



## 2018 Bicento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Un Aglianico da viti di oltre 200 anni di età

### Descrizione del vino:

La tenuta Nativ si trova nel cuore di Paternopoli, nelle terre vulcaniche della denominazione Taurasi in Campania. Le viti di Aglianico più vecchie della tenuta hanno oltre 200 anni, da cui il nome Bicento. Per questa selezione unica, l'enologo Mario Ercolino ha scelto i 53 filari più vecchi. Invecchiato per due anni in barrique, il Bicento offre un perfetto equilibrio tra potenza, morbidezza e fruttuosità.

### Nota di degustazione:

Viola con centro quasi nero. Il naso ammaliante esala note di more e confettura di fragole, oltre a torrone e cioccolato Crémant, con un accenno di menta inglese ed erbe mediterranee. Gli aromi di frutti di bosco si confermano al palato, vellutato ed elegantissimo, ora con note di mentolo e liquirizia, di grande concentrazione e bella consistenza, su tannini maturi; potenti note tostate nel finale che non vacilla.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Campania
<b>Produttore:</b>	Nativ
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Numero di articolo:</b>	1168118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bicento 53 Red Passion**

Irpinia Campi Taurasini DOC  
Nativ

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.