

SIMPEX di Silvio Montalto-63165Mühlheim - Leonhardstrasse 8a
06108/74174 FAX 78370 Mobil 0171-3310636



Die angegebenen preis verstehen sich zuzügliche der gesetzlichen Umsatzsteuer

UMBRIA NAPOLINI



Caratteristiche

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino: Rosso

Regione di Origine: Umbria, comune di Montefalco (PG)

Annata: 2003

Uve: 100% Sagrantino

Raccolta: a mano, le prime tre settimane di Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione con macerazione delle bucce per una durata di 30-35 giorni.

Invecchiamento: in barrique per 6 mesi, in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 9 mesi.

Note Degustative

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato.

Aroma: All'olfatto si presenta intenso e persistente con note di mora e frutti di bosco.

Gusto: Secco e armonioso, struttura notevole, caldo ed elegante.

Combinazioni Gastronomiche: Accompagna primi piatti ben saporiti (fettuccine al ragù), come anche carni rosse brasate o stufate (cinghiale), grigliate e arrostiti (agnello), cacciagione (beccacce e palombe) e formaggi duri invecchiati (pecorino stagionato).

Grado alcolico: 14.5% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C.

10111	SAGRANTINO DI MONTEFALCO	Er2000	DOC	0,75l	18,95 €
10113	ROSSO DEL MONTE DOCG	Er1998	DOC	0,75l	8,80 €

UMBRIA CASTELLO DELLA SALA



10207	CERVARO DELLA SALA	Er2008	IGT	0,75l	29,90 €
-------	---------------------------	---------------	------------	--------------	----------------