



## 2013 Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP, Provinco

Luca Maroni: «Une nouvelle référence: 96 points»

### Description:

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.

### Note de dégustation:

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 agrémenter 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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sicile
<b>Producteur:</b>	Provinco
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0815413

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Rosso di Notte**

Terre Siciliane IGP  
Provinco

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