



ACQUISTATO IL

"Ronco di Sassi" Vino Rosso

NV

Dialogo tra Primitivo, Aglianico e Montepulciano



Con il Ronco di Sassi Rosso succede qualcosa di magico: si incontrano Primitivo, Aglianico e Montepulciano, e non si perdono l'uno nell'ombra dell'altro, ma generano un'armonia di rara eleganza. I varietali intessono un mosaico di suggestioni quanto mai ricco e articolato, vero e proprio territorio espressivo da esplorare prima con gli occhi, per il fascinioso colore rosso rubino intenso, poi con il naso, tra accenni di frutta matura e spezie. Infine si concede al palato, pieno, non avaro di tannini finemente levigati, gentile e rotondo. Il Ronco di Sassi Rosso è un vino semplicemente sontuoso.

Provinco persegue con le proprie linee di prodotti un sogno quasi impossibile: far arrivare al maggior numero possibile di appassionati il vino giusto, seguito in ogni fase produttiva da personale attento e preparato; il vino più espressivo e rispettoso del proprio varietale. Non una chimera, se si pensa ai premi che Provinco ha raccolto nel corso degli anni. Ronco di Sassi presenta uno spettro di etichette di livello, di grande pulizia enologica, bilanciate e convincenti. Sfida ampiamente vinta, potremmo dire: assaggiare per credere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco

Provenienza Italia

Uve Primitivo, Aglianico e Montepulciano

Gradazione 15.5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 24 - 36 mesi se conservato in luogo idoneo

Abbinamento Secondi di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati e saporiti

Vinificazione

Sensazioni Intenso color rosso rubino, al naso aromi di frutti di bosco e profumi di spezie, cioccolato e vaniglia. All'assaggio si rivela piano, rotondo, tannico e gentile.