



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



ANGELO PRIMO

Puglia IGP Nero di Troia

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Nero di Troia

Resa per ettaro: 70 q

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: La vendemmia dei grappoli sani e maturi viene effettuata nella prima decade di ottobre e, dopo la diraspatura e pigiatura, le uve sono poste in vinificatori di acciaio dove macerano per 15 giorni circa a temperatura non superiore a 27°C, dopodiché vengono pigiate. Il vino ottenuto resta a maturare per 2 mesi in serbatoi di acciaio, quindi passa in barrique di legno francese per 12 mesi per ritornare in serbatoi di acciaio per ancora 3 mesi. Viene poi imbottigliato e continua il suo affinamento per 4 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino impenetrabile con riflessi porpora. Naso intenso di frutta rossa matura e sentori terziari di cacao e caffè. Buona concentrazione e persistenza.

Abbinamento gastronomico: Pasta condita con sughi saporiti, carne grigliata e formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 14,50 %

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Nero di Troia

Yield per hectare: 70 q

Harvest period: beginning of October

Soil type: calcareous-clayey

Training system: Spurred cordon

Vinification: after de-stalking the berries are crushed and left to macerate for 15 days in stainless steel vats at controlled temperature below 27 degrees and pressed afterwards. The wine is kept for 2 months in stainless steel vats and then transferred in oak barriques where it is aged for 12 months. left for a further 4 months in bottle to develop before being released.

Sensory characteristics: Impenetrable ruby red color with purple reflections. Intense nose of ripe red fruit and tertiary hints of cacao and coffee. Good concentration and persistence

Food pairings: Pasta with tasty sauces, grilled meat and mature cheeses.

Alc. content: 14,50%



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



1954

Puglia IGP Primitivo

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Primitivo

Resa per ettaro: 70 q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: La vendemmia si effettua a metà agosto e la raccolta avviene quando le uve sono ben mature e ricche di sostanze aromatiche. Alla diraspatura segue una pigiatura (soffice) e una macerazione con fermentazione per 15-20 giorni a temperatura controllata in vinificatori d'acciaio, dopodiché pigiata. Il vino ottenuto resta a maturare per 2 mesi in serbatoi d'acciaio, quindi passa in barrique per 12 mesi per ritornare in vinificatori di acciaio per ancora 3 mesi. Viene poi imbottigliato e continua il suo affinamento per 4 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino impenetrabile, con riflessi granati. Naso abbastanza intenso e complesso. Frutta rossa sotto spirito, prugne secche e marasca, mirto. Floreale e sentori speziati di chiodi di garofano. In bocca è intenso, pieno, tannini presenti ma addomesticati, buona spalla acida equilibrata con le morbidezze. Fin di bocca etereo e persistente. Vino pronto di buona longevità.

Abbinamento gastronomico: Pasta condita con sughi saporiti, carne grigliata e formaggi stagionati.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Primitivo

Yield per hectare: 70 q

Harvest period: Last week of August

Soil type: Clayey-limestone

Training system: Spurred cordon

Vinification: The harvest takes place in mid-August, when the grapes are fully ripe and very aromatic. Destemming is followed by soft crushing and maceration with fermentation in stainless-steel vessels for 15-20 days at a controlled temperature, and then pressing. The resulting wine is aged for 2 months in stainless-steel tanks and then in barriques for 12 months, before returning to stainless-steel fermentation vessels for a further 3 months. It is subsequently bottled and aged for another 4 months prior to release.

Sensory characteristics: Ruby red impenetrable, with garnet reflections. Nose quite intense and complex. Red fruits, dried plums and marasca, myrtle. Floral and spicy smells of cloves. In the mouth is intense, full, tannins are present but domesticated, good acidity balanced with smoothness. Persistent in the end; wine ready for good longevity.

