



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



1954 Etichetta d'Artista *Puglia IGP Primitivo*

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Primitivo

Resa per ettaro: 70 q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: La vendemmia si effettua a metà agosto e la raccolta avviene quando le uve sono ben mature e ricche di sostanze aromatiche. Alla diraspatura segue una pigiatura (soffice) e una macerazione con fermentazione per 15-20 giorni a temperatura controllata in vinificatori d'acciaio, dopodiché pigiata. Il vino ottenuto resta a maturare per 2 mesi in serbatoi d'acciaio, quindi passa in barrique per 12 mesi per ritornare in vinificatori di acciaio per ancora 3 mesi. Viene poi imbottigliato e continua il suo affinamento per 4 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino impenetrabile, con riflessi granati. Naso abbastanza intenso e complesso. Frutta rossa sotto spirito, prugne secche e marasca, mirto. Floreale e sentori speziati di chiodi di garofano. In bocca è intenso, pieno, tannini presenti ma addomesticati, buona spalla acida equilibrata con le morbidezze. Fin di bocca etereo e persistente. Vino pronto di buona longevità.

Abbinamento gastronomico: Pasta condita con sughi saporiti, carne grigliata e formaggi stagionati.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Primitivo

Yield per hectare: 70 q

Harvest period: Last week of August

Soil type: Clayey-limestone

Training system: Spurred cordon

Vinification: The harvest takes place in mid-August, when the grapes are fully ripe and very aromatic. Destemming is followed by soft crushing and maceration with fermentation in stainless-steel vessels for 15-20 days at a controlled temperature, and then pressing. The resulting wine is aged for 2 months in stainless-steel tanks and then in barriques for 12 months, before returning to stainless-steel fermentation vessels for a further 3 months. It is subsequently bottled and aged for another 4 months prior to release.

Sensory characteristics: Ruby red impenetrable, with garnet reflections. Nose quite intense and complex. Red fruits, dried plums and marasca, myrtle. Floral and spicy smells of cloves. In the mouth is intense, full, tannins are present but domesticated, good acidity balanced with smoothness. Persistent in the end; wine ready for good longevity.

Food pairings: Pasta with tasty sauces, grilled meat and mature cheeses.