



## 2020 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Beliebte Cuvée von der Vulkaninsel

### Beschreibung:

Die fein strukturierte Cuvée aus der inseltypischen Sorte Nero d'Avola und der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon zeigt eine schöne Aromatik und verspricht Trinkvergnügen für alle. Luca Maroni sagt über den Rosso di Notte von Loris Delvai: „Ein großer Wein, fest, ausgeglichen und mit einer wunderbaren Nase. Eine neue Referenz und einer der besten Supersizilianer überhaupt.“

### Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Ein Bouquet zum Eintauchen: reife Kirschen, Himbeergelee, aber auch eine dezente Würze, schliesslich etwas Milkschokolade, insgesamt herrlich mediterran. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer rotfruchtigen Aromatik, nun auch rote Johannisbeeren, dahinter etwas Mokka und Caramel, mit gekonnt eingebundenen Gerbstoffen; insgesamt sehr saftig und ausdrucksstark, ein Hauch mediterraner Kräuter begleitet den lebendigen, anhaltenden Abgang.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

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

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Sizilien

### Produzent:

Provinco

### Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100

### Ausbau:

4 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2029

### Rebsorte(n):

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0815420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosso di Notte**

Sicilia DOC  
Provinco

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.