



Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un vino maturato in barrique dallo specialista del Nero di Troia

Beschreibung:

La famiglia Paradiso gestisce la propria tenuta, che comprende un numero impressionante di vecchie vigne, nella regione storica di Cerignola, nel nord della Puglia. Il Nero di Troia, di cui i Paradiso hanno fatto la loro specialità, è il vitigno principale del Nerioto, che contiene anche un 20% di Primitivo. Viene affinato per 12 mesi in barrique. Le viti, alcune delle quali hanno 35 anni, sono coltivate principalmente sotto pergolati per proteggere le delicate uve dal sole intenso.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso, che schiarisce leggermente verso il disco. Un naso seducente di ciliegie nere e mirtilli, con una nota di torrone e tè nero. L'attacco vellutato lascia spazio a potenti aromi di bacche di mora e ribes nero, con note di caffè moka e brownies al cioccolato; i tannini maturi si fondono sapientemente con il frutto, che è molto potente nel finale corposo, con una piacevole dolcezza di frutto.

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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 80% Nero di Troia, 20% Primitivo

Artikelnummer: 1066921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nerioto

Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.