



2022 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale

Il calore dell'Italia meridionale in un Appassimento ben equilibrato

Descrizione del vino:

Le uve da cui si ottiene questo blend biologico vengono fatte appassire sulla vite prima di essere raccolte: questo processo riduce il loro contenuto di acqua e concentra i loro aromi. Vi raccomandiamo di avere sempre qualche bottiglia di questo in riserva, perché con il suo look da Amarone, è di sicuro gradimento.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con riflessi violacei. Bouquet molto aperto e fruttato di more e ciliegie nere, con note di viola, uva sultanina, cannella e cioccolato fondente. Concentrato e molto intenso al palato, dove riecheggiano gli aromi del naso, ora anche con una nota di erbe mediterranee e prugne secche; tannini maturi e molto fondenti nel finale persistente.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	Provinco
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Vinificazione:	in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Primitivo, Negroamaro
Numero di articolo:	0898422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Primitivo, Negroamaro
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.