



Grandiso

Bianco Puglia IGP, Cantine Paradiso

Grandiso - Le grand paradis des Pouilles dans un verre

Description:

Grandiso est un jeu de mots entre «Grande» et «Paradiso». Ce nouveau vin blanc, partiellement élevé en barrique, est issu des trois grands cépages du Sud: Falanghina, Fiano et Greco. En 1954, Angelo Paradiso a fondé son domaine familial à Cerignola, dans le nord des Pouilles. Depuis, la production de vin s'y perpétue, aujourd'hui sous la houlette de la troisième génération. Les vignobles de la famille sont tous situés autour de la région historique de Cerignola, dans un environnement protégé. Les sols sont très calcaires et très perméables.

Profil aromatique:

Robe jaune pâle avec un bel éclat. Un nez enchanteur aux notes d'acacia, de melon d'été et d'une touche de menthe citronnée, avec également un soupçon de vanille. En bouche, beaucoup de fruits jaunes, rappelant l'ananas, les amandes grillées et les agrumes, équilibré et très élégant, complété par une fraîcheur appropriée, avec beaucoup de souplesse; les arômes ne faiblissent pas jusqu'à la longue finale, qui révèle de délicats arômes grillés.

Va bien avec:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Cantine Paradiso

Fabrication: 2 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 12.5%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 35% Falanghina, 33% Fiano, 32% Greco di Tufo

N° article: 1468325

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Grandiso

Bianco Puglia IGP
Cantine Paradiso

Pays d'origine: Italie
Classifications: Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Raisins: 35% Falanghina, 33% Fiano, 32% Greco di Tufo
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 2 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 12.5%
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.