



Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC, Antonelli

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino intenso. Al naso è estremamente complesso ed elegante. È caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, con agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano in evidenza. Al palato è un vino molto fine e strutturato, con tannini fermi e integrati. Un vino che fiorisce al meglio con un lungo affinamento in bottiglia.

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

Produzent: Antonelli

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Sagrantino

Artikelnummer: 1314216

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC
Antonelli

Herkunft:

Italia

Varietà d'uva:

Sagrantino

Da bere:

da subito fino al 2030

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.