



2022 Mast

Negroamaro Puglia IGP, Cantine Paradiso

Le maestro des Pouilles

Description:

Si «mast» signifie maître dans le dialecte local, le Negroamaro est bel et bien une oeuvre de maître du domaine Cantine Paradiso. Dans le nord des Pouilles, la famille Paradiso cultive un nombre impressionnant de vignes âgées de plus de 35 ans. Après une limitation rigoureuse de ses rendements, elle récolte les raisins dès la fin septembre avec une légère surmaturité, et propose un vin de terroir souple, structuré et authentique après un élevage d'un an en barriques.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Magnifique nez de myrtilles et de mûres, sur notes balsamiques et d'herbes sauvages, du chocolat crémant et un peu de malt. Puissant arômes de baies noires en bouche, de thé noir et de notes épicées, genièvre; les tannins sont présents mais bien intégrés; finale persistante et pleine de caractère avec une fraîcheur agréable et une séduisante douceur de fruit.

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:

Pouilles

Producteur:

Cantine Paradiso

Notation(s):

Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100, Score 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

100% Negroamaro

Référence:

1374522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mast

Negroamaro Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 97/100, James Suckling 90/100,
Score 18/20
Cépage(s): 100% Negroamaro
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.