

PARADISO POSTA PIANA NEGROAMARO 2018

IGP PUGLIA, APULIË, ITALIË

Negroamaro

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 en schilweking vindt plaats in RVS tanks op een gecontroleerde temperatuur van 25 tot 28 graden gedurende 10 dagen. Een deel van de druiven krijgt een schilweking op een lagere temperatuur om de fruitigheid te bewaren. Vervolgens rijpt een deel van de wijn een jaar in barriques en de rest in RVS tanks. Voordat het op de markt wordt gebracht, rijpt het vervolgens nog twee maanden in de fles.

KLEUR

Robijnrood.

GEUR

Kersen, aardbeien, kruidig.

SMAAK

Sappige wijn met frisse tonen van aardbeien en kersen.

SERVEREN BIJ

Lekker bij gerijpte kazen. Ook heerlijk bij rosbief en gekruide rollades uit de oven.

SERVEERTEMP.

16-18 °C

ALCOHOL (%)

14,00

SCHROEFDOP

Nee

INHOUD (LITER)

75 cl

VERPAKT PER

6

BIOLOGISCH

Nee

BRUTO GEW. FLES

1,35

