



2016 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGT, Provinco (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. Luca Maroni a attribué 94 points à l'Appassimento 2016 certifié bio, qui sent délicieusement bon les fruits des bois. Un bref élevage en fûts de chêne lui confère encore davantage de complexité et de chaleur.

Note de dégustation:

Rubis intense s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez capiteux aux agréables notes mûres de prunes et de cerises, avec de subtiles nuances d'épices et de croûte de pain. Les arômes fruités se développent rapidement dans l'attaque tendre, aux notes de framboises et d'airelles; les tannins sont mûrs et encore perceptibles, des arômes toastés délicats donnent à cette cuvée une dimension supplémentaire ; finale dense et concentrée.

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 94/100, Score 17.5/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	50% Primitivo, 50% Negroamaro
Référence:	0898416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGT
Provinco (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	50% Primitivo, 50% Negroamaro
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.