



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



jurno

Puglia IGP Primitivo

Zone de production : Agro di Cerignola

Cépage : Primitivo

Rendement à l'hectare : 70 quintaux

Vendanges : Dernière semaine d'août

Type de sol : Calcaire, de texture moyenne

Système de culture : Espalier

Âge des vignes : 25 ans

Vendanges : Manuelles

Vinification : La macération pelliculaire dure environ 10 jours. Durant cette période, la fermentation alcoolique se déroule à une température ne dépassant pas 240 °C. Après la fermentation malolactique, le vin est mis en bouteille et élevé 6 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge vermillon cristallin et agréable.

Nez : Le nez est intense et ample, offrant de puissants arômes de fruits frais : cerise, griotte, mûre et, en finale, fruits rouges.

Bouche : Souple en bouche, il s'ouvre sur des tanins veloutés, révélant une belle structure et une grande élégance, avec une finale fruitée et gourmande.

Accords mets et vins : Soupe de haricots et de pois chiches, riz sauté aux asperges et au safran, risotto aux champignons, burgers de pois chiches et d'aubergines, poivrons farcis. risotto aux champignons, burgers de pois chiches et d'aubergines, poivrons farcis.