



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA NERO DI TROIA

Puglia IGP Nero di Troia

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Nero di Troia

Resa per ettaro: 80-90 q

Epoca di vendemmia: Seconda settimana di ottobre

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: Di colore rosso rubino. Naso intenso e complesso, è un mix tra frutta fresca (fragola, ciliegia e mirto) e sentori speziati (rosmarino, salvia), insieme alla vaniglia. Morbido in bocca, intenso e persistente. Buona sensazione retro-nasale.

Abbinamento gastronomico: Da provare con il tipico pecorino della Daunia e con le carni alla brace.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Nero di Troia

Yield per hectare: 80-90 q

Harvest period: Second week of October

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: Ruby red color. Intense and complex nose, there is a mix of fresh fruit (strawberry, cherry and myrtle) and spicy scents (rosemary, sage), along with vanilla. Soft in the mouth, intense and persistent. Good sensation at the retronasally.

Food pairings: Ideal with mature cheeses and roast meats.