



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA NEGROAMARO

Puglia IGP Negroamaro

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Negroamaro

Resa per ettaro: 80-90 q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: La macerazione dei grappoli perfettamente maturi e diraspati avviene a una temperatura di 25-28°C per 10 giorni, e, in parte, a temperature più basse per esaltare le note fruttate. Viene poi pigiata ed il vino ottenuto lo affiniamo separatamente: una parte trascorre un anno in barrique ed il resto in acciaio per avere un miglior bilanciamento tra frutto e spezie. Viene poi imbottigliato e resta a riposo per due mesi prima dell'entrata in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso. Naso molto intenso di frutta fresca ciliegia, fragola e sentori speziati. Palato fitto, morbido, equilibrato e persistente.

Abbinamento gastronomico: Ideale abbinato a formaggi stagionati e a carni cotte al forno.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Negroamaro

Yield per hectare: 80-90 q

Harvest period: Last week of September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: The fully ripe bunches are destemmed and then macerated at a temperature of 25-28°C for 10 days, while another part of the grapes is macerated at lower temperatures to heighten the fruity notes. After pressing, the wine is aged separately: part spending a year in barriques and the rest in stainless-steel tanks in order to achieve a better balance of fruit and spice. It is subsequently bottled and aged for another 2 months prior to release.

Sensory characteristics: Intense ruby red color. Nose very intense with fresh cherry fruit, strawberry and spicy flavors. Palate is dense, soft, balanced and persistent.

Food pairings: Ideal with mature cheeses and roast meats.