Food pairings: Pasta with tasty sauces, grilled meat and mature cheeses.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



1954 Etichetta d'Artista *Puglia IGP Primitivo*

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Primitivo

Resa per ettaro: 70 q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: La vendemmia si effettua a metà agosto e la raccolta avviene quando le uve sono ben mature e ricche di sostanze aromatiche. Alla diraspatura segue una pigiatura (soffice) e una macerazione con fermentazione per 15-20 giorni a temperatura controllata in vinificatori d'acciaio, dopodiché pigiata. Il vino ottenuto resta a maturare per 2 mesi in serbatoi d'acciaio, quindi passa in barrique per 12 mesi per ritornare in vinificatori di acciaio per ancora 3 mesi. Viene poi imbottigliato e continua il suo affinamento per 4 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino impenetrabile, con riflessi granati. Naso abbastanza intenso e complesso. Frutta rossa sotto spirito, prugne secche e marasca, mirto. Floreale e sentori speziati di chiodi di garofano. In bocca è intenso, pieno, tannini presenti ma addomesticati, buona spalla acida equilibrata con le morbidezze. Fin di bocca etereo e persistente. Vino pronto di buona longevità.

Abbinamento gastronomico: Pasta condita con sughi saporiti, carne grigliata e formaggi stagionati.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Primitivo

Yield per hectare: 70 q

Harvest period: Last week of August

Soil type: Clayey-limestone

Training system: Spurred cordon

Vinification: The harvest takes place in mid-August, when the grapes are fully ripe and very aromatic. Destemming is followed by soft crushing and maceration with fermentation in stainless-steel vessels for 15-20 days at a controlled temperature, and then pressing. The resulting wine is aged for 2 months in stainless-steel tanks and then in barriques for 12 months, before returning to stainless-steel fermentation vessels for a further 3 months. It is subsequently bottled and aged for another 4 months prior to release.

Sensory characteristics: Ruby red impenetrable, with garnet reflections. Nose quite intense and complex. Red fruits, dried plums and marasca, myrtle. Floral and spicy smells of cloves. In the mouth is intense, full, tannins are present but domesticated, good acidity balanced with smoothness. Persistent in the end; wine ready for good longevity.

Food pairings: Pasta with tasty sauces, grilled meat and mature cheeses.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



PODERE BELMANTELLO **DARIONE**

Puglia IGP Primitivo

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Primitivo

Resa per ettaro: 100 q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto - prima di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva raccolta giunge in cantina, dove viene diraspata poi convogliata in vinificatori di acciaio inox e qui tenuta ad una temperatura di 10-12°C per 24-36 ore, dopo viene inoculata con lieviti selezionati ed avviata alla fermentazione con mantenimento della temperatura a 26-27°C. A fermentazione ultimata l'uva viene pigiata ed il vino ottenuto viene riposto in serbatoi di acciaio inox dove affina per circa tre mesi, per poi essere filtrato e messo in bottiglia dove permane per circa 2 mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso si percepiscono sentori di frutta fresca e confettura di ciliegia e amarena. In bocca è morbido e ampio con un attacco dolce e buon equilibrio gustativo. Lunga la persistenza del fin di bocca.

Abbinamento gastronomico: Carni rosse e formaggi stagionati.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Primitivo

Yield per hectare: 100 q

Harvest period: Last week of August - first week of September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: In the cellar, the grapes are destemmed and conveyed to stainless-steel fermentation vessels, where they are kept at a temperature of 10-12°C for 24-36 hours. Then they are inoculated with cultured yeasts and fermented at a constant temperature of 26-27°C. After fermentation, the grapes are pressed and the resulting wine is transferred back into stainless-steel tanks, where it is aged for approximately 3 months, before filtering and bottling, where it remains for around 2 more months before its release.

Sensory characteristics: Intense ruby red with purple reflections. At the nose is fresh fruit and hints of cherry and black cherry jam. In the mouth is soft and wide with a good balance between acidity and sweetness. Full body and persisten in the end.

Food pairings: Red meats and mature cheeses.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



PODERE BELMANTELLO **FURFANE**

Puglia IGP Negroamaro

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Negroamaro

Resa per ettaro: 80 q

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva arrivata in cantina viene diraspata e convogliata in vinificatori d'acciaio inox, dove viene tenuta alla temperatura di 10-12°C per 24-36 ore, dopo viene inoculata con lieviti selezionati e fatta fermentare ad una temperatura che non supera i 25-26°C, dopo circa 8 giorni a fermentazione ultimata viene pigiata. Il vino ottenuto viene riposto in serbatoi d'acciaio dove si affina per circa 3 mesi, dopo di che viene filtrato e messo in bottiglia, dove fa affinamento per circa 1 mese per poi essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi granati. Naso intenso e complesso con sentori riconducibili alla frutta fresca e alla macchia mediterranea. Impatto morbido al palato caratterizzato da ampiezza, morbidezza e fin di bocca persistente e fruttato.

