



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



jurno

Puglia IGP Primitivo

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Primitivo

Resa per ettaro: 70 q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto

Natura del terreno: Medio impasto calcareo

Sistema di allevamento: Spalliera

Età del vigneto: 25 anni

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: La durata della macerazione con le bucce è di circa 10 giorni. Durante questo periodo il vino completa anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 24°C. A malolattica ultimata il vino viene imbottigliato e sottoposto ad un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

In degustazione:

Vista Il colore è di un piacevole rosso vermiglio e cristallino

Olfatto Il naso è intenso ed ampio, si prodiga in effluvi poderosi di frutti freschi: ciliegia, marasca, mora visciola ed infine frutti di bosco.

Gusto In bocca è morbido all'ingresso, si allarga con tannini vellutati mostrando corpo e nerbo seppur eleganti, fin di bocca fruttato e succulento.

Abbinamento gastronomico: Zuppa di fagioli e ceci, riso saltato con asparagi e zafferano, risotto con funghi, hamburger di ceci e melanzane, peperoni ripieni.