



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



STIZZATO

Puglia IGP Primitivo - Nero di Troia

Vitigno: 51% Primitivo - 49% Nero di Troia

Natura del terreno: Calcareo - argillioso

Epoca di Vendemmia: Prima settimana di Settembre per il Primitivo, prima settimana di Ottobre per il Nero di Troia.

Sistema di allevamento: Guyot

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi granati.

Al naso si presenta con note fruttate, mirto e marasca con sentori di rosmarino e noce moscata.

Si apre in effluvi balsamici di macchia mediterranea, prugna secca e confettura di ciliegia. Al Palato è pieno, avvolgente e vellutato.

Tannico e con una buona acidità, ritornano delle note di frutta rossa. Un vino rotondo seppur secco, finale persistente.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse e formaggi stagionati.

Grape variety: 51% Primitivo - 49% Nero di Troia

Soil type: Limestone - clayey.

Grape harvest: First week of September for the Primitivo, first week of October for the Nero di Troia.

Training system: Guyot

Sensory characteristics: Ruby red with garnet reflections.

The nose presents itself with fruity notes, myrtle and morello cherry with hints of rosemary and nutmeg. It opens in balsamic scents of Mediterranean scrub, prune and cherry jam.

The palate is full, enveloping and velvety. Tannic and with good acidity, notes of red fruit return. A round if dry wine, with a persistent finish.

Pairings: Red meats and mature cheeses.