



2022 Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Une cuvée élevée en barriques créée par le spécialiste du Nero di Troia

Description:

C'est dans la région historique de Cerignola, dans le nord des Pouilles, que la famille Paradiso exploite son domaine, qui compte un nombre impressionnant de vieilles vignes. Le Nero di Troia, dont les Paradiso ont fait leur spécialité, est le cépage principal du Nerioto, qui contient par ailleurs 20% de Primitivo. Il a été élevé 12 mois en barriques. Les vignes, parfois vieilles de 35 ans, sont essentiellement cultivées en pergola pour protéger les délicats raisins d'un soleil intense.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Séduisant nez de cerises noires et de myrtilles, avec un peu de nougat et des notes de thé noir. L'attaque veloutée fait place à des arômes de baies puissants, mûres et cassis, sur des touches de café moka et de brownies au chocolat; les tannins mûrs se marient habilement au fruit, très puissant dans la finale pleine de tempérament, d'une agréable douceur de fruit.

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):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Référence:	1066922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nerioto

Puglia IGP

Cantine Paradiso

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): 80% Nero di Troia, 20% Primitivo

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.