



1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un Primitivo strepitoso e una nota che raggiunge nuove vette

Beschreibung:

Angelo Paradiso è un viticoltore di terza generazione della Puglia settentrionale. Le sue migliori uve Primitivo crescono nei terreni calcarei ben drenati intorno a Cerignola. Le viti sono coltivate sotto pergolati per proteggerle dal sole intenso. Il 1954, anno di fondazione dell'azienda di famiglia, compare a grandi lettere sull'etichetta. Un Primitivo straordinariamente equilibrato e ricco di cuore.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet molto armonioso con note delicate di frutti rossi e neri, ciliegie e fragole, con un accenno di tè nero, petali di rosa e cioccolato, oltre a sentori balsamici. L'attacco morbido, lascia il posto a un palato molto cremoso ed esplosivo con aromi di lamponi e ciliegie nere, con una nota di legno di cedro e un tocco di caramello; tannini di grande finezza, una piacevole freschezza porta al finale persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine Paradiso

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Artikelnummer: 0989722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.