Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un pugliese dalla forte personalità

Beschreibung:
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.

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 teneri 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
Produzent:	Cantine Paradiso
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.0%
Da bere:	da subito fino al 2031
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Artikelnummer:	1044922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Da bere:	da subito fino al 2031
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch