



2022 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:

Rubino con accenti granati. Il bouquet molto aperto sviluppa gradualmente note di prugne e ciliegie nere, con un accenno di malto e belle sfumature tostate. Molto vellutato e denso al palato, dove, oltre agli aromi di frutta rossa, si percepiscono note di Earl Grey e cioccolato al latte, su teneri tocchi di vaniglia; i tannini sono perfettamente integrati, nel complesso denso e potente, lungo il finale.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	Cantine Paradiso
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2031
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Numero di articolo:	1044922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Maturità:	da subito fino al 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.