

Montefalco Sagrantino DOCG

Durch die späte Lese konnten konzentrierte, ganz reife Trauben in den Keller gebracht werden, aus denen Roberto mit geübter Hand einen großartigen Wein gezaubert hat. Kraftvoll, strukturiert, die robuste Statur von einem muskulösen Körper getragen, mit viel Potenzial für weitere Reife. Mit schönem Spiel zwischen den konzentrierten Fruchtnoten und herberen Aromen wie Leder, Süßholz und Grafit.

JG 2017 88/100 Punkte FALSTAFF, 16,5/20 Punkte VINUM

Erzeuger:	Di Filippo Azienda Agraria
Anbaugebiet:	Montefalco
Rebsorte:	Sagrantino
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Röstbraten, Abenden am Kamin
Artikel-Nr.	27550
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-014
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	1,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	46
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,1
Weinstil	Barrique

