



## 2017 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

96-Punkte-Wein von der Vulkaninsel Sizilien

### Descrizione del vino:

Dem Önologen Loris Delvai ist eine überzeugende Cuvée aus der inseltypischen Sorte Nero d'Avola und der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon gelungen. Die schöne Aromatik verspricht Trinkvergnügen für alle. Der italienische Weinkritiker Luca Maroni drückt seine Begeisterung so aus: „Eine neue Referenz und einer der besten Supersizilianer überhaupt.“

### Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubinrot. Eine herrlich fruchtbetonte Nase, die den Duft von Blaubeeren und schwarzen Kirschen offenbart, dahinter ein Hauch Marzipan, Crémant-Schokolade und etwas Zedernholz. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernden Fruchtaromatik, wiederum dunkelbeerig geprägt, dann auch Himbeergelee und eine Spur Thymian; von samtiger Tanninstruktur, explosiv und kraftvoll zugleich; ausgeglichenes, anhaltendes 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.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Sicilia

### Produttore:

Provinco

### Valutazioni:

Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20

### Vinificazione:

4 Monate im Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

Jetzt bis 2024

### Varietà d'uva:

85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0815417

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rosso di Notte**

Sicilia DOC  
Provinco

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.