



Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC, Nativ

L'Aglianico, le cépage de garde de Campanie

Beschreibung:

C'est sur les coteaux de l'Irpinia, au cœur de Paternopoli, que se trouve ce domaine phare de Campanie. Les vins de la maison Nativ sont issus d'un terroir unique de sols volcaniques fertiles. Cépage ancestral, l'Aglianico produit des vins rouges puissants à la densité et la longévité remarquables. Les vignes du Blu Onice, ou «onyx bleu», sont cultivées non loin d'une grotte d'onyx, d'où sont extraites les pierres aux rayures bleues auxquelles il doit son nom.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet exubérant aux notes de cerises noires et de pruneaux, avec un peu de thym et de genièvre, ainsi que de jolies notes toastées. L'attaque veloutée fait place à des arômes fruités de baies noires, de sureau noir et de mûres, sur des touches d'arabica et de malt, ainsi que des tannins très mûrs et bien fondus; finale expressive et persistante.

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:	Nativ
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Aglianico
Artikelnummer:	1301219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC
Nativ

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Aglianico
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.