



## 2021 Stizzato

Rosso Puglia IGP, Cantine Paradiso

Stizzato – ein kleiner, guter Schluck – von der Familie Paradiso

### Beschreibung:

In Cerignola im nördlichen Apulien keltert die dritte Generation der Familie Paradiso einen Wein mit facettenreicher Frucht und authentischer Saftigkeit. Der Stizzato zeigt sich komplex, bereitet aber gleichzeitig viel Trinkspass. Zum Beispiel in Kombination mit rotem Fleisch oder gereiftem Käse. Auf kalkhaltigen und lehmigen Böden wachsen die Primitivo- und Nero-di-Troia-Rebstöcke im Pergola-System. Dieses schützt die delikaten Trauben vor der intensiven Sonne des Südens.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Eine einladende Nase mit Aromen nach Blaubeeren und Cassis im spannungsvollen Zusammenspiel mit Noten von Wildkräutern, Schwarztee und etwas Malz. Sanfter Auftakt, sehr homogen und dicht wirkend, wiederum dunkelbeerige Noten in der ungemein delikaten Frucht, die angenehme Säure verleiht diesem Blend Frische und balanciert die Struktur gut aus; straffer, sehr aromatischer Abgang.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	Cantine Paradiso
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Primitivo, 49% Nero di Troia
<b>Artikelnummer:</b>	1264221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Stizzato**

Rosso Puglia IGP  
Cantine Paradiso

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 93/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 51% Primitivo, 49% Nero di Troia  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.