

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G. 2018



Sorry, this entry is only available in Italian. For the sake of viewer convenience, the content is shown below in the alternative language. You may click the link to switch the active language.

DESCRIZIONE

Produttore: Cantina il Gheppio

Area di produzione: Montefalco (PG)

Vitigno: 100% Sagrantino

Gradazione alcolica: 15,5%

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi granato. Olfatto ricco e potente, etereo e complesso. Caratterizzato da eleganti toni fruttati con note di mora e prugna e sottili sentori di legno dolce. Al palato è elegante e caldo con frutta rossa e tannini di buona finezza in chiusura. Vino che si esprime al meglio con un lungo invecchiamento

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Ottimo con arrosti, stufati e brasati, si abbina bene a zuppe saporite di legumi, di cereali e ai formaggi stagionati.