



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



PODERE BELMANTELLO **FURFANE**

Puglia IGP Negroamaro

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Negroamaro

Resa per ettaro: 80 q

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva arrivata in cantina viene diraspata e convogliata in vinificatori d'acciaio inox, dove viene tenuta alla temperatura di 10-12°C per 24-36 ore, dopo viene inoculata con lieviti selezionati e fatta fermentare ad una temperatura che non supera i 25-26°C, dopo circa 8 giorni a fermentazione ultimata viene pigiata. Il vino ottenuto viene riposto in serbatoi d'acciaio dove si affina per circa 3 mesi, dopo di che viene filtrato e messo in bottiglia, dove fa affinamento per circa 1 mese per poi essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi granati. Naso intenso e complesso con sentori riconducibili alla frutta fresca e alla macchia mediterranea. Impatto morbido al palato caratterizzato da ampiezza, morbidezza e fin di bocca persistente e fruttato.

Abbinamento gastronomico: Primi piatti ricchi e carni rosse.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Negroamaro

Yield per hectare: 80 q

Harvest period: Third ten days of September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: In the cellar, the grapes are destemmed and conveyed to stainless-steel fermentation vessels, where they are kept at a temperature of 10-12°C for 24-36 hours. Then they are inoculated with cultured yeasts and fermented at a maximum temperature of 25-26°C for about 8 days, after which they are pressed. The resulting wine is transferred back into stainless-steel tanks, where it is aged for approximately 3 months, before filtering and bottling, where it is aged for approximately one more month before its release.

Sensory characteristics: Ruby red with garnet reflections. An intense and complex nose with hints of fresh fruit and Mediterranean flavours. Soft palate impact characterized by largeness, softness, persistent and fruity in the end.

Complex nose of red fruit. Fresh and well balanced, with good length and attractive drinkability.

Food pairings: Starters and red meats.