Abbinamento gastronomico: Primi piatti ricchi e carni rosse.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Negroamaro

Yield per hectare: 80 q

Harvest period: Third ten days of September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: In the cellar, the grapes are destemmed and conveyed to stainless-steel fermentation vessels, where they are kept at a temperature of 10-12°C for 24-36 hours. Then they are inoculated with cultured yeasts and fermented at a maximum temperature of 25-26°C for about 8 days, after which they are pressed. The resulting wine is transferred back into stainless-steel tanks, where it is aged for approximately 3 months, before filtering and bottling, where it is aged for approximately one more month before its release.

Sensory characteristics: Ruby red with garnet reflections. An intense and complex nose with hints of fresh fruit and Mediterranean flavours. Soft palate impact characterized by largeness, softness, persistent and fruity in the end.

Complex nose of red fruit. Fresh and well balanced, with good length and attractive drinkability.

Food pairings: Starters and red meats.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



PODERE BELMANTELLO **LE FOSSE**

Puglia IGP Nero di Troia

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Nero di Troia

Resa per ettaro: 110 q

Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva giunge in cantina dove viene diraspata e immessa in vinificatori di acciaio inox, quindi inocolata con lieviti selezionati ed avviata alla fermentazione con una temperatura di 26-27°C. La fase della macerazione dura circa 8 giorni. A fermentazione ultimata l'uva viene pigiata ed il vino ottenuto viene riposto in serbatoi di acciaio inox dove affina per circa tre mesi, per poi essere filtrato e messo in bottiglia dove permane per circa 2 mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso intenso con riflessi granati. Naso dalla grande complessità di descrittori tra i quali spiccano la frutta rossa matura e il balsamico. In bocca è ampio e complesso con il giusto equilibrio tra acidità e morbidezza che lo rendono persistenti.

Abbinamento gastronomico: Salumi, carne d'agnello alla brace, cacciagione.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Nero di Troia

Yield per hectare: 110 q

Harvest period: Second ten days of October

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: In the cellar, the grapes are destemmed and transferred to stainless-steel fermentation vessels, where they are inoculated with cultured yeasts and fermented at a temperature of 26-27°C. The maceration stage lasts about 8 days. After fermentation, the grapes are pressed and the resulting wine is transferred back into stainless-steel tanks, where it is aged for approximately 3 months, before filtering and bottling, where it remains for around 2 more months before its release.

Sensory characteristics: Intense red wine with garnet reflections. At the nose stand out the ripe red fruit and balsamic. In the mouth is complex with the right balance between acidity and softness that make it persistent.

Food pairings: Charcuterie, grilled lamb, game.



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.



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.



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.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA SALICE SALENTINO

Salice Salentino DOP

Zona di produzione: Territorio tra le province di Brindisi e Lecce

Vitigno: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Resa per ettaro: 80-90 q

Epoca di vendemmia: Tra la seconda e la terza settimana di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'epoca di vendemmia assicura la perfetta maturità del grappolo. 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 con riflessi granati, naso intenso e complesso di frutta rossa matura e spezie come vaniglia, caffè e cacao. Al palato intenso, ampio e persistente.

Abbinamento gastronomico: Ottimo nei pranzi a base di ragòt, con involtini o con carni arrostiti.

Production area: Area between the provinces of Brindisi and Lecce

Grape variety: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Yield per hectare: 80-90 q

Harvest period: Between the second and third weeks of September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: The grapes are picked when perfectly ripe and sent to the cellar, where they are selected, destemmed, macerated at a temperature of 25-28°C for 10 days and then pressed. 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 with garnet reflections, Intense and complex nose of ripe red fruits and spices like vanilla, coffee and cacao. At the palate is intense, wide and persistent.

Food pairings: Excellent with lunches of pasta with meat sauce, roulades, or roast meats.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA FIANO

Puglia IGP Fiano

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Fiano

Resa per ettaro: 100 q

Epoca di vendemmia: Metà di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'uva giunta in cantina viene diraspata quindi immessa in contenitori di acciaio inox, qui viene tenuta a 10°C per 24 ore, poi pigiata. Il mosto ottenuto, dopo aver subito l'illimpidimento statico a freddo, viene avviato alla fermentazione attraverso l'inoculo di lieviti selezionati che avviene in serbatoi d'acciaio inox con temperature che non superano i 17°C. A fermentazione ultimata il vino ottenuto viene travasato e quindi comincia la fase di bâtonnage che dura circa 4 mesi, dopo di che filtrato viene messo in bottiglia dove si affina per un mese per poi essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, il naso è abbastanza intenso e complesso, floreale (ginestra, camomilla), fruttato (pesca, ananas) e speziato (salvia, tino). Buon ingresso acido, sapido, gusto vivace ma con un buon equilibrio.

