



Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Cuvée populaire de l'île volcanique

Description:

Lorsque vous recevez des invités à l'improviste, vous êtes parfaitement préparé avec le Rosso di Notte, un vin sicilien polyvalent. Ce cuvée issu du cépage Nero d'Avola, typique de l'île, et du cépage international Cabernet Sauvignon, présente de beaux arômes et promet un plaisir gustatif pour tous.

Profil aromatique:

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 idéalement:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Provinco

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

N° article: 0815425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Herkunft: Italie
Notation: Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.