

BIANCO UMBRIA "AD ARMANDO"

CANTINE TABARRINI

Frazione Turrita
06036 MONTEFALCO (Perugia)
Site internet : tabarrini.com



Ombrie



Dénomination :	BIANCO UMBRIA IGT
Encépagement :	100 % Trebbiano spoletino vigne issu d'arbre centenaire
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec légers reflets dorés, nez expressif avec notes d'agrumes (pêche) et une belle minéralité. En bouche c'est ample avec de la chair et du fruit, un bel équilibre et un caractère particulier et agréable
Mariage mets-vins :	Entrées à base de légumes, pâtes avec sauce à base de poissons ou viandes blanches

VIGNOBLE D'OMBRIE



ROSSO UMBRIA

"Padrone delle Vigne"

CANTINE TABARRINI

Frazione Turrita
06036 MONTEFALCO (Perugia)
Site internet : tabarrini.com



Ombrie



Dénomination :	ROSSO UMBRIA IGT
Encépagement :	85 % Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet S, 5% Merlot
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	450 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	1 mois en foudre
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé avec reflets légèrement violacés, le nez est immédiat et direct avec des notes de fruits des bois. En bouche il est facile car gourmand avec des tanins souples mais bien présents et une belle finale
Mariage mets-vins :	Charcuterie, pâtes à la viande, viande rouge grillée

VIGNOBLE D'OMBRIE

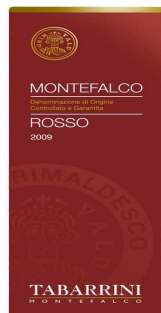


ROSSO di MONTEFALCO

“Boccatone”

CANTINE TABARRINI

Frazione Turrta
06036 MONTEFALCO (Perugia)
Site internet : tabarrini.com



Ombrie



Dénomination :	ROSSO MONTEFALCO DOC
Encépagement :	65 % Sangiovese, 5% Merlot, 10% Barbera, 20% Sagrantino
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	450 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en foudre puis 12 mois en inox
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé avec reflets légèrement violacés, le nez est puissant et fin à la fois avec notes de cerises mûres. En bouche c'est très présent avec une belle ampleur, de l'élégance et de la puissance mais avec des tanins raffinés et ronds, finale persistante
Mariage mets-vins :	Charcuterie, pâtes avec sauce relevée, viande rouge grillée, fromage de vache affinés

VIGNOBLE D'OMBRIE

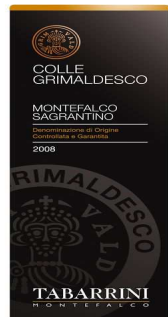


SAGRANTINO di MONTEFALCO "Colle Grimaldesco"

VIGNOBLE D'OMBRIE

CANTINE TABARRINI

Frazione Turrta
06036 MONTEFALCO (Perugia)
Site internet : tabarrini.com



Ombrie



Dénomination :	SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG
Encépagement :	100 % Sagrantino
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	450 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	30 mois en foudre puis 12 mois en inox
Garde :	8 à 15 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé avec reflets brillants, nez puissant et très complexe avec des notes balsamiques. En bouche c'est d'une puissance monumentale mais très raffiné en même temps. Un grand vin de long vieillissement mais assez expressif durant son évolution
Mariage mets-vins :	Des plats de chasse, des viandes mijotées, des fromages puissants