



Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP, Provinco

Luca Maroni: «Une nouvelle référence: 96 points»

Beschreibung:

Luca Maroni, sommité incontestée parmi les critiques oenologiques d'Italie, s'est dit très impressionné. Rien d'étonnant à cela quand on sait que l'oenologue Loris Delvai a créé une cuvée très réussie, en assemblant au Nero d'Avola typiquement sicilien le grand cépage bordelais qu'est le Cabernet Sauvignon.

Degustationsnotiz:

Rubis lumineux d'une bonne intensité. Magnifique bouquet de cerises bien mûres, gelée de framboises et vanille, se développant petit à petit dans le verre, un souffle de thé noir vient agrémente le tout. Abondance de fruits rouges à nouveau au palais, une expérience gustative délicieusement sensuelle; les discrets arômes toastés se combinent de manière raffinée ; des tannins ronds et une belle fluidité accompagnent la finale persistante et passionnément méridionale.

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

Produzent: Provinco

Elevage: 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0815413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP
Provinco

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.