



## 2018 Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Lungarotti Società Agricola

Sagrantino biologico con profondità e carattere

### Descrizione del vino:

Questa grande varietà umbra offre tannini potenti e beneficia di un lungo potenziale di invecchiamento. Tuttavia, i Lungarotti sono esperti nell'arte di rendere questo Sagrantino monovitigno molto piacevole da bere da giovane. Questa varietà produce anche un vino naturalmente ricco di polifenoli, molto apprezzato.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con inclusioni granate. Prugne e more al naso, complesso e delicatamente speziato, con note di scorza d'arancia e delicati sentori di tostatura. Il bouquet è confermato al palato, con una nota di torrone e vaniglia, tannini maturi e molto solidi e una bella freschezza sul finale persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Umbria
<b>Produttore:</b>	Lungarotti
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sagrantino
<b>Numero di articolo:</b>	1180518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sagrantino
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.