

PARADISO POSTA PIANA FIANO/GRECO 2020

IGP PUGLIA, APULIË, ITALIË

Fiano, Greco

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. Na persing vindt de gisting plaats in RVS tanks op een gecontroleerde temperatuur van 17 graden. Na de gisting rijpt de wijn nog 4 maanden op de gistcellen, wat extra romigheid geeft.

KLEUR

Strogeel met groene reflecties.

GEUR

Intens bloemig en fruitig.

SMAAK

Verfrissend met tonen van tropisch fruit en citrus.

SERVEREN BIJ

Lekker bij gegrilde zeevis met venkel.

SERVEERTEMP.

8-10 °C

ALCOHOL (%)

12,5

SCHROEFDOP

Nee

INHOUD (LITER)

75 cl

VERPAKT PER

6

BIOLOGISCH

Nee

EAN FLES

8053629441404

EAN DOOS

80536294414040

BRUTO GEW. FLES

1,35

