2022 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 propria tenuta, che comprende un numero impressionante di vecchie vigne, nella regione storica di Cerignola, nel nord della Puglia. Il Nero di Troia, di cui i Paradiso hanno fatto la loro specialità, è il vitigno principale del Nerioto, che contiene anche un 20% di Primitivo. Viene affinato per 12 mesi in barrique. Le viti, alcune delle quali hanno 35 anni, sono coltivate principalmente sotto pergolati per proteggere le delicate uve dal sole intenso.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi intenso, che schiarisce leggermente verso il disco. Un naso seducente di ciliegie nere e mirtilli, con una nota di torrone e tè nero. L'attacco vellutato lascia spazio a potenti aromi di bacche di mora e ribes nero, con note di caffè moka e brownies al cioccolato; i tannini maturi si fondono sapientemente con il frutto, che è molto potente nel finale corposo, con una piacevole dolcezza di frutto.
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:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Numero di articolo:	1066922

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nerioto

Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	80% Nero di Troia, 20% Primitivo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch