



Bicento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Un Aglianico da viti di oltre 200 anni di età

Beschreibung:

La tenuta Nativ si trova nel cuore di Paternopoli, nelle terre vulcaniche della denominazione Taurasi in Campania. Le viti di Aglianico più vecchie della tenuta hanno oltre 200 anni, da cui il nome Bicento. Per questa selezione unica, l'enologo Mario Ercolino ha scelto i 53 filari più vecchi. Invecchiato per due anni in barrique, il Bicento offre un perfetto equilibrio tra potenza, morbidezza e fruttuosità.

Degustationsnotiz:

Viola con centro quasi nero. Il naso ammaliante esala note di more e confettura di fragole, oltre a torrone e cioccolato Crémant, con un accenno di menta inglese ed erbe mediterranee. Gli aromi di frutti di bosco si confermano al palato, vellutato ed elegantissimo, ora con note di mentolo e liquirizia, di grande concentrazione e bella consistenza, su tannini maturi; potenti note tostate nel finale che non vacilla.

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

Produsent: Nativ

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Aglianico

Artikelnummer: 1168118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bicento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 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.