



Rosso Cuvée Ripa di Sotto

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

Cuvée envoûtante du sud de l'Italie notée 98 points

Description:

Un assemblage essentiellement à base de Primitivo, complété par du Montepulciano et de l'Aglianico. Ce Primitivo extraordinaire «Collezione Privata» porte très bien son nom. L'œnologue Loris Delvai sélectionne les meilleurs lots de la région de Manduria et élève son Ripa di Sotto en fûts de chêne, ce qui confère à ce vin, outre la typicité de son cépage, une dimension supplémentaire. Un vin méditerranéen chaleureux, pour terminer la journée en beauté.

Profil aromatique:

Pourpre saturé, accents violets. Gelée de framboises, cerises noires et notes florales marquées dans le nez envoûtant, aux touches de brownies et de moka. Beaucoup de fondant et un merveilleux fruit dans la bouche qui reste très élégante malgré son intensité, ample avec des tannins tendres et veloutés et maintenant également des arômes de mûres et des notes de thé noir; des touches de malt et de vanille mènent à la belle finale persistante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Vino d'Italia

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): Primitivo, Montepulciano, Aglianico

N° article: 0782822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata
Vino d'Italia

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.