



2019 Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC, Nativ

Un «Barolo du Sud» signé Nativ

Description:

C'est sur les coteaux de l'Irpinia, au coeur de Paternopolis, que se trouve ce domaine phare de Campanie. Les vins de la maison Nativ sont issus d'un terroir unique de sols volcaniques fertiles. Cépage ancestral, l'Aglianico produit des vins rouges puissants dont la densité et la longévité sont dignes d'un Barolo. Les vignes du Blu Onice, ou «onyx bleu», sont cultivées non loin d'une grotte d'onyx, d'où sont extraites des pierres aux rayures bleues auxquelles il doit son nom.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet exubérant aux notes de cerises noires et de pruneaux, avec un peu de thym et de genièvre, ainsi que de jolies notes toastées. L'attaque veloutée fait place à des arômes fruités de baies noires, de sureau noir et de mûres, sur des touches d'arabica et de malt, ainsi que des tannins très mûrs et bien fondus; finale expressive et persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Campanie |
| Producteur: | Nativ |
| Notation(s): | Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 100% Aglianico |
| Référence: | 1301219 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC
Nativ

| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Aglianico |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |