



## 2020 Blu Onice

Aglianico Irpinia DOP, Nativ

De l'éminent domaine Nativ d'Italie du Sud

### Description:

Cet Aglianico monocépage provient du domaine Nativ, situé sur les collines d'Irpini, au cœur de la région historique de Paternopolis. L'aglianico est un cépage très ancien d'origine grecque, souvent surnommé le "Barolo du Sud" en raison de sa concentration et de sa longévité. Le nom Blu Onice (*Bleu onyx*) est dû au fait que le vignoble est situé sur un sol rocheux à côté d'une ancienne grotte d'onyx près de Gesualdo. Les pierres extraites de cette grotte sont jaunes avec des rayures bleues.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet exubérant aux notes de cerises noires et de pruneaux, avec un peu de thym et de genièvre, ainsi que de jolies notes toastées. L'attaque veloutée fait place à des arômes fruités de baies noires, de sureau noir et de mûres, sur des touches d'arabica et de malt, ainsi que des tannins très mûrs et bien fondus; finale expressive et persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Campanie
<b>Producteur:</b>	Nativ
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Aglianico
<b>Référence:</b>	1301220

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

Taille: A7 74x105

### **Blu Onice**

Aglianico Irpinia DOP  
Nativ

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Aglianico
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.