



Il Torrione Passito de Sagrantino 2016

Ce Passito de Sagrantino peut en fait être comparé au meilleur Amarone. Les raisins secs sont utilisés pour faire une version légèrement sucrée du Sagrantino. Vin très intense et complexe qui se mariera aussi bien avec du chocolat qu'avec un ragoût de gibier plus copieux.

On retrouve ici dans les arômes principalement des fruits secs et de la compote de mûres. Complété de chocolat, de boîte à cigares et d'un piquant fin.

23,97 €

Domaine viticole	Il Torrione
Pays - Région	Italie, Ombrie, Montefalco
Style de goût	Doux Noble
Raisins	Sagrantino
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, fermentation spontanée
Maturation	Élevage en fûts de 12 mois, élevage en bouteille de 5 ans
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Chocolat, fromages, ragoûts, gibiers
Volume (cl.)	37.5
Pourcentage d'alcool	13.5