



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



1954

Primitivo Puglia IGP

Tipologia: Rosso



Denominazione: Primitivo Puglia IGP

Zona di produzione: Agro di Cerignola



15%

Epoca di Vendemmia: Fine Agosto/Inizio settembre



Vinificazione: La vendemmia si effettua a fine agosto. Una volta arrivata in cantina l'uva viene diraspata e pigiata, per poi rimanere in macerazione e fermentazione per 15-20 giorni a temperatura controllata in vinificatori d'acciaio. Il vino ottenuto matura ancora per due mesi in serbatoi in acciaio per poi passare in barrique per altri 12 mesi. Una volta finito l'affinamento in legno torna in acciaio per altri 3 mesi. Viene poi imbottigliato, dove continua per altri 4 mesi il suo affinamento. Finito il suo affinamento, viene rilasciato al mercato



Caratteristiche Organolettiche: Naso intenso e complesso. Sentori di frutta rossa sotto spirito, prugne e marasca; allo stesso tempo floreale con note speziate. In bocca è intenso, pieno, tannini morbidi, giusto equilibrio tra acidità e morbidezza. Fin di bocca persistente.

VIA MANFREDONIA, 39 - 71042 - CERIGNOLA (FG) - ITALIA

TEL. +39 0885 428720 FAX +39 0885 428593

EMAIL: info@cantineparadiso.it



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



1954

Primitivo Puglia IGP

Type: Red



Denomination: Primitivo Puglia IGP

Production area: Cerignola countryside

% 15%

Harvest period: End of August/Early September



Vinification: The harvest takes place at the end of August. Once the grapes arrive in the cellar, they are destemmed and pressed, and then remain in maceration and fermentation for 15-20 days at a controlled temperature in steel tanks. The resulting wine matures for another two months in steel tanks and then goes into barriques for another 12 months. Once the refinement in wood is finished, it goes back into steel for another 3 months. It is then bottled, where it continues to refine for another 4 months. Once its refinement is finished, it is released to the market



Organoleptic Characteristics: Intense and complex nose. Hints of red fruit in alcohol, plums and morello cherry; at the same time floral with spicy notes. In the mouth it is intense, full, soft tannins, right balance between acidity and softness. Persistent finish.