



CANTINE  
**PARADISO**  
PUGLIA, ITALIA



## **scuria**

*Puglia IGP Negroamaro*

**Zone de production :** Campagne de Cerignola

**Cépage :** 100 % Negroamaro

**Rendement à l'hectare :** 80 quintaux

**Vendanges :** Fin septembre

**Composition du sol :** Argilo-calcaire de texture moyenne

**Système de culture :** Espalier

**Âge des vignes :** 23 ans

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Après le foulage et l'égrappage, le moût macère pendant environ 7 jours à une température contrôlée de 24 à 26 °C. Le vin obtenu est ensuite élevé en cuve inox pendant 3 mois, mis en bouteille et affiné pendant 3 mois supplémentaires.

### **Notes de dégustation :**

**Apparence :** Robe rouge cardinal aux reflets violacés.

**Nez :** Ce vin offre une riche palette d'arômes fruités tels que la confiture, la prune et les fruits rouges confits, ainsi que des notes balsamiques évoquant le maquis méditerranéen, notamment le thym, le myrte et le romarin.

**Goût :** Ample et corsé, il se distingue par sa remarquable persistance et son équilibre.

**Accords mets et vins :** Orecchiette aux fanes de navet, artichauts gratinés, canapés aux haricots blancs à la crème et aux tomates séchées.