



2020 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale (Bio)

La forza della Puglia e lo stile dell'Amarone: l'alleanza a 95 punti

Descrizione del vino:

Le uve da cui si ottiene questo blend biologico vengono fatte appassire sulla pianta prima di essere raccolte. Questo processo riduce il contenuto di acqua e concentra gli aromi. Vi consigliamo di tenerne sempre qualche bottiglia di riserva, perché con la sua allure da Amarone è di sicuro successo.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Naso molto vinoso con piacevoli note mature che ricordano la prugna e la ciliegia candita, con delicati sentori di spezie e crosta di pane. Attacco delicato, che lascia spazio ad aromi fruttati di lamponi e fragole in rapida evoluzione e a una nota di tè nero; i tannini sono maturi e ben integrati, i delicati aromi tostati conferiscono a questa cuvée un'altra dimensione; finale denso e concentrato.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Puglia
Produttore:	Provinco
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	3 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Primitivo, Negroamaro
Numero di articolo:	0898420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Primitivo, Negroamaro
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	3 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.