



## 2021 Nerioto

Puglia IGP, Cantine Paradiso

Una cuvée invecchiata in botte creata dallo specialista del Nero di Troia

### Descrizione del vino:

La famiglia Paradiso gestisce la sua cantina nella storica regione di Cerignola, nel nord della Puglia, e possiede un impressionante patrimonio di vecchie viti. I Paradiso si sono specializzati nella coltivazione del Nero di Troia e permettono a questo vitigno di svolgere il ruolo principale nel Nerioto - insieme a una quota del 20% di Primitivo. È stato affinato durante 12 mesi di affinamento in barrique. Le viti, che hanno un'età massima di 35 anni, sono coltivate per lo più con il sistema a pergola, che protegge le delicate uve dal sole intenso.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### 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>	Puglia
<b>Produttore:</b>	Cantine Paradiso
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
<b>Numero di articolo:</b>	1066921

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nerioto**

Puglia IGP

Cantine Paradiso

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.