CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA

Basato

Nero di Troia IGP Puglia

Zona di produzione: Agro di Cerignola
Vitigno: 100% Nero di Troia
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Età Vitigno: 25 Anni
Natura del terreno: Calcareo-argilloso
Resa per ettaro: 70 q
Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre
Vinificazione: La vendemmia si effettua tra il 10 e il 20 di ottobre, la raccolta avviene quando le uve sono ben mature, tendenzialmente in sovra maturazione, ricche di sostanze aromatiche. L'uva dopo essere stata diraspata e pigiata viene riposta in vinificatori di acciaio dove avviene la macerazione per un periodo di 10/15 giorni a temperatura controllata con continua bagnatura del cappello attraverso la tecnica del rimontaggio in modo da arricchire il mosto di tutte le sostanze presenti nel vinacciolo e nella buccia. Alla fine della fermentazione alcolica l'uva viene pigiata ed il vino ottenuto resta a maturare per 2 mesi in serbatoi d'acciaio, quindi passa per 12 mesi in barrique di rovere francese proveniente dalla foresta Allier-Vosges con tostatura media per poi ritornare in serbatoi di acciaio per ancora 3 mesi. In questo modo riusciamo ad averere l'amalgama giusto delle diverse evoluzioni del legno . Viene poi imbottigliato e continua il suo affinamento per almeno 5 mesi prima di essere messo in commercio.
Caratteristiche organilettiche: Si presenta di un rosso intenso con riflessi brillanti. Al naso ricorda spezie, come il pepe nero e noce moscata, e frutti rossi, come le more importanti sono le note Balsamiche che tendono ai sentori di eucalipto. Corposo e pieno al palato, dal gusto equilibrato ma persistente con una splendida nota tostata.

Production area: Agro di Cerignola
Grape variety: 100% Nero di Troia
Training system: Spurred cordon
Vine Age: 25 Years
Nature of the soil: Calcareous-clayey
Yield per hectare: 70 q
Harvest time: First ten days of October
Vinification: The harvest takes place between the 10th and the 20th of October, the harvest takes place when the grapes are well ripe, generally over-ripened, rich in aromatic substances. The grapes, after being destemmed and crushed, are placed in steel vats where the maceration takes place for a period of 10/15 days at a controlled temperature with continuous wetting of the cap through the reassembly technique in order to enrich the must of all the substances present in the grape seed and in the peel. At the end of the alcoholic fermentation, the grapes are pressed and the wine obtained is left to mature for 2 months in steel tanks, then it passes for 12 months in French oak barrels coming from the Allier-Vosges forest with medium toasting and then is put back into tanks of steel for another 3 months. In this way, we are able to obtain the right amalgamation of the different evolutions of the wood. It is then bottled and continues its aging for at least 5 months before being put on the market.
Organoleptic characteristics: Intense red with bright reflections. To the nose it is reminiscent of spices, such as black pepper and nutmeg, and red fruits, as the important blackberries are the Balsamic notes that tend to hints of eucalyptus. Full-bodied and full-bodied, with a balanced but persistent taste with a splendid toasted note.

VIA MANFREDONIA, 39 - 71042 CERIGNOLA (FG) ITALIA
TEL. +39 0885.428720 FAX +39 0885.428593
info@cantineparadiso.it - sales@cantineparadiso.it