



ITALIE
Umbria



Produit	L'Arringatore
Producteur	Goretti
Appelation d'origine	Colli Perugini
Désignation réglementée	DOC - Denomination d'Origine Controllee
Cépages	60% Sangiovese, 30% Merlot and 10% Ciliegiolo
Vinification	Élevage en barrique de 12 à 14 mois, suivi de minimum 2 ans en bouteille (12 à 14 mois de vieillissement et affinage un autre 12 à 14 mois)

Notes de dégustation

- ◆ Rouge rubis intense avec des reflets violets.
- ◆ Au nez, complexe et très intense, avec des notes de fruits mûrs exotiques et de miel.
- ◆ En bouche, aromatique, élégant avec de fines notes, long et persistant.

Suggestions d'accords

Servir avec des viandes rôties et grillées, excellent avec des fromages affinés et des plats de pâtes à la sauce tomate.

Format 750ml

Teneur en sucre g/L

Taux d'alcool 14 %

Statut IP