



2017 1954

Primitivo Puglia IGP, Vinolea Paradiso

Paradiesischer Primitivo mit Höchstnote

Descrizione del vino:

Bereits in der dritten Generation erzeugt Angelo Paradiso im nördlichen Apulien Weine. Seine besten Primitivo-Trauben gedeihen auf kalkhaltigen, durchlässigen Böden rund um Cerignola. Die Reben sind im Pergola-System angelegt, um sie optimal vor der intensiven Sonne zu schützen. Das Gründungsjahr des Familienweinguts, 1954, ist plakativ auf der Etikette festgehalten. Ein ausserordentlich fein balancierter Primitivo mit viel Herz.

Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine sehr mediterran anmutende Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Schwarztee, einigen Wildkräutern und etwas Malz. Am Gaumen zeigt sich eine überschwängliche Primitivo-Aromatik, weich und mit viel Fruchtdruck, nun auch Himbeeren, unterlegt von einer passenden Frische, schliesslich auch sanfte Aromen von Milkschokolade und Malz; sehr gekonnt texturiert, in der Aromatik nicht nachlassend bis ins lange haften bleibende Finale.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Puglia

Produttore:

Cantine Paradiso

Valutazioni:

Luca Maroni 93/100, Score 18/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 4/5, Gambero Rosso 2/3

Vinificazione:

14 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

100% Primitivo

Numero di articolo:

0989717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Vinolea Paradiso

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100, Score 18/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 4/5, Gambero Rosso 2/3
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.