

Vinaioli

Posta Piana Primitivo Puglia IGT



Cantina Paradiso werd **opgericht in 1950** door **grootvader Angelo Paradiso** en is nu in handen van **kleinzoon ... Angelo Paradiso** (is dat geen naam om jaloers op te zijn ...). Arme boer **Angelo I** **zwoegde** van 's ochtends tot 's avonds om zijn jonge vrouw en 4 kinderen een **waardig bestaan** te verschaffen. **70 jaar later** is Cantine Paradiso **één van de referenties van kwaliteit** in de streek rond Foggia, noord-Puglia.

Moncépagewijn van **Primitivo**. De druiven worden in de laatste week van augustus geoogst met een opbrengst van **50 à 60 hl/ha**. Na het ontristen en kneuzen van de druiven volgt een **warme (25-28°C) maceratie** gedurende 10 dagen om alle aroma's en kleurstoffen te onttrekken uit de schil. Na de gisting volgt een persing waarbij de wijn separaat wordt opgevoed. Eén deel gaat gedurende **6 maanden in eiken vaten**, het andere deel gaat naar een inox tank voor het fruitige en kruidige karakter te bewaren. Beide delen worden weer samengevoegd en gebotteld. De wijn harmoniseert dan nog gedurende 2 maanden in de fles.

Intens donkere wijn met een volle kleurdiepte. Intense aroma's van **zwart bessenfruit en kruiden**, typisch voor Primitivo. Zacht van aanzet en evenwichtig in structuur.

Lekker bij gerijpte kazen of salami zoals de lokale "capocollo" Het alcoholpercentage bedraagt 14 %.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be