



## 2018 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 dense, nuances grenat. Bouquet exubérant qui dévoile des arômes de cerises, de mûres et de beaux arômes toastés, en arrière nez également du nougat et des accents d'herbes méditerranéennes. La bouche se présente veloutée et très fruitée, équilibrée et soutenue par une belle note de fraîcheur, puissante avec une texture légère; les tannins sont abondants, mais bien intégrés, finale dynamique.

### 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 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0989718

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

Taille: A7 74x105

### 1954

Primitivo Puglia IGP  
Vinolea Paradiso

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Luca Maroni 96/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 100% Primitivo  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 14 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.