



2015 Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata, Vino d'Italia, Cantine del Borgo Reale

Verführerische Cuvée aus Italiens Süden

Beschreibung:

Dieser eindrucksvolle Rotwein besteht vorwiegend aus Primitivo, ergänzt durch Montepulciano und Aglianico. Den Zusatz Collezione Privata trägt diese aussergewöhnliche Cuvée von Ripa di Sotto völlig zu Recht. Önologe Loris Delvai selektiert die besten Trauben im Anbaugebiet Manduria und verleiht dem Wein durch den Ausbau im Eichenfass gekonnt Würze und Struktur. Eine Primitivo-Cuvée voll mediterraner Wärme – wie geschaffen für den Ausklang eines genussvollen Tages.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Purpurrot, granatfarbene Nuancen. Eine volles, offenes Bouquet, das an rote und schwarze Frucht erinnert, Heidelbeeren und Kirschen, aber auch Schwarzteenoten und Brownies, schliesslich eine dezente Würze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer druckvollen und sehr intensiven Frucht, vorwiegend schwarzbeerig geprägt, ergänzt durch eine passende Frischenote und samtweiche Tannine; über die Mitte hinaus auch röstartige Aromen nach Vanille und Malz; druckvolles, intensives Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Produzent:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20

Ausbau:

5 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Rebsorte(n):

80% Primitivo, 15% Montepulciano, 5% Aglianico

Artikelnummer:

0782815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata

Vino d'Italia

Cantine del Borgo Reale

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Primitivo, 15% Montepulciano, 5% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.