



## 2018 Biciento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Un Aglianico issu de vignes vieilles de plus de 200 ans

### Description:

Le domaine Nativ se trouve au coeur de Paternopolis, sur les terres volcaniques de l'appellation Taurasi, en Campanie. Les plus vieilles vignes d'Aglianico du domaine ont plus de 200 ans, d'où le nom de Biciento. Pour cette sélection unique, l'oenologue Mario Ercolino a choisi les 53 rangs de vignes les plus âgés. Après un élevage de deux ans en barriques, le Biciento offre un équilibre parfait entre puissance, velouté et fruité.

### Note de dégustation:

Pourpre, centre presque noir. Le nez envoûtant exhale des notes de mûres et de confiture de fraises, mais aussi de nougat et de chocolat crémant, sur un souffle de menthe anglaise et d'herbes méditerranéennes. Les arômes de baies se confirment dans la bouche veloutée et d'une grande élégance, avec maintenant des touches de menthol et réglisse, grande concentration et belle texture, sur des tannins mûrs; puissantes notes toastées dans la finale qui ne faiblit pas.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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.

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie                          |
| <b>Région:</b>         | Campanie                        |
| <b>Producteur:</b>     | Nativ                           |
| <b>Notation(s):</b>    | Luca Maroni 98/100, Score 19/20 |
| <b>Elevage:</b>        | 24 Mois en Barrique             |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                  |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %                          |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2032                   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Aglianico                  |
| <b>Référence:</b>      | 1168118                         |

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

Taille: A7 74x105

### **Bicento 53 Red Passion**

Irpinia Campi Taurasini DOC  
Nativ

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Italie                                                                                                                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Luca Maroni 98/100, Score 19/20                                                                                                                            |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Aglianico                                                                                                                                             |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2032                                                                                                                                              |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |