



2016 Negroamaro Ripa di Sotto

Collezione Privata, Salento IGT, Provinco

Un cépage émergent très bien noté

Description:

En Italie, le Negroamaro est synonyme de vins aux robes sombres et aux saveurs épicées, caractéristiques qui lui sont transmises par la peau noire des raisins durant la vinification. Plein d'authenticité, le Negroamaro Ripa di Sotto reflète parfaitement le terroir de Salento. La parfaite symbiose entre acidité et tannins caresse le palais de sa douce chaleur réconfortante.

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets grenat. Les cerises noires et les mûres dominent le bouquet complexe sur un souffle de livèche, de brownies et de malt. La bouche très fruitée révèle des accents d'herbes méditerranéennes ; les tanins sont mûrs et bien intégrés ; une délicate note d'amande amère accompagne la finale douce et fruitée.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Provinco
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Gold
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Negroamaro
Référence:	0782716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Negroamaro Ripa di Sotto

Collezione Privata
Salento IGT
Provinco

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Gold
Cépage(s):	100% Negroamaro
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.