



2018 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Un vin en provenance de Sicile

Description:

L'oenologue Loris Delvai a créé là une cuvée très réussie, en assemblant au Nero d'Avola typiquement sicilien le grand cépage international qu'est le Cabernet Sauvignon. Grâce à ses superbes arômes, il fera l'unanimité. Le critique italien Luca Maroni exprime son enthousiasme ainsi: «Une nouvelle référence, mais aussi l'un des meilleurs 'super-siciliens' qui soient.»

Note de dégustation:

Rubis d'intensité moyenne. Splendide nez aux notes marquées de cerise, de gelée de framboise et d'airelles, avec des touches de menthol, de bois de cèdre et un souffle de moka. La bouche impressionnante et très bien composée est magnifiquement fondante, avec à nouveau des notes fruitées expressives, soutenues par des tannins tendres et mûrs ; belle fluidité dans le milieu de bouche où viennent se greffer des nuances d'herbes sauvages comme le thym ou le romarin. Finale équilibrée de longueur moyenne.

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:	Sicile
Producteur:	Provinco Italia
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0815418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.