



Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Un'annata superba in Sicilia

Beschreibung:

Se state aspettando ospiti all'ultimo minuto, il Rosso di Notte, un supersiciliano molto versatile, fa al caso vostro. L'enologo Loris Delvai ha creato una cuvée raffinata e di facile beva, con eleganti aromi tostati. In questo blend, il Nero d'Avola, vitigno tipicamente siciliano, presenta aromi molto fruttati e note di gariga che ricordano le sue origini, mentre il Cabernet Sauvignon conferisce al vino corpo e struttura.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Un bouquet meravigliosamente mediterraneo di ciliegie mature e gelatina di lamponi, con un delicato accenno di spezie, seguito da cioccolato al latte. L'attacco piacevolmente dolce lascia spazio ad aromi di frutta rossa, ora anche ribes, con una nota di moka e caramello e tannini ben integrati. grattugiato; si tratta di un vino espressivo e molto succoso, che rivela una nota di erbe mediterranee nel finale vivace e persistente.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Provinco

Allevamento: 4 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0815420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.