



2016 Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP, Provinco

Aus dem Land, wo die Zitronen blühen

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 mehrheitsfähiges Trinkvergnügen.

Nota di degustazione:

Glänzendes Rubinrot, violette Reflexe. Ein Korb voller frisch gepflückter, kleiner Beeren wie Heidelbeeren und schwarzen Kirschen, ergänzt durch etwas Schwarztee und Milkschokolade, schliesslich ein Hauch Thymian. Weicher Auftakt, abgelöst durch eine samtige, aber gleichzeitig sehr explosive Fruchtaromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch Himbeergelee und etwas Malz; unterlegt durch eine schöne Frischenote, weiche Tannine; balancierter und aromatisch anhaltender Abgang.

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:	3 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0815416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP
Provinco

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.