



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur des Pouilles à la personnalité bien affirmée

Beschreibung:

Quand on parle de Nero di Troia, on ne peut faire l'impasse sur les Cantine Paradiso. Situé dans le nord des Pouilles, ce domaine cultivé selon les principes de la viticulture biologique est le spécialiste de ce cépage autochtone. Angelo Paradiso, le père, veille au grain pour que le flacon portant son nom soit de qualité. Pourtant, le vin est encore loin d'avoir livré tout son potentiel une fois en bouteille. Laissez-vous éblouir par son fruité généreux et sa texture veloutée!

Degustationsnotiz:

Rubis, accents grenat. Le bouquet très ouvert développe peu à peu des notes de prunes et de cerises noires, sur un peu de malt et de belles nuances toastées. Très velouté et dense en bouche où l'on trouve, outre les arômes de fruits rouges, des nuances d'Earl Grey et de chocolat au lait, sur de tendres touches de vanille; les tanins sont parfaitement intégrés, globalement denses et puissants, longue finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

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% Nero di Troia

Artikelnummer: 1044921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18,5/20
Cépage(s):	100% Nero di Troia
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.