



## 2018 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Morbido e concentrato: ha tutto con 98 punti

### Descrizione del vino:

I vigneti dell'Azienda Agricola Nativ si trovano nel cuore della magnifica regione Campania, sui fertili terreni vulcanici delle colline irpine. Le viti bicentinarie da cui Mario Ercolino ricava il suo Bicento hanno rese basse, ma conferiscono a questo Aglianico monovitigno aromi intensi, una notevole concentrazione e un'eccezionale lunghezza al palato.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi, che si schiarisce leggermente al disco. Gelatina di lamponi e more al naso aperta e intensamente profumata, seguita da un tocco di liquirizia, qualche nota speziata e crème brûlée. L'attacco, molto vellutato, diventa gradualmente esplosivo, le note di frutti di bosco si sviluppano magnificamente, completate da una bella freschezza, nonché da note di cacao e cioccolato crémant; tannini straordinariamente morbidi, persistenza aromatica fino al lungo finale.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Campania
<b>Produttore:</b>	Nativ
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Numero di articolo:</b>	0884618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bicento**

Irpinia Campi Taurasini DOC  
Nativ

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.