



2012 Collenottolo

Montefalco Sagrantino DOCG, Tenuta Bellafonte

Le cépage ombrien Sagrantino au meilleur de sa forme

Description:

Le grand vin rouge d'Ombrie, produit par une jeune maison. Un élégant vin de caractère qui accompagne à merveille vos repas.

Note de dégustation:

Rubis profond. Nez envoûtant aux parfums de prunes bien mûres et de confiture d'airelles, avec également de fines notes de cannelle et de chocolat au lait. La bouche d'une magnifique élégance dévoile de beaux arômes de cerises, ainsi qu'une touche de liqueur de prunes, les tannins sont puissants mais agréablement fondus, avec juste ce qu'il faut de nuances toastées ; les saveurs persistent jusqu'à la longue finale aux notes cacaotées.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de bœuf 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:	Tenuta Bellafonte
Notation(s):	Gambero Rosso 2/3, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Elaboration:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Sagrantino
Référence:	0809312

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Collenottolo

Montefalco Sagrantino DOCG
Tenuta Bellafonte

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 2/3, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Sagrantino
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	36 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.