



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



scuria

Puglia IGP Negroamaro

Zona di produzione: Agro di Cerignola

Vitigno: 100% Negroamaro

Resa per ettaro: 80 q

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Natura del terreno: Medio impasto calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera

Età del vigneto: 23 anni

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura controllata di 24°-26°C. Il vino ottenuto viene poi fatto affinare in acciaio per 3 mesi, imbottigliato e segue un affinamento in bottiglia di altri 3 mesi.

In degustazione:

Vista Il colore è rosso cardinale con un'unghia quasi porpora nel bicchiere.

Olfatto Il vino è ricco di aromi fruttati quali la confettura, la prugna e la frutta rosso sotto spirito insieme ad essenze balsamiche riconducibili alla macchia mediterranea come il timo, il mirto ed il rosmarino.

Gusto Ampio palato e di corpo si fa notare per la sua elevata persistenza ed equilibrio.

Abbinamento gastronomico: Orecchiette alle cime di rapa, carciofi gratinati, tartine con crema di fagioli e pomodori secchi.