



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA NERO DI TROIA

Puglia IGP Nero di Troia

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: Nero di Troia

Epoca di vendemmia: Seconda settimana di ottobre

Natura del terreno: Calcereo-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

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: Nero di Troia

Harvest period: Second week of October

Soil type: Clayey-limestone

Training system: Guyot

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.