2018 Rosso Cuvée Ripa di Sotto

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

Un seducente blend del Sud Italia valutato 98 punti.

Descrizione del vino:
Questo impressionante vino rosso è prodotto principalmente con Primitivo, con un tocco di Montepulciano e Aglianico. Prodotto da Ripa di Sotto, questo straordinario blend è all'altezza del suo nome, Collezione Privata. L'enologo Loris Delvai seleziona le uve migliori e un sapiente invecchiamento in botti di rovere gli conferisce aromi speziati e struttura. Un favoloso vino invernale per rilassarsi e godersi il momento.

Nota di degustazione:
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.

Abbinamenti:
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.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Produttore:	Provinco
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Numero di articolo:	0782818

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata
Vino d'Italia
Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch