



2022 Mast

Negroamaro Puglia IGP, Cantine Paradiso

Il maestro pugliese

Descrizione del vino:

"Mast" è un termine dialettale per indicare un maestro - e anche il Negroamaro delle Cantine Paradiso è un capolavoro. Nel nord della Puglia la famiglia Paradiso possiede un impressionante patrimonio di viti di oltre 35 anni. Le uve vengono raccolte a fine settembre, leggermente surmature, in condizioni di rigorosa limitazione della resa, e dopo un anno di barrique presentano un vino morbido, strutturato e autentico rappresentante del terroir.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	Cantine Paradiso
Valutazioni:	Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Numero di articolo:	1374522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mast

Negroamaro Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.