



## 2012 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Ein feiner Strukturwein

### Descrizione del vino:

Lagerfähiger Einzellagenwein mit Kultstatus von Familie Lungarotti. Hat die 3 Gläser im Gambero Rosso quasi abonniert, und das vollkommen zu Recht.

### Nota di degustazione:

Mittleres Rubin, granatfarbene Nuancen. Eine aristokratische, sehr feine Nase nach Backpflaumen, frisch gepflückten Himbeeren und einer guten Spur Nougat, auch Caramelnoten und etwas Malz. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr druckvollen roten Fruchtaromatik, von feiner Textur, unterlegt mit einer passenden Frischenote; nach und nach auch prächtige Röstaromen und etwas Minze; schokoladige Noten im mineralisch geprägten Finale.

### Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Paese d'origine:**

Italia

**Regione:**

Umbria

**Produttore:**

Lungarotti

**Valutazioni:**

Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20

**Vinificazione:**

12 Monate im Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Maturità:**

Jetzt bis 2029

**Varietà d'uva:**

100% Sangiovese

**Numero di articolo:**

0173712

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rubesco Vigna Monticchio**

Torgiano Rosso Riserva DOCG  
Cantine Giorgio Lungarotti

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.