

PARADISO 1954 PRIMITIVO 2019

IGP PUGLIA, APULIË, ITALIË

Primitivo

Na de Tweede Wereldoorlog in de jaren '50 heerste er veel armoede onder de boeren in Zuid-Italië. Grootvader Angelo Paradiso, een van de vele boeren in Puglia, besluit in die tijd zijn heil te zoeken in de wijnbouw en bouwt in 1954 het wijnhuis Cantine Paradiso. Tegenwoordig is Cantine Paradiso een wijnhuis, dat met name bekend staat om zijn gulle 'jammy' rode wijnen gemaakt van Primitivo, Negroamaro en Nero di Troia. Hun beste wijn is gemaakt van 100% Primitivo en is vernoemd naar het jaar van oprichting: de 1954.

WIJNGAARD EN REGIO

Afkomstig van verschillende wijngaarden rondom Cerignola in Apulië. De bodem bestaat uit klei en kalk.

VINIFICATIE

Na de oogst worden de druiven ontsleed en vergist. De gisting plus schilweking vindt plaats in RVS tanks op een gecontroleerde temperatuur van 15 tot 20 graden gedurende 15 en 20 dagen. De wijn rijpt twee maanden in RVS tanks, waarna een houtrijping van 12 maanden volgt in barriques. Na de houtrijping gaat de wijn weer terug naar de RVS tanks voor drie maanden. Voordat het op de markt wordt gebracht, rijpt de wijn nog vier maanden in de fles.

KLEUR

Robijnrood.

GEUR

Rode bessen, gedroogde pruimen, mirte, kruidnagel.

SMAAK

Vol van smaak, aanwezige tannines maar goed geïntegreerd, veel donker fruit (pruimen, mirte, bessen) en indrukken van specerijen.

SERVEREN BIJ

Lekker bij pasta met rijke sauzen. Ook heerlijk bij een pizza met pikante salami.

SERVEERTEMP.

16-18 °C

ALCOHOL (%)

15,00

SCHROEFDOP

Nee

INHOUD (LITER)

75 cl

VERPAKT PER

6

BIOLOGISCH

Nee

BRUTO GEW. FLES

1,35

