



2019 Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT, Società Agricola Viandante, Skywalker Vineyards

Evidenziatore rosso dell'Ombrie

Descrizione del vino:

Pristinum (dal latino "originale, antico") è il tributo di Viandante alla storia millenaria della viticoltura dell'Italia centrale. Il vino si basa su vitigni autoctoni coltivati da secoli - ciliegiolo, pugnello, sanforte e foglia tonda - e applica le più recenti filosofie di viticoltura e vinificazione. I vitigni vengono assemblati in proporzioni variabili a seconda dell'annata di vendemmia, per produrre un vino di grande finezza.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente verso il disco. Un magnifico naso pieno di golosità, con note di ciliegie rosse e mirtili, seguite da sentori di vaniglia e cioccolato, e infine da una nota di pepe. L'attacco morbido e molto vellutato lascia spazio a un frutto caratteristico e molto intenso, con aromi di mora e sambuco, seguiti da note di pepe. Il vino si presenta con una buona struttura, con aromi di mora e sambuco, poi note di moka e un po' di chiodi di garofano, stretto e molto corposo; i tannini si fondono armoniosamente con il frutto e portano a un bel finale lungo.

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:	Viandante del Cielo
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	85% Ciliegiolo, Canaiolo
Numero di articolo:	1184919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT
Società Agricola Viandante
Skywalker Vineyards

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Cilieggiolo, Canaiolo
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.