



## 2016 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGT, Provinco (Bio)

Amarone-Stilistik aus Apulien

### Descrizione del vino:

Eine Cuvée aus zwei Rebsorten, für die der Süden Italiens bekannt ist: Primitivo und Negroamaro. Das konzentrierte Aroma kommt dadurch zustande, dass die Beeren am Stock antrocknen, bevor sie geerntet werden. Luca Maroni hat den 2016er biozertifizierten Appassimento, der einen intensiven Duft nach Waldbeeren verströmt, mit 94 Punkten bewertet. Zusätzliche Komplexität und Wärme bekommt der Wein durch eine kurze Passage im Eichenholz.

### Nota di degustazione:

Intensives Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine sehr vinöse Nase mit angenehmen Reifenoten, an Pflaumen und rote Kirschen erinnernd, auch eine dezente Würze und aromatische Brotkrustentöne. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, fruchtigen Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren; die Tannine sind reif und noch spürbar, die dezenten Röstaromen geben dieser Cuvée eine weitere Dimension; dicht und konzentriert im Abgang.

### 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>             | Puglia                            |
| <b>Produttore:</b>          | Provinco                          |
| <b>Valutazioni:</b>         | Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | in Grossholz                      |
| <b>Viticultura:</b>         | Bio                               |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                            |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2023                    |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Primitivo, 50% Negroamaro     |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0898416                           |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Appassimento Ripa di Sotto**

Puglia IGT  
Provinco (Bio)

|                                 |                                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20                                                               |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 50% Primitivo, 50% Negroamaro                                                                   |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2023                                                                                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                                                                                             |
| <b>Vinificazione:</b>           | in Grossholz                                                                                    |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.5 %                                                                                          |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |