



2017 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Du pays où fleurissent les citronniers

Description:

«Un grand vin... Une nouvelle référence, mais aussi un des meilleurs 'super-siciliens' qui soient.» 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. Un incontournable pour tous vos barbecues!

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré. Nez merveilleusement fruité révélant des senteurs de myrtilles et de cerises noires, avec un soupçon de massepain, de chocolat crémant et de bois de cèdre en arrière notes. L'attaque d'une agréable douceur fait place à un fruité envoûtant marqué à nouveau par les petits fruits noirs, sur des nuances de gelée de framboise et une touche de thym ; une structure tannique veloutée, explosive et puissante à la fois ; longue finale.

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
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0815417

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 17.5/20
Cépage(s):	85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.