



2019 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOP, Nativ

Vellutato e concentrato - un successo diretto con 99 punti

Descrizione del vino:

La tenuta Nativ si trova sulle fertili colline vulcaniche dell'Irpinia, nel centro della Campania. Il Bicento è ottenuto da viti di Aglianico, la maggior parte delle quali ha 200 anni di età, che, nonostante le basse rese, conferiscono al vino una meravigliosa concentrazione di aromi. Per la sua densità e il suo potenziale di invecchiamento, l'Aglianico - un vitigno di origine greca - viene spesso definito il Barolo del Sud. Il Bicento è un grande vino lusinghiero, con un carattere morbido e vellutato che rivela anche una fantastica struttura e concentrazione.

Nota di degustazione:

Rosso porpora impenetrabile, quasi nero. Un naso sfaccettato che ricorda i mirtilli, le more, ma anche il malto e le erbe mediterranee come il timo e il rosmarino, e infine la moka e la vaniglia dolce. Un attacco morbido, seguito da frutti di bosco molto cremosi e intensi, tra cui ciliegie nere e bacche di sambuco, sostenuti da tannini perfettamente maturi e da una nota di freschezza corrispondente, finemente strutturata e concentrata; nocchie tostate e note di pane affumicato nell'incantevole finale di lunga durata.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Campania
Produttore:	Nativ
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Numero di articolo:	0884619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOP
Nativ

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 99/100
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.