



2018 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un séducteur fruité des Pouilles

Description:

Le plus ancien vignoble de la famille Paradiso est planté de vignes de Nero di Troia plus que trentenaires. Les faibles rendements sont vendangés avec le plus grand soin pour donner naissance à l'Angelo Primo. Après un élevage d'un an en barriques, ce monocépage nous ravit aujourd'hui, tant par son séduisant fruité que par son opulence généreuse et son envoûtante texture veloutée.

Note de dégustation:

Pourpre concentré, accents grenat. Un nez au tempérament méditerranéen avec un soupçon de prunes, de framboises, mais aussi des notes éthérées et un peu de tabac, enfin une touche de vanille. La bouche prend rapidement de l'ampleur: les arômes du nez se confirment pour l'essentiel, maintenant aussi des notes chocolatées et un peu de malt, les tannins sont ronds; puissant et intense en finale, montre du potentiel.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Cantine Paradiso
Notation(s):	Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Nero di Troia
Référence:	1044918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20, Berliner
Wein Trophy Gold
Cépage(s): 100% Nero di Troia
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.