



## 2020 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Superbe cuvée de Sicile

### Description:

Si des invités de dernière minute s'annoncent, vous aurez ce qu'il faut avec le Rosso di Notte, un supersicilien très polyvalent. L'oenologue Loris Delvai a élaboré une cuvée toute en finesse et agréable à boire, aux arômes élégants de torréfaction. Dans cet assemblage, le Nero d'Avola, cépage typiquement sicilien, présente des arômes très fruités et des notes de garrigue rappelant son origine, tandis que le Cabernet Sauvignon confère au vin du corps et de la structure.

### Note de dégustation:

Rouge rubis, légèrement translucide. On s'immerge dans le bouquet merveilleusement méditerranéen de cerises mûres et de gelée de framboises, avec une délicate note d'épices, puis du chocolat au lait. L'attaque d'une agréable douceur fait place à des arômes de fruits rouges, avec maintenant aussi des groseilles, sur un peu de moka et de caramel et des tanins bien intégrés; c'est un vin expressif et très juteux, qui révèle un soupçon d'herbes méditerranéennes dans la finale vive et persistante.

### Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sicile
<b>Producteur:</b>	Provinco
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0815420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Rosso di Notte**

Sicilia DOC  
Provinco

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.