



2018 Rosso Cuvée Ripa di Sotto

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

Verführerische Cuvée aus Italiens Süden

Beschreibung:

Dieser eindrucksvolle Rotwein besteht vorwiegend aus Primitivo, ergänzt durch geringe Anteile 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. Eine Primitivo-Cuvée voll mediterraner Wärme – wie geschaffen für den Ausklang eines genussvollen Tages.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, violette Akzente. Himbeergelee, schwarze Kirschen und deutlich blumige Noten in der bezaubernden Nase, auch Brownies und Mokka. Viel Schmelz und ein wunderbarer Fruchtausdruck zeigen sich am Gaumen, trotz seiner Intensität von schöner Eleganz, nun auch Brombeeren und einige Schwarzteenoten, sehr voll und von samtweichen Tanninen unterlegt; einige Malz- und Vanillenoten führen in den anhaltenden, verführerischen Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Produzent:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

Primitivo, Montepulciano, Aglianico

Artikelnummer:

0782818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata

Vino d'Italia

Cantine del Borgo Reale

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Rebsorte(n):	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.