



## Stizzato

Rosso Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un assemblage des meilleures parcelles des Pouilles

### **Beschreibung:**

À Cerignola, dans le nord des Pouilles, la troisième génération de la famille Paradiso produit un vin au fruité raffiné et à la structure charnue. Même s'il est complexe, le Stizzato n'en est pas moins très agréable à boire, par exemple avec une viande rouge ou un fromage affiné. Les vignes de Primitivo et de Nero di Troia sont cultivées en pergola sur des sols argilo-calcaires. Une technique qui permet de protéger les délicats raisins d'un soleil intense.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis saturé, nuances violettes. Nez engageant de myrtille et de cassis se mariant aux notes d'herbes sauvages, de thé noir et de malt. Attaque douce, très homogène et dense, avec à nouveau des arômes de baies noires incroyablement délicats, une agréable acidité confère à cet assemblage de la fraîcheur et de l'équilibre; finale ferme et très aromatique.

### **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:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 51% Primitivo, 49% Nero di Troia

**Artikelnummer:** 1264221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Stizzato

Rosso Puglia IGP  
Cantine Paradiso

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Luca Maroni 93/100, Score 18/20                            |
| <b>Cépage(s):</b>   | 51% Primitivo, 49% Nero di Troia                           |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2029                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |