



2016 Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGT, Provinco (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. Luca Maroni hat den 2016er biozertifizierten Appassimento, der einen intensiven Duft nach Waldbeeren verströmt, mit 94 Punkten bewertet. Zusätzliche Komplexität und Wärme bekommt der Wein durch eine kurze Passage im Eichenholz.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine sehr vinöse Nase mit angenehmen Reifenoten, an Pflaumen und rote Kirschen erinnernd, auch eine dezente Würze und aromatische Brotkrustentöne. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, fruchtigen Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren; die Tannine sind reif und noch spürbar, die dezenten Röstaromen geben dieser Cuvée eine weitere Dimension; dicht und konzentriert im Abgang.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Apulien

Produzent:

Provinco Italia

Bewertung(en):

Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20

Herstellung:

in Grossholz

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Traubensorte(n):

50% Primitivo, 50% Negroamaro

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0898416075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Appassimento Ripa di Sotto

Puglia IGT
Provinco (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en):	50% Primitivo, 50% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 A1097
Herstellung:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.