

# Carapace Montefalco Sagrantino 2017

Punaviini / Rypäleet:

33.50 €

*Kuvaus*

Väri syvä, tummanpunainen. Tuoksu täyteläinen, hieman kehittynyt ja mausteinen, kirsikkaa, vadelmaa ja mustaherukkaa. Maku suuntäyteinen, täyteläisen marjainen, tanniinit vielä selvän rapeat. Pitkä tasainen jälkimaku. Viinin valmistuksessa rypäleet ovat ensin kylmämaseroitu 12 asteessa 30 tunnin ajan, jonka jälkeen mehua on käytetty tammisammioissa 26-28 asteen lämpötilassa 15-20 vuorokautta. Viiniä on kypsytetty ensin suurissa tammiynnyreissä 24 kuukautta ja sen jälkeen viiniä pullokypsytetään 12 kuukautta ennen myyntiin laskemista. Tämä voimakas viini sopii tummien liha- ja riistaruokien kera sekä koville juustoille. Rypäleet: Sagrantino 100%.

*Tuottaja*

## Tenuta Castelbuono

Tenuta Castelbuono on Lunelli Groupin omistuksessa oleva tila Umbriassa. Tämä tila tuottaa lähinnä Sangiovese- ja Sagrantino-lajikkeista viinejä Montefalcon ja Beragnan alueilta. Sagrantino di Montefalco on yksi arvostetuimmista ja harvinaisimmista DOCG-viineistä Italiassa



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 2390705

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)