



2018 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale (Bio)

Grand score et petit prix

Description:

Les raisins dont est issu cet assemblage sont séchés sur pied avant d'être vendangés. Ce processus réduit leur teneur en eau et concentre leurs arômes. Je vous conseille d'en avoir toujours quelques bouteilles en réserve, car avec son allure d'Amarone, il plait à coup sûr.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, reflets violets. Les fruits mûrs dominent le nez, très ouvert rappelant les mûres et les cerises noires, avec également des raisins secs et une touche de cannelle, pour finir sur des notes florales. Bouche très intense et dense, où se confirment les arômes du nez, avec maintenant aussi quelques touches d'herbes méditerranéennes et de pruneaux ; tannins mûrs et beaucoup de fondant dans la finale persistante.

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 95/100
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Primitivo, Negroamaro
Référence:	0898418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 95/100
Cépage(s):	Primitivo, Negroamaro
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.