



"Villarode" Montefalco Sagrantino DOCG

Cesarini Sartori
Italien, Umbrien

Vinifikation

Ausbau für 12 Monate im grossen Holzfass und Barrique, Reifung auf der Flasche

Charakter

Dunkles Rubinrot mit violetten Anklängen; im Bouquet Noten von Leder und Tabak, angenehm warme Gewürze wie Vanille, Lakritze und Nelken, dunkle Beerenfrucht, feine Würze mit Nuancen von Rosmarin; am Gaumen geschliffene und elegante Tannine, leichte Röstigkeit und wiederum Leder und Vanille, gute Würze und satte Brom- und Johannisbeeren Aromen, unterstützt mit schwarzem Pfeffer

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Pasta, Grill, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sagrantino
Trinkreife:	- 2031
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite