



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un pugliese dalla forte personalità

Descrizione:

La famiglia Paradiso è specializzata nel Nero di Troia, il grande vitigno della Puglia settentrionale. Situato nella regione storica di Cerignola, il suo vigneto più antico è piantato con viti di oltre trent'anni. Le basse rese sono raccolte con la massima cura per produrre Angelo Primo. Dopo un anno in botte, questo vino rivela un fruttato seducente, una generosa opulenza e una consistenza vellutata. Con un po' di pazienza, sarete sorpresi di quanto il Nero di Troia migliori in bottiglia.

Profilo aromatico:

Rubino con accenti granati. Il bouquet molto aperto sviluppa gradualmente note di prugne e ciliegie nere, con un accenno di malto e belle sfumature tostate. Molto vellutato e denso al palato, dove, oltre agli aromi di frutta rossa, si percepiscono note di Earl Grey e cioccolato al latte, su teneri tocchi di vaniglia; i tannini sono perfettamente integrati, nel complesso denso e potente, lungo il finale.

Ideale con:

Piatti di carne sostanziosi come l'involto di manzo, il brasato o le costole di agnello si armonizzano bene con i classici mediterranei come la parmigiana di melanzane e le orecchiette con le cime di rapa. Le opzioni vegetariane, come le lasagne alle melanzane e la salsiccia piccante, rappresentano un'aggiunta equilibrata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine Paradiso

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Nero di Troia

Numero articolo: 1044923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Mundus Vini Gold/, Berliner Wein Trophy Gold/, Gambero Rosso 2/3, Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Nero di Troia |
| Da bere: | da subito fino al 2032 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 14 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 15.0% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C. |