



Bicento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Un Aglianico issu de vignes vieilles de plus de 200 ans

Beschreibung:

Le domaine Nativ se trouve au coeur de Paternopoli, sur les terres volcaniques de l'appellation Taurasi, en Campanie. Le Bicento 53 a été nommé ainsi car les plus vieilles vignes d'Aglianico du domaine ont plus de 200 ans et, pour cette sélection unique, l'oenologue Mario Ercolino a choisi les 53 rangs les plus âgés. Après un élevage de deux ans en barriques, le Bicento offre un équilibre parfait entre puissance, velouté et fruité.

Degustationsnotiz:

Pourpre, centre presque noir. Le nez envoûtant exhale des notes de mûres et de confiture de fraises, mais aussi de nougat et de chocolat crémant, sur un souffle de menthe anglaise et d'herbes méditerranéennes. Les arômes de baies se confirment dans la bouche veloutée et d'une grande élégance, avec maintenant des touches de menthol et réglisse, grande concentration et belle texture, sur des tannins mûrs; puissantes notes toastées dans la finale qui ne faiblit pas.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Nativ
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Aglianico
Artikelnummer:	1168119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bicento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 99/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Concours Mondial Bruxelles Silver/, Score 19/20
Cépage(s):	100% Aglianico
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.