



2014 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Mit 98 Punkten nahe an der Perfektion

Descrizione del vino:

Das Weingut Nativ befindet sich auf den fruchtbaren vulkanischen Irpinia-Hügeln in der Mitte Kampaniens. Der Bicento stammt von überwiegend 200 Jahre alten Aglianico-Rebstöcken mit kleinem Ertrag, aber hoher Aromenkonzentration. Ein großer, schmeichlerischer Wein mit weichem und samtigem Charakter, der aber gleichzeitig eine fantastische Struktur und Konzentration offenbart.

Nota di degustazione:

Rubinfarben mit deutlich granatroten Einschlüssen. Ein gehaltvolles Bouquet, das mit viel reifer Frucht überzeugt: Pflaumen und Preiselbeerkonfitüre, auch reife Erdbeeren, dahinter Noten nach Baumnuss und Caramel, schliesslich etwas Thymianwürze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr reifen, vorwiegend rotfruchtig geprägten Frucht, dahinter etwas Malz, Würze und schokoladige Noten; die angenehme Frischenote ergänzt die Aromatik passend; anhaltender Finish.

Abbinamenti:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Campania
Produttore:	Nativ
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Numero di articolo:	0884614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.