

Produktinformation

Sagrantino di Montefalco 2016 DOCG - Napolini

Art-Nr.: 96 / Marke: [Napolini Az. Agr. - Loc. Gallo 71 - IT 06036 Montefalco](#)



 **NAPOLINI**

21,70EUR / Flasche

Grundpreis: 28,93EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	19,90EUR - Sie sparen 1,80EUR,
Flaschen	Grundpreis: 26,53EUR / 1L
Ab 24	16,99EUR - Sie sparen 4,71EUR,
Flaschen	Grundpreis: 22,65EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Qualitätsstufe: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Namensgebung unter Kontrolle und Garantie des Ursprungs)

Weinsorte: Rot

Region der Herkunft: Umbrien - Gemeinde Montefalco (PG)

Jahrgang: 2012

Inhalt: 0,75lt

Traubensorte: Sagrantino 100%

Leese: von Hand, in den ersten zwei Wochen des Monats Oktober. Art der Weinzubereitung: natürlicher Vergährungsprozeß durch Aufweichung der Traubenschalen für einen Zeitraum von 30-35 Tagen.

Reifungsprozeß: in Barriquefässern für einen Zeitraum von 6 Monaten, danach in slawischen Eichenfässern für weitere 18 Monaten Verfeinerung: in der Flasche für eine Dauer von 9 Monaten.

Farbe: intensives rubinrot mit Tendenzen zu granatrot.



Produktinformation

Duftnote: intensive und anhaltende fruchtige Note. Im Aroma Brombeeren und Weichselkirsche.

Geschmack: trocken und harmonisch mit beeindruckender Struktur; warm, ausgeprägt aber mit gleichzeitig elegantem Abgang.

Speisekombinationen: Begleitet in besondere Weise stark gewürzte Speisen, Rindfleischgerichte und Wild: gekochtes oder gedünstetes Rindfleisch, gebratene Filetstücke, Hase in feiner Sauce, Wildschein vom Grill. Desweiteren gut zu abgelagerten Hartkäsesorten zu empfehlen.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Serviertemperatur: bei 18 bis 20 °C

Anbaugebiet: Italien

Region: Umbrien

Allergenhinweis: Enthält Sulfite