



2020 1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Primitivo de rêve produit par un domaine familial

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, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet très équilibré aux délicats parfums de baies rouges et noires, de cerises et de fraises, avec des touches de thé noir, de pétales de rose et de chocolat, ainsi qu'un souffle de menthol. L'attaque douce, fait place à une bouche très crémeuse et explosive, aux arômes de framboises et des cerises noires, avec des notes de bois précieux et une pointe de caramel; les tannins sont d'une grande finesse, une agréable fraîcheur mène à la finale persistante, sur des nuances d'herbes méditerranéennes.

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):

Luca Maroni 98/100, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Concours Mondial Bruxelles Silver, Falstaff 90/100, International Wine and Spirit Competition Bronze/100

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

100% Primitivo

Référence:

0989720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 98/100, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Concours Mondial Bruxelles Silver, Falstaff 90/100, International Wine and Spirit Competition Bronze/100
Cépage(s): 100% Primitivo
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.