



CANTINE  
**PARADISO**  
PUGLIA, ITALIA



**1954**

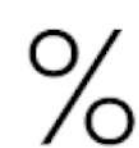
*Primitivo Puglia IGP*

Type: Rouge



Dénomination : Primitivo Pouilles IGP

Zone de production : campagne de Cerignola



15%

Période de récolte : fin août/début septembre



Vinification : Les vendanges ont lieu fin août. Une fois au chai, les raisins sont égrappés et pressés, puis macérés et fermentés pendant 15 à 20 jours à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. Le vin obtenu est ensuite élevé deux mois supplémentaires en cuves inox, puis douze mois en barriques. Après cet élevage en fût, il retourne en cuves inox pour trois mois supplémentaires. Il est ensuite mis en bouteille, où il poursuit son élevage pendant quatre mois. Une fois son vieillissement terminé, il est commercialisé.



Notes de dégustation : Nez intense et complexe. Arômes de fruits rouges confits, de prune et de griotte, mêlés à des notes florales et épicées. En bouche, il est intense et ample, avec des tanins souples et un bel équilibre entre acidité et onctuosité. Finale persistante.

VIA MANFREDONIA, 39 - 71042 - CERIGNOLA (FG) - ITALIA

TEL. +39 0885 428720 FAX +39 0885 428593

EMAIL: [info@cantineparadiso.it](mailto:info@cantineparadiso.it)