# Villa Mongalli, Montefalco Rosso "Le Grazie"

## 2017 DOC

| | |
|---|---|
| **Type d'article** | Vin rouge |
| **Stylistique** | Eleganter Rotwein mit Ecken und Kanten |
| **Pays** | Italie |
| **Région** | Ombrie |
| **Producteur** | Villa Mongalli |
| **Taille de la bouteille** | 75cl |
| **Cépage** | Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino, Sangiovese |
| **Apéritif & hors d'oeuvres** | Sélection de viande sèche |
| **Plats principaux** | Pâtes, Pizza, Focaccia |
| **Artikelnummer** | 3205017 |

### Weinbeschrieb

Der Montefalco Rosso "Le Grazie" begeistert durch eine optimale Trinkreife, welche der langen Flaschenlagerung auf dem Weingut zu verdanken ist, was heute als absolute Ausnahme gilt. In der Farbe zeigt er Farbe ein sattes Rubinrot und sein delikates Bouquet von reifen Früchten wie Kirschen und Zwetschgen in der Nase wird untermalt von herrlichen balsamischen und würzigen Noten. Am Gaumen ist das Fruchtspiel schön ausgewogen. Die dezenten Aromen nach süssen Gewürzen wie Zimt und Vanille werden von feinen, reifen Tanninen getragen und begleitet von einer angenehmen Säure. Ein vielschichtiger, interessanter Wein mit Charakter.

### Villa Mongalli

Eingebettet in die malerische Hügellandschaft von Montefalco, im Herzen von Umbrien, liegt das Weingut Villa Mongalli. Der erste Wein auf dem Gut entstand erst im Jahre 2004. Die Familie Menghini kultiviert auf magnesiumreichen Böden mit viel Leidenschaft unter anderem die autochthone Rebsorte Sagrantino, eine der ältesten Traubensorten Italiens. Nur wenige Jahre nachdem der erste Tropfen abgefüllt wurde, ist Villa Mongalli zur Vorzeigekellerei emporgestiegen und begeistert die Weinliebhaber mit ihren herausragenden Weinen. Die Villa Mongalli gehört zu den wenigen Weingütern, die ihre Weine im eigenen Keller auslagert, und erst trinkreif auf den Markt bringt.