



2007 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Umbrische Klasse von Lungarotti

Descrizione del vino:

Lungarotti ist der Nachname dreier Schwestern, die das gleichnamige Weingut mit Liebe und Leidenschaft führen. Die Familie Lungarotti hat in der Gemeinde Torgiano, die sich im Zentrum der Region Umbrien befindet, ein exzellentes Weingut erschaffen.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubin, granatfarbene Akzente. Ein sehr gehaltvolles Nasenbild, das sich nach und nach aufbaut: Blaubeeren und Cassis, ergänzt durch balsamische Noten, Brownies und einem Hauch Wildleder, schliesslich süsses Vanille. Am Gaumen fest und druckvoll, eine glanzvolle Aromatik von Brombeeren und Heidelbeeren, ergänzt durch pflaumige Noten; die Röstaromen sind passend eingefügt und verleihen diesem Umbrier viel Komplexität; körperreich und mit samtigen Tanninen, sehr delikates Finale.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, 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:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo
Numero di articolo:	0178607

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.