



Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Velouté et concentré: il a tout bon avec 98 points

Beschreibung:

Les vignobles de l'Azienda Agricola Nativ se trouvent au coeur de la magnifique région de Campanie, sur les terroirs volcaniques et fertiles des coteaux de l'Irpinia. Les vignes bicentennaires dont le vigneron Mario Ercolino tire le Bicento produisent certes un faible rendement, mais confèrent à ce monocépage d'Aglianico des arômes intenses, une concentration remarquable et une tenue en bouche exceptionnelle.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Gelée de framboise et mûres dans le nez ouvert et intensément parfumé, puis un peu de réglisse, quelques notes épicées et de la crème brûlée. L'attaque très veloutée devient peu à peu explosive, les notes de baies se développent magnifiquement, complétées par une belle fraîcheur, ainsi que des touches de cacao et de chocolat crémant; tannins remarquablement souples, persistance aromatique jusqu'à la longue finale.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Nativ
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0884618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Aglianico
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.