



2018 Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola

Sagrantino bio profond et plein de caractère

Description:

Ce grand cépage d'Ombrie offre des tannins puissants et bénéficie d'un long potentiel de garde. Toutefois, les Lungarotti sont maîtres dans l'art de rendre ce monocépage de Sagrantino très agréable à boire dès sa jeunesse. Ce cépage produit également un vin naturellement riche en polyphénols, ce qui est très largement apprécié.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé aux inclusions grenat. Prune et mûres dans le nez complexe et délicatement épicé, aux notes de zeste d'orange, avec de délicates touches toastées. Le bouquet se confirme en bouche, avec une pointe de nougat et de vanille, des tannins mûrs et très fermes; belle fraîcheur dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Ombrie
Producteur:	Lungarotti
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sagrantino
Référence:	1180518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sagrantino
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.