



Mast

Negroamaro Puglia IGP, Cantine Paradiso

Il Maestro delle Pouilles

Beschreibung:

Se \"mast\" significa maestro nel dialetto locale, allora il Negroamaro è davvero un capolavoro della tenuta Cantine Paradiso. Nel nord della Puglia, la famiglia Paradiso coltiva un numero impressionante di viti di oltre 35 anni. Dopo aver rigorosamente limitato le rese, le uve vengono raccolte a fine settembre, quando sono leggermente surmature, e il risultato è un vino morbido, strutturato e autentico del terroir, affinato per un anno in barrique.

Degustationsnotiz:

Colore rosso porpora, con bordi leggermente schiariti. Profumo incantevole con sentori di mirtillo, more, ma anche note balsamiche e alcune erbe selvatiche, infine cioccolato Crémant e un po' di malto. Al palato piace l'aroma intenso di bacche nere, tè nero e note speziate, ora anche un po' di ginepro; i tannini sono presenti ma ben integrati; finale lungo e caratteristico con una piacevole freschezza e un'incantevole dolcezza fruttata.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Negroamaro

Artikelnummer: 1374522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mast

Negroamaro Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.