



MIGLIOSI

I VINI DI ASSISI





“IL VINO ELEVA L’ANIMA E I PENSIERI...

E LE INQUIETUDINI SI ALLONTANANO DAL CUORE DELL’UOMO”

Pindaro (518 a.C. – 438 a.C.)



ASSISI ROSSO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

Vino dal carattere deciso, equilibrata fusione di pregiate uve di Sangiovese, Merlot e Cabernet provenienti dalla tenuta del Ponte Rosso, di proprietà della famiglia Migliosi, nella piana sottostante le mura del Sacro Convento della Basilica di San Francesco in Assisi. Alla prova olfattiva risulta originale e intensamente vinoso. Ha gusto asciutto e corposo, di buona armonia con note intense e persistenti. Si abbina con successo a saporiti arrostiti, alla tipica porchetta umbra e a formaggi di media stagionatura. Va servito alla temperatura di 18/20°.
Si consiglia l'uso di calici ballon e adeguata ossigenazione.

*A wine with a strong character, it is a balanced blend of prized Sangiovese, Merlot and Cabernet grapes, all of them coming from the Ponte Rosso estate belonging to the Migliosi family and situated in the plain right below the walls of St Francis Monastery in Assisi. Its scent is definitely original and deeply vinous. It has a dry and full-bodied taste, a good consonance with intense and lingering shadings. It couples with success to tasty roast meats, to the typical porchetta of Umbria and to cheeses with a medium maturing. Serve at the temperature of 64/68 F°
Advisable to use round and big ballon glasses and a due oxygenation.*

Charakterstarker Wein, eine harmonische Mischung der Edeltrauben Sangiovese, Merlot und Cabernet, die vom Weingut der Familie Migliosi in Ponte Rosso stammen: das Gut liegt in der Ebene unterhalb der Mauern des Sacro Convento der Basilika San Francesco in Assisi. Im Geruch präsentiert er sich originell und ausgesprochen weinig. Er hat einen trockenen und vollmundigen Geschmack, der gut mit intensiven und anhaltenden Noten harmoniert. Guter Begleiter für würzige Braten, das typische umbrische Spanferkel und mittelalten Käse. Serviertemperatur 18/20°
Wir empfehlen die Verwendung von Ballon-Weingläsern und eine ausreichende Sauerstoffzufuhr.

Indovinata fusione di vitigni autoctoni e internazionali (Trebiano, Grechetto e Chardonnay), è ottenuto con uve provenienti dal cuore della zona D.O.C. e accuratamente selezionate. Si presenta con bouquet fresco, gradevole e originale. Al gusto risulta giustamente asciutto e leggermente quanto piacevolmente fruttato. Ottimo come aperitivo, si sposa alla egregiamente con carni bianche e varie preparazioni di pesce nonché con zuppe e risotti. Va servito alla temperatura di 10/12°
Si consiglia l'uso di calici tipo flutes.

*A successful fusion of indigenous and international vines (Trebiano, Grechetto and Chardonnay), it is obtained from grapes grown in the heart of the DOC area and carefully selected. It stands out with a fresh, agreeable and thoroughly original bouquet. Its taste is properly dry as well as slightly and pleasantly fruity. Perfect as an aperitif, it perfectly matches white meats, a large number of fish dishes But also soups and risotto. Serve at the temperature of 50/54 F°
It's advisable to use long and thin flutes chalices.*

Dieser Wein, eine glückliche Mischung aus autochthonen und internationalen Rebsorten (Trebiano, Grechetto und Chardonnay), wird mit sorgfältig ausgewählten Trauben aus dem Herzen des DOC-Gebietes gekellert. Er präsentiert sich mit einem frischen, angenehmen und originellen Bukett. Im Geschmack ist er trocken sowie leicht und angenehm fruchtig. Ausgezeichnet als Aperitif und besonders geeignet als Begleiter für Geflügel, verschiedene Fischgerichte, Suppen und Risotti. Serviertemperatur 10/12°
Wir empfehlen die Verwendung von Flötengläsern.

ASSISI BIANCO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA





MIGLIOSI

Sede legale: Via Martiri delle Foibe, 8 S.Maria degli Angeli ASSISI - ITALIA

Sede operativa: Via Aldo Moro, snc - ASSISI - ITALIA

T: +39 075 8085574 - F: +39 075 8041427

M: +39 389 4743993 - M: +39 331 9404830

PONTEROSSO