



2019 Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Une cuvée élevée en barriques créée par le spécialiste du Nero di Troia

Description:

C'est dans la région historique de Cerignola, dans le nord des Pouilles, que la famille Paradiso exploite son domaine, qui compte un nombre impressionnant de vieilles vignes. Le Nero di Troia, dont les Paradiso ont fait leur spécialité, est le cépage principal du Nerioto, qui contient par ailleurs 20% de Primitivo. Il a été élevé 12 mois en barriques. Les vignes, parfois vieilles de 35 ans, sont essentiellement cultivées en pergola pour protéger les délicats raisins d'un soleil intense.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond aux reflets violets. Les baies noires marquent le nez aux touches épicées et aux notes de mûres, de cerises noires, de thé noir et de chocolat crémant. La bouche est dense et finement texturée, très harmonieuse et veloutée, les arômes du primitivo y sont maintenant mis complètement en valeur avec des nuances de myrtilles, de touches épicées, de moka et de vanille; finale serrée et très persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Cantine Paradiso
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Référence:	1066919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nerioto

Puglia IGP

Cantine Paradiso

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.