



## Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOP, Nativ

Velouté et concentré: il a tout bon avec 99 points

### Beschreibung:

Le domaine Nativ est situé sur les collines volcaniques et fertiles de l'Irpinia, au centre de la Campanie. Le Bicento est issu de vignes d'Aglianico, pour la plupart vieilles de 200 ans, dont le rendement est certes faible, mais qui lui confèrent une très belle concentration d'arômes. En raison de cette densité et de son potentiel de garde, l'Aglianico, qui est d'ailleurs un cépage d'origine grecque, est souvent appelé le Barolo du Sud. Le Bicento est un grand vin très flatteur, au caractère doux et velouté, qui d'un autre côté révèle une structure et une concentration fantastiques.

### Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, presque noir. Nez aux multiples facettes rappelant les myrtilles et les mûres, mais également le malt et les herbes méditerranéennes. thym et romarin, puis enfin le moka et la vanille. L'attaque douce fait place à des arômes de baies très crémeux et intenses, cerises noires et sureau, soutenus par des tannins parfaitement mûrs et une belle note de fraîcheur, ciselé et concentré; noisettes grillées et pain bis dans la magnifique finale persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Produzent:</b>	Nativ
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Aglianico
<b>Artikelnummer:</b>	0884619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Bicento**

Irpinia Campi Taurasini DOP  
Nativ

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Luca Maroni 99/100, Score 18,5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Aglianico
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.