



2013 Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata, Vino d'Italia, Provinco

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 profond. Bouquet intense de baies des bois bien mûres, de cerises et d'épices méditerranéennes, ainsi que des touches de graphite et de truffe au chocolat. Un soupçon de réglisse rehausse la bouche intense et expressive aux arômes de mûres ; c'est un vin dense et très bien structuré avec des tannins mûrs et une finale compacte et très fruitée.

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.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Provinco Italia
Notation(s):	Score 19/20, Luca Maroni 97/100
Elaboration:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0782813075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata
Vino d'Italia
Provinco

Origine: Italie
Notation(s): Score 19/20, Luca Maroni 97/100
Traubensorte(en): Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 5 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.