



2022 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale

La chaleur du Sud de l'Italie dans un Appassimento tout en équilibre

Description:

Les raisins dont est issu cet assemblage bio sont séchés sur pied avant d'être vendangés. Ce processus réduit leur teneur en eau et concentre leurs arômes. Nous vous recommandons d'en avoir toujours quelques bouteilles en réserve, car avec son allure d'Amarone, il plaît à coup sûr.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, reflets violets. Bouquet fruité et très ouvert de mûres et de cerises noires, avec des touches de violette, de raisins secs, de cannelle et de chocolat noir. Concentré et très intense dans la bouche où se retrouvent les arômes du nez, avec maintenant également une pointe d'herbes méditerranéennes et de pruneaux; tannins mûrs et très fondants dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Provinco
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Primitivo, Negroamaro
Référence:	0898422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Cépage(s):	Primitivo, Negroamaro
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.