



## 1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un Primitivo de rêve d'un domaine phare

### **Beschreibung:**

Issu de la troisième génération, Angelo Paradiso produit 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 concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet très harmonieux aux délicates notes de baies rouges et noires, de cerises et de fraises, sur un peu de thé noir, de pétales de rose et de chocolat, ainsi que des touches balsamiques. L'attaque tendre, fait place à une bouche très crémeuse et explosive aux arômes de framboises et de cerises noires, avec une soupçon de bois de cèdre et une pointe de caramel; tannins d'une grande finesse, une agréable fraîcheur mène à la finale persistante.

### **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 2031

**Cépage(s):** 100% Primitivo

**Artikelnummer:** 0989722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### 1954

Primitivo Puglia IGP  
Cantine Paradiso

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.