

**COLPETRONE
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG
UMBRIA- ITALIA**

Ένα μεγάλο κρασί της UMBRIA, στην περιοχή του MONTEFALCO – PERUGIA, παρουσιάζεται στο οινικό στερέωμα της ΙΤΑΛΙΑΣ με απαιτήσεις και ιστορία αιώνων. Ήδη από τον 13^ο αιώνα παράγεται σε μικρές ποσότητες και μόνον από τους Φραγκισκανούς μοναχούς, στα μοναστήρια. Ποικιλία 100% Sagrantino που ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες, με δυνατότητα παλαίωσης στη φιάλη 10-15 χρόνια.

<u>Χρώμα:</u>	Κόκκινο ρουμπινί.
<u>Αρωμα:</u>	Οινώδες, χαρακτηριστικό, με αναφορές στα άγρια μούρα.
<u>Γεύση:</u>	Στεγνή, ξηρή και αρμονική.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	13 % VOL
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	16° - 18° C
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Balloon.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Σαν μεγάλος φίλος ταξιδευμένων οινόφιλων, συνοδεύει με αρμονία και κομψότητα τις στιγμές ανάπαυλας, μπροστά στο αναμμένο τζάκι. Συντροφεύει το καλό κόκκινο κρέας, το κυνήγι και τα ώριμα τυριά.



Η Οινωδία του Sommelier