



2010 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Le grand Riserva de Lungarotti

Description:

Vin de garde emblématique de la famille Lungarotti, issu d'une parcelle unique. Il est quasiment abonné aux 3 verres du Gambero Rosso, à très juste titre.

Note de dégustation:

Rubis puissant aux accents grenat. De délicieuses notes de réglisse agrémentent le nez aux parfums de mûres et de prunes, sur des touches de livèche et de thym, ainsi que des nuances toastées. Explosion de fruit dans l'attaque souple, cassis et framboises, ainsi qu'une touche balsamique ; magnifique texture d'une grande finesse aux tannins fondus et élégants ; persistant jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Ombrie |
| Producteur: | Lungarotti |
| Notation(s): | James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 3/3 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| Référence: | 0173710 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG
Cantine Giorgio Lungarotti

| | |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 3/3 |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |