



## 2014 Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP, Provinco

Ein wahrer „Supersizilianer“!

### Descrizione del vino:

Italiens Kritikerkoryphäe Luca Maroni ist richtig beeindruckt. Verständlich, ist dem Önologen Loris Delvai doch hier eine packende Cuvée aus der inseltypischen Sorte Nero d'Avola und der grossen Bordeaux-Rebe Cabernet Sauvignon gelungen. Die schöne Aromatik verspricht mehrheitsfähiges Trinkvergnügen.

### Nota di degustazione:

Brillantes Rubin von guter Intensität. Eine fruchtbetonte, fein abgestimmte Nase nach Himbeergelee, roten Johannisbeeren, Noten nach Zedernholz und Schokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer einnehmenden Aromatik schwarzer Kirschen, gepaart mit etwas Schwarzteer, auch eine Spur Malz; sehr intensiv weit über die Mitte hinaus, ergänzt durch eine raffinierte Frischenote; charmantes, sehr mediterranes Finale.

### Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Sicilia
<b>Produttore:</b>	Provinco
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17,5/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0815414

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rosso di Notte**

Terre Siciliane IGP  
Provinco

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17,5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.