

L'azienda è stata fondata da Angelo Paradiso a Cerignola, nel cuore della Daunia, zona che negli ultimi anni è diventata un importante laboratorio enologico per nuovi investitori. Oggi le Cantine Paradiso sono gestite dai quattro figli di Angelo, che negli anni hanno ampliato e migliorato la cantina e allargato la proprietà acquistando nuovi terreni. Quest'anno la produzione si arricchisce della linea Podere Sant'Andrea, composta da vini di pronta beva, prodotti da vigneti coltivati a pergola. Della produzione storica segnaliamo il Neramaro, Negroamaro in purezza, dai toni austeri ed eleganti.

NERAMARO 2004



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Negroamaro 100% - **Gr.** 13% - **€** 7,50 - **Bottiglie:** 8.000 - Rubino fitto. È intenso, con sensazioni di carruba e di chiodi di garofano. Affiorano lentamente aromi di frutta rossa in confettura e di viola. Di buona struttura e persistenza, con tannini compatti e grande spalla acida. Ottimo l'equilibrio. Matura in barrique. Stracotto di carne equina.

PRIMITIVO 2004



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 7,50 - **Bottiglie:** 14.000 - Rosso impenetrabile. Intenso ed elegante, con note di mora e ribes nero in confettura, intriganti sensazioni di pepe verde e chiodi di garofano. Chiudono china e liquirizia. In bocca è strutturato, morbido nei tannini, equilibrato e di decisa freschezza. Matura in barrique di Allier. Con fagiolo tartufato.

BELMANTELLO 2004



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Uva di Troia 100% - **Gr.** 13% - **€** 7 - **Bottiglie:** 18.000 - Rubino-porpora. Olfatto disposto su sensazioni di frutta matura, note balsamiche, di liquirizia e di pepe nero. Secco e caldo, con tannino giovane e lieve nota ammandorlata finale. Finale gradevole e persistente. Maturazione in barrique. Brasato al vino rosso.

SOLACE 2004 - Merlot 100% - € 6,50 - Rubino, violetta, marasca e amarena sotto spirito, caldo e persistente. Involtini di vitello con provola.



CHARDONNAY 2004 - € 6 - Paglierino carico, note di mimosa, mela Golden e pesca gialla, gusto pulito ed equilibrato. Capesante gratinate.



UVA DI TROIA PODERE SANT'ANDREA 2004 - € 5 - Rubino, fruttato fresco di lampone e amarena, di medio corpo con un tannino maturo. Cosce di coniglio impanate.



PRIMITIVO PODERE SANT'ANDREA 2004 - € 5 - Rosso rubino, aromi di mora e prugna, di corpo e di media persistenza. Fettuccine al sugo di carne.



PODERE SANT'ANDREA ROSATO - Negroamaro 50%, Uva di Troia 50% - € 5 - Rosa cerasuolo, rosa canina e lampone, di buona acidità e persistenza. Arista di maiale.



BOMBINO PODERE SANT'ANDREA - € 5 - Paglierino, sentori di biancospino e acacia, mela golden, gusto sapido e piacevole. Risotto con carciofi.

