



Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT, Società Agricola Viandante, Skywalker Vineyards

Evidenziatore rosso dell'Ombrie

Beschreibung:

Pristinum (dal latino "originale, antico") è il tributo di Viandante alla storia millenaria della viticoltura dell'Italia centrale. Il vino si basa su vitigni autoctoni coltivati da secoli - ciliegiolo, pugnello, sanforte e foglia tonda - e applica le più recenti filosofie di viticoltura e vinificazione. I vitigni vengono assemblati in proporzioni variabili a seconda dell'annata di vendemmia, per produrre un vino di grande finezza.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente verso il disco. Un magnifico naso pieno di golosità, con note di ciliegie rosse e mirtilli, seguite da sentori di vaniglia e cioccolato, e infine da una nota di pepe. L'attacco morbido e molto vellutato lascia spazio a un frutto caratteristico e molto intenso, con aromi di mora e sambuco, seguiti da note di pepe. Il vino si presenta con una buona struttura, con aromi di mora e sambuco, poi note di moka e un po' di chiodi di garofano, stretto e molto corposo; i tannini si fondono armoniosamente con il frutto e portano a un bel finale 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: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 85% Ciliegiolo, Canaiolo

Artikelnummer: 1184919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT
Società Agricola Viandante

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Cilieggiolo, Canaiolo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 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.