



Stizzato

Rosso Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un mix delle migliori trame pugliesi

Beschreibung:

A Cerignola, nel nord della Puglia, la terza generazione della famiglia Paradiso produce un vino dal fruttato raffinato e dalla struttura carnosa. Sebbene complesso, lo Stizzato è comunque molto piacevole da bere, ad esempio con carni rosse o formaggi stagionati. Le viti di Primitivo e Nero di Troia sono coltivate a pergola su terreni argillo-calcarei. Questa tecnica protegge le delicate uve dal sole intenso.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo, con note di viola. Naso coinvolgente di mirtillo e ribes nero con note di erbe selvatiche, tè nero e malto. Attacco morbido, molto uniforme e denso, con aromi di bacche scure ancora una volta incredibilmente delicati; la piacevole acidità conferisce a questo blend freschezza ed equilibrio; finale deciso e molto aromatico.

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: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 51% Primitivo, 49% Nero di Troia

Artikelnummer: 1264221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Stizzato

Rosso Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	51% Primitivo, 49% Nero di Troia
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.