



RC2 SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG



-  **Famiglia Cotarella**
-  **Italien**
Umbrien
-  **trocken**
-  **100% Sagrantino**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Sagrantino di Montefalco wurde von Riccardo Cotarella anlässlich der Geburt seines Enkels Ricardo Chiasso kreiert. Im Duft zeigt er rote Früchte und reife Pflaume, am Gaumen ist er kraftvoll und intensiv, mit weichen Gerbstoffen und einem langen Nachhall. Die 24-monatige Lagerung in Holzfässern verleiht ihm Ausgewogenheit und Eleganz.



Karaffieren
3 Stunden vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**
**gut
13 Jahre**

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Montefalco Sagrantino
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 24 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8028003001307 4050814026280

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg DE



PRODUZENTEN-INFO

Die Wurzel, die den kräftigen Familienbaum der Famiglia Cotarella gedeihen lässt, ist wohl der Wein. Seitdem Antonio und Domenico Cotarella in den '60er Jahren im umbrischen Monterubiaglio ihr erstes Weingut gründeten, befindet sich das Familienunternehmen auf Erfolgskurs. Dabei ist „Famiglia Cotarella“ eine junge Marke, die entstand als die Brüder Renzo und Riccardo Cotarella die Geschäftsführung an die nächste Generation übergaben. Die Geschicke des Weinguts liegen seit 2017 in weiblicher Hand und werden von Dominga, Marta und Enrica Cotarella geleitet. Unter dem Label „Famiglia Cotarella“ wird all das im Laufe der Jahre gewonnene Wein – Know How vereint: von „Falesco“ über „Cotarella“ und „Le Macioche“, einem Gut im Herzen von Brunello di Montalcino, bis zu „Liaison“, einem neuen innovativen Weinvertriebsprojekt.