



Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un pugliese dalla forte personalità

Beschreibung:

Quando si parla di Nero di Troia, Cantine Paradiso non può essere trascurata. Situata nel nord della Puglia, questa azienda coltivata secondo i principi della viticoltura biologica è la specialista di questo vitigno autoctono. Angelo Paradiso, il padre, tiene sotto controllo la qualità della bottiglia che porta il suo nome. Eppure il vino è ancora lontano dall'aver espresso il suo pieno potenziale una volta in bottiglia. Lasciatevi abbagliare dal suo generoso fruttato e dalla sua consistenza vellutata!

Degustationsnotiz:

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 tenui tocchi di vaniglia; i tannini sono perfettamente integrati, nel complesso denso e potente, lungo il finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine Paradiso

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Nero di Troia

Artikelnummer: 1044921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18,5/20
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.