



2021 1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine 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 coeur.

Note de dégustation:

Rouge rubis d'une bonne intensité. Nez très méditerranéen aux senteurs de sureau noir, de mûres, de thé noir et de sous-bois. La bouche tendre et d'une belle puissance fruitée, révèle des notes exubérantes de primitivo, avec maintenant également des baies rouges, ainsi que des touches de caramel et de belles nuances de moka; bien structuré, les arômes ne faiblissent pas jusque dans la finale qui persiste longtemps en bouche.

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 97/100, Score 18/20

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Primitivo

Référence:

0989721

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 97/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.