



2018 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Lungarotti Società Agricola

Beaucoup de classe pour cet ombrien de Lungarotti

Description:

Le premier millésime du San Giorgio, 1977, est composé à parts égales de cabernet sauvignon et de sangiovese. Le fruit et la finesse du sangiovese se marient à merveille avec l'épine dorsale et la puissance du cabernet sauvignon.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, accents grenat. Bouquet exubérante de baies bleues et noires, sur des notes poivrées et de chocolat crémant. La bouche s'ouvre avec des arômes opulents de mûres fraîchement cueillies et une rondeur veloutée, sur une structure dense et une belle fraîcheur, de délicates nuances de pain grillé, de pain bis et de violette se mêlent aux fruits, jolie concentration dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Ombrie
Producteur:	Lungarotti
Notation(s):	Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 2/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Référence:	0178618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT
Lungarotti Società Agricola

Origine:	Italie
Notation(s):	Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 2/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.