



## Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Lungarotti Società Agricola

Sagrantino biologico con profondità e carattere

**Descrizione:**

Questa grande varietà umbra ha tannini potenti e un lungo potenziale di invecchiamento. Tuttavia, i Lungarotti sono maestri nell'arte di rendere questo Sagrantino monovitigno molto piacevole da bere da giovane. Questo vitigno produce anche un vino naturalmente ricco di polifenoli, molto apprezzato.

**Profilo aromatico:**

Rosso rubino intenso con inclusioni granate. Prugne e more al naso, complesso e delicatamente speziato, con note di scorza d'arancia e delicati sentori di tostatura. Il bouquet è confermato al palato, con una nota di torrone e vaniglia, tannini maturi e molto solidi e una bella freschezza sul finale persistente.

**Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 100% Sagrantino

**Numero articolo:** 1180518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sagrantino
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.