



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



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.