



2015 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

98 points qui confinent à la perfection

Description:

Le domaine Nativ se trouve sur les terroirs volcaniques et fertiles des coteaux de l'Irpinia, au coeur de la Campanie. Le Bicento est issu de vignes d'Aglianico pour la plupart bicentenaires, qui produisent un faible rendement mais une magnifique complexité. C'est un grand vin au caractère souple et velouté, qui révèle également une structure et une concentration fantastiques.

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets violets. Nez envoutant de cerises sucrées, de gelée de fraises avec des notes de bois précieux, pour finir sur du nougat et de la vanille. Attaque fruitée aux arômes puissants- l'intensité du millésime 2015 se dévoile de la plus belle des manières- agrémentés d'agréables notes toastées, de noisettes et de moka; Finale chocolatée à la fraîcheur délicate.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Campanie
Producteur:	Azienda Agricola Nativ
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Aglianico
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0884615075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Aglianico
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.