



2020 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur des Pouilles à la personnalité bien affirmée

Description:

La famille Paradiso s'est spécialisée dans le Nero di Troia, le grand cépage présent dans le nord des Pouilles. Situé dans la région historique de Cerignola, son plus ancien vignoble est planté de vignes 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 vin révèle un séduisant fruité, une opulence généreuse et une texture veloutée. Il est cependant encore bien loin d'avoir livré tout son potentiel: avec un peu de patience, vous serez surpris de constater à quel point le Nero di Troia se bonifie encore en bouteille.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez séduisant aux senteurs de framboise et de cerise, avec des notes de malt et de chocolat au lait, puis enfin une pointe de nougat. L'attaque tendre fait place à un fruit impressionnant, dominé par les baies, avec des nuances de fraises et de gelée cynorrhodon, ainsi que des touches poivrées, de clou de girofle et de caramel, il révèle des tannins puissant et des arômes qui n'en finissent pas; très réussi.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Cantine Paradiso
Notation(s):	Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Nero di Troia
Référence:	1044920

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 97/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nero di Troia
Apogée:	jusqu'en 2029
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 déguster.