

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	UMBRIEN
PRODUZENT;	LUNGAROTTI HTTPS://LUNGAROTTI.IT/DEU/
TRAUBENSORTE;	100% SAGRANTINO
ALKOHOL;	15 % VOL.
VINIFIKATION;	IN EDELSTAHLTANKS, MAISCHEGÄRUNG AUF DER SCHALE FÜR ETWA 28 TAGE. DANACH 12 MONATE REIFUNG IN KLEINEN FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN UND NACH LEICHTER FILTRIERUNG 2 JAHRE IN DER FLASCHE BEVOR ER IN DEN HANDEL KOMMT
WEINTYP;	FARBE: TIEFES RUBINROT MIT VIOLETTEN NUANCEN. BUKETT: REICHHALTIG UND SEHR KOMPLEX; VIELSCHICHTIGER DUFT VON ROTER FRUCHT (BLAUBEERE UND WEICHSEL) MIT ELEGANTEM HOLZTON (KAKAO, SÜßE GEWÜRZE UND CHININ); LANGE ANHALTENDES UND SEHR HARMONISCHES BUKETT. GESCHMACK: KRÄFTIGE STRUKTUR, GUTE KONZENTRATION UND FRISCHFRUCHTIG; FRISCHE SÄURE, DICHTER, REIFER TANNIN, LANGER ABGANG
PASST ZU;	GEBRATENEM ROTEN FLEISCH, SPANFERKEL, WILD MIT KAPERNSAUCE, FASAN SÜßSAUER UND HIRSCHRAGOUT, PIKANTEM KÄSE

