



2016 Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC, Antonelli

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino intenso. Al naso è estremamente complesso ed elegante. È caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, con agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano in evidenza. Al palato è un vino molto fine e strutturato, con tannini fermi e integrati. Un vino che si sviluppa al meglio con un lungo affinamento in bottiglia.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Italia

Regione: Umbria

Produttore:

Valutazioni:

Maturità: fino a 2030

Varietà d'uva: Sagrantino

Numero di articolo: 1314216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC
Antonelli

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Sagrantino
Maturità:	fino a 2030
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.