



2017 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Lungarotti Società Agricola

Tanta classe per questo umbro di Lungarotti

Descrizione del vino:

La prima annata del San Giorgio, il 1977, è composta in parti uguali da Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Il frutto e la finezza del Sangiovese si fondono perfettamente con il nerbo e la potenza del Cabernet Sauvignon.

Nota di degustazione:

Rubino saturo con accenti granati. Il naso, molto ricco, si sviluppa gradualmente: mirtilli e more, con note di rose appassite, brownie e un tocco di camoscio, infine un po' di pepe nero. Al palato è deciso e potente, con sontuosi aromi di bacche scure e spezie delicate; le sfumature tostate si integrano bene e apportano grande complessità a questo umbro; corposo, con tannini potenti, finale molto delicato.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Umbria
Produttore:	Lungarotti
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Numero di articolo:	0178617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT

Lungarotti Società Agricola

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.