Abbinamento gastronomico: Ottimo con portate a base di pesce, molluschi e verdure, è da provare con la sogliola al mascarpone.

Production area: Countryside around Cerignola

Grape variety: 100% Fiano

Yield per hectare: 100 q

Harvest period: Mid-September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: In the cellar, the grapes are destemmed and then transferred to stainless-steel vessels, where they remain at a temperature of 10°C for 24 hours before pressing. The resulting must undergoes cold static clarification and is then fermented in stainless-steel tanks by the addition of cultured yeasts at a maximum temperature of 17°C. Following fermentation, the wine is racked and the lees stirred for about 4 months, after which it is filtered and bottled, where it is aged for a month before its release.

Sensory characteristics: Pale yellow color with golden reflections, the nose is quite intense and complex, floral (broom, chamomile), fruity (peach, pineapple) and spiced (sage, tin). Good acidity, sapid, lively taste and good balance

Food pairings: Great with fish dishes, molluscs and vegetables.



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



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.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



SANT'ANDREA NERO DI TROIA *Puglia IGP Nero di Troia*

Annata: 2016

Zona di produzione: Cerignola (Fg)

Vitigno: 100% Nero di Troia

Sistema di allevamento: spalliera con 4500 ceppi per ha

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Resa per ettaro (q di uva): 130

Vinificazione: acciaio

Tempo di vinificazione: 6/8 giorni

Affinamento: acciaio e cemento vetrificato

Temperatura di fermentazione: 24/25 °C

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore vivace con riflessi viola. Al naso prevalenza di frutti rossi caratteristici del vitigno, fragola e frutta rossa. Al palato equilibrato nella struttura, di buona persistenza con una giusta nota acida

Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto in particolar modo con piatti a base di verdure e carni bianche. Ottimo anche da solo

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vintage: 2016

Production zone: Cerignola FG

Grape: 100% Uva di Troia

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

Soil type: Lime and clay

Yield: 130 hl/ha

Vinification: steel

Vinification time: 6-8 days

Maturation: steel and glass-lined concrete

Fermentation temperature: 24-25 °C

Tasting characteristics: a ruby red wine with purple reflections. Varietal red berry fruits dominate the nose. The palate offers balanced structure, good persistence and a nice twist of acidity

Food pairing: a wine to drink through the meal and a fine partner for vegetable or white meat-based preparations. Equally delicious when enjoyed on its own

Alc. content: 12.5% vol.



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



SANT'ANDREA GRECO

Puglia IGP Greco

Annata: 2016

Zona di produzione: Cerignola (Fg)

Vitigno: 100% Greco

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: 10 giorni

Affinamento: acciaio e cemento vetrificato

Temperatura di fermentazione: 17 °C

Caratteristiche organolettiche: Bianco paglierino con riflessi verdolini. Al Naso intenso e complesso, floreale con sentori di ginestra, rosmarino e timo. Agrumato di pompelmo e mandarino. Buona spalla acida; ampio, sapido e succulento al palato. Buona persistenza al fin di bocca.

Abbinamenti gastronomici: piacevole da bere solo o con pietanze a base di sughi bianchi, formaggi freschi e grigliate a base di pesce

Gradazione alcolica: 13.50% vol.

Vintage: 2016

Production zone: Cerignola FG

Grape: 100% Greco

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

Soil type: lime

Yield: 110

Vinification: steel

Vinification time: 10 days

Maturation: steel and glass-lined concrete

Fermentation temperature: 17°

Tasting characteristics: Clear Straw-yellow colour with greenish reflexes. At the Nose is intense and complex, flower with scent of broom, rosemary and thyme but also citrus grapefruit and mandarin. Good acidity, wide and succulent to the palate. Good persistence at the end.

Food pairing: delightful on its own or with tomato-free sauces, Fresh cheeses and grilled fish

Alc. content: 13.50% vol.