MÖVENPICK
VINS



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur des Pouilles à la personnalité bien affirmée

Description:
La famille Paradiso s'est spécialisée dans le Nero di Troia, le grand cépage présent dans le nord des Pouilles. Situé dans la région historique de Cerignola, son plus ancien vignoble est planté de vignes plus que trentenaires. Les faibles rendements sont vendangés avec le plus grand soin pour donner naissance à l'Angelo Primo. Après un élevage d'un an en barriques, ce vin révèle un séduisant fruité, une opulence généreuse et une texture veloutée. Il est cependant encore bien loin d'avoir livré tout son potentiel: avec un peu de patience, vous serez surpris de constater à quel point le Nero di Troia se bonifie encore en bouteille.

Profile aromatique:
Rouge pourpre saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez séduisant aux senteurs de framboise et de cerise, avec des notes de malt et de chocolat au lait, puis enfin une pointe de nougat. L'attaque tendre fait place à un fruit impressionnant, dominé par les baies, avec des nuances de fraises et de gelée cynorrhodon, ainsi que des touches poivrées, de clou de girofle et de caramel, il révèle des tannins puissant et des arômes qui n'en finissent pas; très réussi.

Va bien avec:
Les plats de viande copieux, tels que la roulade de bœuf, le bœuf braisé ou les côtelettes d'agneau, s'accordent tout aussi bien que les classiques méditerranéens comme la parmigiana d'aubergines et les orecchiette aux cime di rapa. Des options végétariennes, telles que les lasagnes aux aubergines et la salsiccia épicée, viennent compléter le tout de manière équilibrée.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Cantine Paradiso
Fabrication:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	15.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2029
Raisins:	100% Nero di Troia
N° article:	1044920

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Raisins:	100% Nero di Troia
Prêt à boire:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	14 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	15.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch