



2020 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Un'annata superba in Sicilia

Descrizione del vino:

Se aspettate ospiti dell'ultimo minuto, sarete ben preparati con il Rosso di Notte, un super-siciliano molto versatile. Con i suoi superbi aromi, questo blend di Nero d'Avola, tipicamente siciliano, e del vitigno internazionale Cabernet Sauvignon promette a tutti un momento di puro piacere.

Nota di degustazione:

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. Si tratta di un vino espressivo e molto succoso, che rivela una nota di erbe mediterranee nel finale vivace e persistente.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sicilia
Produttore:	Provinco
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0815420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.