



2011 Collenottolo

Montefalco Sagrantino DOCG, Tenuta Bellafonte

Wieder 3 Gläser für den Aufsteiger!

Descrizione del vino:

Der grosse Rotwein Umbriens von einem jungen Weingut. Ein charaktvoller, eleganter Essensbegleiter.

Nota di degustazione:

Rubinrot, leicht aufhellender Rand. Generöses, nach Pflaumen und Himbeeren duftendes Bouquet, untermalt von einigen Würznoten, auch schokoladige Akzente und etwas Lavendel. Am Gaumen explosiv und harmonisch gleichermassen, nun sind auch rote Kirschen und etwas Anis auszumachen; sehr reife, fein gewobene Tannine vermählen sich mit den röstartigen Aromen aufs Schönste (gut gebackenes Ruchbrot); im Finale zeigen sich einige mineralische Noten, sehr lang und anhaltend.

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:	Bellafonte
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Sagrantino
Numero di articolo:	0809311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collenottolo

Montefalco Sagrantino DOCG
Tenuta Bellafonte

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sagrantino
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.