



2006 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Umbrische Klasse von Lungarotti

Nota di degustazione:

Intensivfarbiges Rubinrot, fast schwarze Mitte. Eine kraftvolle, von schwarzer Frucht geprägte Nase, Brombeeren und Cassis, ergänzt durch wunderbar balsamische Noten, Crémant-Schokolade, Weisses Trüffel und reichlich Long-Pfeffer. Am Gaumen enorm kraftvoll und aromatisch, mit einer tollen Struktur ausgestattet; die Tannine sind reif und passend eingebettet, über die Mitte hinaus reich und von opulentem Körper; anhaltendes, schwarzbeeriges 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 94/100, Score 18/20, Veronelli 3*/100, Antonio Galloni 91/100

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2022

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo

Numero di articolo:

0178606

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20, Veronelli 3*/100, Antonio Galloni 91/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo
Maturità:	Jetzt bis 2022
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.