



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA PRIMITIVO

Puglia IGP Primitivo

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: Primitivo

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

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: Primitivo

Harvest period: Last week of August

Soil type: Clayey-limestone

Training system: Guyot

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.