

Vinaioli

Posta Piana Negroamaro 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.

100% **Negroamaro**. De druiven worden in de laatste week van september geoogst met een opbrengst van **60 à 65 hl/ha**. Na het ontristen en kneuzen van de druiven volgt gedurende 10 dagen een deels warme maceratie (25-28°C) om zoveel mogelijk aroma's en kleurstoffen uit de schil te onttrekken, en een deels koude maceratie om tegelijkertijd het fruit te bewaren.

Na de gisting volgt een persing waarbij de wijn **separaat** wordt opgevoed. Eén deel gaat gedurende 12 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.

De wijn is zeer donker robijn tot bruinrood. Intense aroma's van **kersen en balsamico, vanille en kaneel**. Zacht van aanzet en rond in structuur. Zeer drinkbare wijn door de fluwelige tannines en lange finish.

Lekker bij belegen kaas of vlees klaargemaakt in de oven. Het alcoholpercentage is 13%.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

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