



2022 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale (Bio)

Un air d'Amarone souffle sur les Pouilles

Description:

Un assemblage de deux cépages qui font la notoriété du sud de l'Italie: le Primitivo et le Negroamaro. Les arômes sont très concentrés car les raisins sont séchés sur pied avant d'être vendangés. Un bref élevage en fûts de chêne lui confère encore davantage de complexité et de chaleur.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, reflets violets. Bouquet fruité et très ouvert de mûres et de cerises noires, avec des touches de violette, de raisins secs, de cannelle et de chocolat noir. Concentré et très intense dans la bouche où se retrouvent les arômes du nez, avec maintenant également une pointe d'herbes méditerranéennes et de pruneaux; tannins mûrs et très fondants dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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 2029
Cépage(s):	Primitivo, Negroamaro
Référence:	0898422

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 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.