



## 2016 1954

Primitivo Puglia IGP, Vinolea Paradiso

Un Primitivo renversant et une note qui atteint des sommets

### Description:

Issu de la troisième génération, Angelo Paradiso vinifie des vins dans le nord des Pouilles. Ses meilleurs raisins de Primitivo poussent sur les sols calcaires et bien drainés des alentours de Cerignola. Les vignes sont cultivées en pergola, pour les préserver de manière optimale d'un soleil trop intense. 1954, l'année de fondation du domaine familial, s'affiche en gros caractères sur l'étiquette. Un Primitivo extraordinairement équilibré avec beaucoup de cœur.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet très équilibré et finement parfumé de baies rouges et noires, de thé noir, de pétales de rose et de notes chocolatées. Attaque douce laissant place à des arômes très crémeux et explosifs, avec de la framboise et des cerises noires, mais aussi des notes de bois nobles, pour finir sur un soupçon de caramel ; les tanins sont très fins et une agréable fraîcheur mène à la finale persistante.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Paradiso
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0989716

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### 1954

Primitivo Puglia IGP  
Vinolea Paradiso

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.