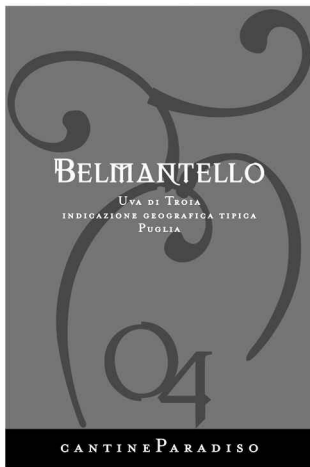


Da tre generazioni la famiglia Paradiso è protagonista nel panorama vitivinicolo di Capitanata. L'azienda agricola omonima viene per gran parte coltivata a vigneto e da qui la decisione, nel 1994, di dare vita ad una cantina, per imbottigliare seguendo l'indirizzo della qualità e della tipicità al fine di meglio rappresentare la Puglia, territorio storicamente vocato alla viticoltura. Nel 2000 nasce la prima bottiglia a marchio aziendale "Paradiso".

Vinolea Paradiso Srl

Via Manfredonia, 39 - 71042 Cerignola (FG) - tel. 0885428720 fax 0885428593 - info@cantineparadiso.it - www.cantineparadiso.it - Responsabili della produzione: Angelo Paradiso (Amministratore), Vincenzo Baldari (Enologo) - Anno di avviamento aziendale: 1994 - Vini prodotti: 10 - Bottiglie prodotte: 100.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 50 - Percentuale uve/vini acquistati: 30% delle uve - Vendita diretta: prevista - Visite all'azienda: possibili, con preavviso - Attività di agriturismo: non prevista - Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore



Belmantello 2004

84

Consistenza: 30 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26

Sensazioni: d'impatto tocca suadente; così segue - morbido - per tutto il resto del tasting. È l'olfatto a ricevere la prima nota bilanciata di ingresso: un frutto di tale suadenza e maturità, da carezzare tondo e polpato, sfumato com'è in balsamicità ed in dolcezza da calibrate vene del rovere, mentolati e vanigliati doni del legno. Non un cuneo rustico, non un cedimento evoluto: la polpa è turgida, assai morbida nel dispiego, non solo olfattivo. Anche il gusto è dominato dal frutto, non dalla buccia chinoso, ma dalla polpa rotonda, volvente, che l'alcol e l'acidità, intensi vettori, equilibrando innervano. Un vino di disponibilità estrattive superiori, dalla sontuosa consistenza, dalla maturità di frutto dolcemente sovrana.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 27-06-05 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: A - Bottiglie: 15.000 - 1° annata di produzione: / - Uve: Uva di Troia - Comune di ubicazione vigneto/i: Cerignola - Nome e superficie vigneto/i: Belmantello 1 ha - Esposizione e altimetria: sud 125 m s.l.m. - Tipo di terreno: calcareo - Sistema allevamento e densità viti: pergola 2.066 piante/ha - Età media delle viti: 24 anni - Resa uva per ha e per pianta: 20 qli 0,97 Kg - Periodo vendemmia: seconda decade di ottobre - Vasche di fermentazione: acciaio inox - Durata: 7 giorni - Temperatura: 15/30°C - Controllo temperatura: sì - Sistema di controllo: tasche refrigeranti - Fermentazione malolattica: sì - Totale/Parziale: totale - Acciaio/Legno: acciaio-legno - Tipo di legno: rovere di Allier - Capacità: 2,25 hl - Età: 2 anni - Affinamento preimbottigliamento: sì - Durata: 7 mesi - Stabilizzazione del prodotto: a freddo

Le impressioni del produttore

Vino corposo ed avvolgente, con sentori di frutta matura con nota speziata, molto rappresentativo del territorio d'origine.

Angelo Paradiso