



## 2021 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Charmeur des Pouilles à la personnalité bien affirmée

### Description:

Quand on parle de Nero di Troia, on ne peut faire l'impasse sur les Cantine Paradiso. Situé dans le nord des Pouilles, ce domaine cultivé selon les principes de la viticulture biologique est le spécialiste de ce cépage autochtone. Angelo Paradiso, le père, veille au grain pour que le flacon portant son nom soit de qualité. Pourtant, le vin est encore loin d'avoir livré tout son potentiel une fois en bouteille. Laissez-vous éblouir par son fruité généreux et sa texture veloutée!

### Note de dégustation:

Rubis, accents grenat. Le bouquet très ouvert développe peu à peu des notes de prunes et de cerises noires, sur un peu de malt et de belles nuances toastées. Très velouté et dense en bouche où l'on trouve, outre les arômes de fruits rouges, des nuances d'Earl Grey et de chocolat au lait, sur de tendres touches de vanille; les tanins sont parfaitement intégrés, globalement denses et puissants, longue finale.

### 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>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Cantine Paradiso
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Nero di Troia
<b>Référence:</b>	1044921

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

Taille: A7 74x105

### **Angelo Primo**

Nero di Troia Puglia IGP  
Cantine Paradiso

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nero di Troia
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.