



2020 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un pugliese dalla forte personalità

Descrizione del vino:

La famiglia Paradiso è specializzata nel Nero di Troia, il grande vitigno della Puglia settentrionale. Situato nella regione storica di Cerignola, il suo vigneto più antico è piantato con viti di oltre trent'anni. Le basse rese sono raccolte con la massima cura per produrre Angelo Primo. Dopo un anno in botte, questo vino rivela un fruttato seducente, una generosa opulenza e una consistenza vellutata. Con un po' di pazienza, sarete sorpresi di quanto il Nero di Troia migliori in bottiglia.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo, che si schiarisce leggermente al disco. Naso seducente con sentori di lampone e ciliegia, seguiti da note di malto e cioccolato al latte, e infine da un accenno di torrone. L'attacco morbido lascia il posto a un frutto impressionante, dominato dai frutti di bosco, con note di fragola e gelatina di rosa canina, oltre a tocchi di pepe, chiodo di garofano e caramello, rivela tannini potenti e aromi che si protraggono nel tempo; molto riuscito.

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.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Puglia
Produttore:	Cantine Paradiso
Valutazioni:	Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Numero di articolo:	1044920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.