



2015 Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata, Vino Rosso d'Italia, Cantine del Borgo Reale

Festliche Cuvée aus Italiens Süden mit 97 Punkten

Descrizione del vino:

Dieser eindrucksvolle Rotwein besteht vorwiegend aus Primitivo, ergänzt durch Montepulciano und Aglianico. Den Zusatz Collezione Privata trägt die außergewöhnliche Cuvée Ripa di Sotto völlig zu Recht. Önologe Loris Delvai selektiert die besten Trauben im Anbaugebiet Manduria und verleiht dem Wein durch den Ausbau im Eichenfass gekonnt Würze und Struktur. Ein edler Festtagswein, der sich in der 6er-Holzbox auch ideal verschenken lässt.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Purpurrot, granatfarbene Nuancen. Eine volles, offenes Bouquet, das an rote und schwarze Frucht erinnert, Heidelbeeren und Kirschen, aber auch Schwarzteenoten und Brownies, schliesslich eine dezente Würze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer druckvollen und sehr intensiven Frucht, vorwiegend schwarzbeerig geprägt, ergänzt durch eine passende Frischnote und samtweiche Tanninen; über die Mitte hinaus auch röstartige Aromen nach Vanille und Malz; druckvolles, intensives Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Produttore:

Provinco

Valutazioni:

Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

5 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

80% Primitivo, 15% Montepulciano, 5% Aglianico

Numero di articolo:

0782815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata

Vino Rosso d'Italia

Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Primitivo, 15% Montepulciano, 5% Aglianico
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.