



2008 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Umbriens grosse Riserva

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:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Delikates Bouquet von schöner Reife, an Weichselkirschen und Pflaumen erinnernd, mit einem raffinierten Röstton unterlegt (Mokka, Milkschokolade); weich fließender Auftakt, abgelöst von wiederum rotfruchtigen Aromen und balsamischen Noten, von kräftiger Struktur und erstaunlicher Komplexität; die Tannine sind elegant und von schöner Reife; würziger und leicht frischer Abgang.

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, Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 20% Canaiolo
Numero di articolo:	0173708

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG
Cantine Giorgio Lungarotti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 20% Canaiolo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	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.