



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



SANT'ANDREA PRIMITIVO

Puglia IGP Primitivo

Annata: 2016

Zona di produzione: Cerignola (Fg)

Vitigno: 100% Primitivo

Sistema di allevamento: spalliera con 4500 ceppi per ha

Natura del terreno: calcareo

Resa per ettaro (q di uva): 110

Vinificazione: acciaio

Tempo di vinificazione: 7/9 giorni

Affinamento: acciaio e cemento vetrificato

Temperatura di fermentazione: 25 °C

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi porpora. Naso abbastanza intenso di frutta matura e sotto spirito, marasca. Il palato è intenso con tannini morbidi e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici: piacevole da bere solo o con pietanze a base di sughi bianchi, crema di noci, crema di formaggi, spezzatini

Gradazione alcolica: 13.50% vol.

Vintage: 2016

Production zone : Cerignola FG

Grape: 100% Primitivo

Training system: vertical trellis, 4,500 vines per ha

Soil type: lime

Yield: 110

Vinification: steel

Vinification time: 7-9 days

Maturation: steel and glass-lined concrete

Fermentation temperature: 25°

Tasting characteristics: Ruby red with purple reflections. Nose quite intense with ripe red fruits and maraschinos. The palate is intense with soft tannins and good persistence.

Food pairing: delightful on its own or with tomato-free sauces, walnut cream, cheese creams or stews

Alc. content: 13.50% vol.