



## 2015 Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata, Vino d'Italia, Cantine del Borgo Reale

Un assemblage séduisant en provenance du sud de l'Italie

### Description:

Un assemblage essentiellement à base de Primitivo, complété par du Montepulciano et de l'Aglianico. Ce Primitivo extraordinaire «Collezione Privata» porte très bien son nom. L'oenologue Loris Delvai sélectionne les meilleurs lots de la région de Manduria et élève son Ripa di Sotto en fûts de chêne, ce qui confère à ce vin, outre la typicité de son cépage, une dimension supplémentaire. Un vin méditerranéen chaleureux, pour terminer la journée en beauté.

### Note de dégustation:

Pourpre concentré, aux nuances grenat. Une discrète note épicée agrément le bouquet rond et ouvert rappelant les fruits rouges et noirs, les myrtilles et les cerises, avec une touche de thé noir et de brownies. L'attaque souple fait place à un fruit puissant et très intense marqué par la mûre, viennent ensuite une touche de fraîcheur et des tannins veloutés; dès le milieu de bouche se révèlent des arômes toastés de vanille et de malt, jusque dans la finale puissante et intense.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Producteur:</b>	Provinco
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	80% Primitivo, 15% Montepulciano, Aglianico
<b>Référence:</b>	0782815

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

Taille: A7 74x105

### **Rosso Cuvée Ripa di Sotto**

Collezione Privata

Vino d'Italia

Cantine del Borgo Reale

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Primitivo, 15% Montepulciano, Aglianico
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.