



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



PODERE BELMANTELLO **LE FOSSE**

Puglia IGP Nero di Troia

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Nero di Troia

Resa per ettaro: 110 q

Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva giunge in cantina dove viene diraspata e immessa in vinificatori di acciaio inox, quindi inocolata con lieviti selezionati ed avviata alla fermentazione con una temperatura di 26-27°C. La fase della macerazione dura circa 8 giorni. A fermentazione ultimata l'uva viene pigiata ed il vino ottenuto viene riposto in serbatoi di acciaio inox dove affina per circa tre mesi, per poi essere filtrato e messo in bottiglia dove permane per circa 2 mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso intenso con riflessi granati. Naso dalla grande complessità di descrittori tra i quali spiccano la frutta rossa matura e il balsamico. In bocca è ampio e complesso con il giusto equilibrio tra acidità e morbidezza che lo rendono persistenti.

Abbinamento gastronomico: Salumi, carne d'agnello alla brace, cacciagione.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Nero di Troia

Yield per hectare: 110 q

Harvest period: Second ten days of October

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: In the cellar, the grapes are destemmed and transferred to stainless-steel fermentation vessels, where they are inoculated with cultured yeasts and fermented at a temperature of 26-27°C. The maceration stage lasts about 8 days. After fermentation, the grapes are pressed and the resulting wine is transferred back into stainless-steel tanks, where it is aged for approximately 3 months, before filtering and bottling, where it remains for around 2 more months before its release.

Sensory characteristics: Intense red wine with garnet reflections. At the nose stand out the ripe red fruit and balsamic. In the mouth is complex with the right balance between acidity and softness that make it persistent.

Food pairings: Charcuterie, grilled lamb, game.