



Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT, Società Agricola Viandante, Skywalker Vineyards

Il nuovo arrivato umbro attira recensioni entusiastiche

Beschreibung:

L'azienda artigianale Viandante possiede vigneti terrazzati in Umbria, il \"polmone verde\" d'Italia, dove vengono coltivati vitigni autoctoni e internazionali secondo i principi dell'agricoltura biologica. La cantina è all'avanguardia. Il primo vino della tenuta, che porta il suo nome, è un incredibile blend di Cabernet Sauvignon con un tocco di Merlot.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Una nota di scorza d'arancia esalta il bouquet complesso e molto vivace di ciliegie Morello e ribes nero, con note di cioccolato Cremant e scatola di sigari. Al palato è innegabilmente speziato, potente e molto corposo, con marcati aromi di bacche nere e tannini delicati che rivestono il vino di una texture ricca e cremosa. I tannini che ricoprono perfettamente il frutto, gli aromi tostati si rivelano gradualmente; muscoloso nel finale impressionantemente lungo.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Società Agricola Viandante

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Artikelnummer: 1183918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT
Società Agricola Viandante

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.