



2016 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

97 points et vignes vieilles de 200 ans

Description:

Les vignobles de l'Azienda Agricola Nativ se trouvent au coeur de la magnifique région de Campanie, sur les terroirs volcaniques et fertiles des coteaux de l'Irpinia. Les vignes bicentennaires dont est issu le Bicento produisent certes un faible rendement, mais confèrent à ce monocépage d'Aglianico des arômes intenses, une concentration remarquable et une tenue en bouche exceptionnelle.

Note de dégustation:

Robe rouge pourpre, nuances violettes. Nez aux multiples facettes, rappelant les myrtilles, les mûres, mais aussi le malt et les herbes méditerranéennes, enfin aussi le moka et la vanille sucrée. Attaque douce laissant place à un fruit très crémeux et intense rappelant les baies, cerises noires, mais également sureau, soutenu par des tannins légèrement persistants et une subtile note de fraîcheur, belle texture et concentration; noisettes grillées et notes de pain bis dans la finale charmante et persistante.

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:	Nativ
Notation(s):	Luca Maroni 97/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Aglianico
Référence:	0884616

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 97/100
Cépage(s):	100% Aglianico
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.