



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA PRIMITIVO

Puglia IGP Primitivo

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Primitivo

Resa per ettaro: 70-80 q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva, raccolta al giusto punto di maturazione, giunge in cantina dove viene selezionata, diraspata e messa a macerare a una temperatura di 25-28°C per 10 giorni. Viene poi pigiata ed il vino che si ottiene si affina per 12 mesi, parte in barrique e parte in acciaio per poi essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi granati. Naso molto intenso di frutta rossa matura e sotto spirito. Aromi terziari di vaniglia e chiodi di garofano. Buona intensità al palato. Buona spalla acida in equilibrio con la morbidezza. Tannini presente ma ben addomesticati, vino di struttura.

Abbinamento gastronomico: Con formaggi stagionati e Capocollo di Martina Franca.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Primitivo

Yield per hectare: 70-80 q

Harvest period: Last week of August

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: The grapes are picked when perfectly ripe and sent to the cellar, where they are selected, destemmed, and macerated at a temperature of 25-28°C for 10 days. After pressing, the wine is aged separately: part spending a year in barriques and the rest in stainless-steel tanks, and then bottled.

Sensory characteristics: Ruby red with garnet reflections. Very intense nose of red fruit ripe. Tertiary scents of vanilla and cloves. Good intensity on the palate. Good acidity, well balanced with the smoothness. Tannins are present but well tame, a wine of a good structure.

Food pairings: With mature cheeses and Capocollo di Martina Franca.