



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur des Pouilles à la personnalité bien affirmée

Beschreibung:

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.

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 2031

Cépage(s): 100% Nero di Troia

Artikelnummer: 1044922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 98/100, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nero di Troia
A boire:	jusqu'en 2031
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 décanner.