



Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Une cuvée élevée en barriques par le spécialiste du Nero di Troia

Beschreibung:

C'est dans la région historique de Cerignola, dans le nord des Pouilles, que la famille Paradiso exploite son domaine, qui compte un nombre impressionnant de vieilles vignes. Le Nero di Troia, dont les Paradiso ont fait leur spécialité, est le cépage principal du Nerioto, qui contient par ailleurs 20% de Primitivo. Il a été élevé 12 mois en barriques. Les vignes, parfois vieilles de 35 ans, sont essentiellement cultivées en pergola pour protéger les délicats raisins d'un soleil intense.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Séduisant nez de cerises noires et de myrtilles, avec un peu de nougat et des notes de thé noir. L'attaque veloutée fait place à des arômes de baies puissants, mûres et cassis, sur des touches de café moka et de brownies au chocolat; les tannins mûrs se marient habilement au fruit, très puissant dans la finale pleine de tempérament, d'une agréable douceur de fruit.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 80% Nero di Troia, 20% Primitivo

Artikelnummer: 1066921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nerioto

Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.