



Rosso Cuvée Ripa di Sotto

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

Seducente cuvée del Sud Italia con 98 punti

Descrizione:

Un assemblaggio a base principalmente di Primitivo, completato da Montepulciano e Aglianico. Questo straordinario Primitivo "Collezione Privata" porta molto bene il suo nome. L'enologo Loris Delvai seleziona i migliori lotti della regione di Manduria e affina il suo Ripa di Sotto in botti di rovere, conferendo a questo vino, oltre alla tipicità del suo vitigno, una dimensione aggiuntiva. Un vino mediterraneo caloroso, per concludere la giornata in bellezza.

Profilo aromatico:

Porpora saturo con accenti violacei. Gelatina di lamponi, ciliegie nere e marcate note floreali nel naso ammaliante, con sentori di brownie e moka. Tanta sostanza e frutta meravigliosa al palato, che rimane molto elegante nonostante la sua intensità, corposo con tannini morbidi e vellutati e ora anche aromi di mora e note di tè nero; sentori di malto e vaniglia portano al bellissimo finale persistente.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Vino d'Italia

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: Primitivo, Montepulciano, Aglianico

Numero articolo: 0782822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata
Vino d'Italia

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.