



2010 Collenottolo

Montefalco Sagrantino DOCG, Tenuta Bellafonte

Der Sagrantino voller Leidenschaft und Seidigkeit

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Intensivfarbiges Rubin. Ein komplexes, tiefründiges Bouquet nach Blaubeeren, Pflaumen und einer dezent mediterranen Würze, auch Schokoladetrüffel. Am Gaumen von viel Explosivität geprägt, dicht gewoben und von reicher Aromenvielfalt; die Gerbstoffe wirken gut stützend und sind fein eingebunden; ein ausgesprochener Strukturwein, der auch viel Eleganz zeigt und ein vielversprechendes Lagerpotenzial; leicht mineralisch geprägtes, anhaltendes 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:

Bellafonte

Valutazioni:

Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100

Vinificazione:

36 Monate in Stahltank

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

100% Sagrantino

Numero di articolo:

0809310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collenottolo

Montefalco Sagrantino DOCG
Tenuta Bellafonte

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	100% Sagrantino
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.