



2019 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP, Cantine del Borgo Reale (Bio)

Amarone-Stilistik aus Apulien

Beschreibung:

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. Zusätzliche Komplexität und Wärme bekommt der Wein durch eine kurze Passage im Eichenholz.

Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein sehr offenes Bouquet nach kleinen, roten Erdbeeren und Kirschen, dahinter auch blumige Noten und ein Hauch Trockenfleisch. Viel reife Frucht und eine bezaubernde Samtigkeit präsentiert der Gaumen: nun auch Himbeergelee und Caramelnoten, viel Explosivität zeigend, aber auch Charme; die dezenten Röstaromen geben dieser Cuvée eine weitere Dimension; anhaltend im Abgang.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Apulien

Produzent:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20

Ausbau:

in Grossholz

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

40% Primitivo, 40% Negroamaro

Artikelnummer:

0898419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGP

Cantine del Borgo Reale (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Primitivo, 40% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.