



2021 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un pugliese dalla forte personalità

Descrizione del vino:

Quando si parla di Nero di Troia, non si può fare a meno di Cantine Paradiso. L'azienda vinicola del nord della Puglia, che lavora secondo le linee guida del biologico, è specializzata in questo vitigno autoctono. Padre Angelo Paradiso si assicura meticolosamente che il suo nome compaia solo su bottiglie di qualità. Tuttavia, il potenziale del vino è tutt'altro che esaurito. Lasciatevi incantare dall'abbondanza di frutta e dalla tessitura vellutata!

Nota di degustazione:

Colore rubino, con accenti granati. Un bouquet molto aperto che si sviluppa gradualmente nel bicchiere: Prugne, ciliegie nere, un po' di malto e aromi tostati abbinati. Al palato è molto vellutato e denso: oltre ai sapori di frutta rossa, Earl Grey e cioccolato al latte, completati da dolci note di vaniglia; i tannini sono perfettamente integrati, denso e potente nel complesso, finale lungo.

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:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	Cantine Paradiso
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Numero di articolo:	1044921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine: Italia
Valutazioni: Luca Maroni 98/100
Varietà d'uva: 100% Nero di Troia
Maturità: fino a 2030
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.