



Blu Onice

Aglianico Irpinia DOP, Nativ

Un grande Aglianico dalla cantina Nativ, un'azienda di alto livello

Beschreibung:

Questo Aglianico in purezza proviene dalla tenuta Nativ, situata sulle colline dell'Irpinia, nel cuore della storica regione di Paternopoli. L'Aglianico è un vitigno molto antico di origine greca, i cui vini sono spesso definiti il "Barolo del Sud" per la loro concentrazione e longevità. Il nome Blu Onice deriva dal fatto che il vigneto si trova su un terreno roccioso vicino a un'antica caverna di onice nei pressi di Gesualdo. Le pietre estratte da questa caverna sono gialle con striature blu.

Degustationsnotiz:

Colore rosso porpora, con bordi leggermente schiariti. Un bouquet barocco che rivela aromi di ciliegie nere e prugne, seguiti da un leggero sentore di timo e ginepro e infine da adeguati aromi tostati. Attacco vellutato, seguito da un frutto corposo di bacche scure, ora anche sambuco nero e more, completato da note evidenti di Arabica e un po' di malto, tannini molto maturi e levigati; potente nel finale aromatico persistente ed espressivo.

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: Nativ

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Aglianico

Artikelnummer: 1301220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Blu Onice

Aglianico Irpinia DOP
Nativ

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold/, Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
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.