



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA ROSATO

Puglia IGP Nero di Troia Rosato

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: L'uva giunge in cantina dove viene selezionata, diraspata e pigiata, lasciando le bucce a macerare nel mosto per 8-12 ore. Il vino ottenuto viene separato dalle bucce e fermentato in serbatoi d'acciaio a temperature controllate di 14-16°C.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa tenue con riflessi violacei. Il naso è intenso di frutta fresca (ciliegia e fragola), al palato è morbido, con una buona spalla acida e sapidità, sensazione retro nasale spiccata.

Abbinamento gastronomico: Ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche; crostacei.

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: In the cellar, the grapes are selected, destemmed and pressed, then skins macerated in must for 8-12 hours. Once separated from skins, the resulting wine is then fermented in stainless-steel tanks at a constant temperature of 14-16°C.

Sensory characteristics: Tenuous pink with violet reflections. The nose is intense with fresh fruit (cherry and strawberry), the palate is soft, with a good acidity balanced with sapidity, a strong retronasally sensation

Food pairings: Excellent with fish, shellfish, and white meats