



1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un Primitivo renversant et une note qui atteint des sommets

Beschreibung:

Issu de la troisième génération, Angelo Paradiso vinifie des vins dans le nord des Pouilles. Ses meilleurs raisins de Primitivo poussent sur les sols calcaires et bien drainés des alentours de Cerignola. Les vignes sont cultivées en pergola, pour les préserver de manière optimale d'un soleil trop intense. 1954, l'année de fondation du domaine familial, s'affiche en gros caractères sur l'étiquette. Un Primitivo extraordinairement équilibré avec beaucoup de cœur.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis d'une bonne intensité. Nez très méditerranéen aux senteurs de sureau noir, de mûres, de thé noir et de sous-bois. La bouche tendre et d'une belle puissance fruitée, révèle des notes exubérantes de primitivo, avec maintenant également des baies rouges, ainsi que des touches de caramel et de belles nuances de moka; bien structuré, les arômes ne faiblissent pas jusque dans la finale qui persiste longtemps en bouche.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

Produzent: Cantine Paradiso

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Primitivo

Artikelnummer: 0989721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 97/100, Mundus Vini Gold/, Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.