



## 2021 Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Un pugliese dalla forte personalità

### Descrizione del vino:

Quando si parla di Nero di Troia, non si può fare a meno di Cantine Paradiso. L'azienda vinicola del nord della Puglia, che lavora secondo le linee guida del biologico, è specializzata in questo vitigno autoctono. Padre Angelo Paradiso si assicura meticolosamente che il suo nome compaia solo su bottiglie di qualità. Tuttavia, il potenziale del vino è tutt'altro che esaurito. Lasciatevi incantare dall'abbondanza di frutta e dalla tessitura vellutata!

### Nota di degustazione:

Colore rubino, con accenti granati. Un bouquet molto aperto che si sviluppa gradualmente nel bicchiere: Prugne, ciliegie nere, un po' di malto e aromi tostati abbinati. Al palato è molto vellutato e denso: oltre ai sapori di frutta rossa, Earl Grey e cioccolato al latte, completati da dolci note di vaniglia; i tannini sono perfettamente integrati, denso e potente nel complesso, finale lungo.

### 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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	Cantine Paradiso
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nero di Troia
<b>Numero di articolo:</b>	1044921

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Angelo Primo

Nero di Troia Puglia IGP  
Cantine Paradiso

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Luca Maroni 98/100  
**Varietà d'uva:** 100% Nero di Troia  
**Maturità:** fino a 2030  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 14 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %

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