



Grandiso

Bianco Puglia IGP, Cantine Paradiso

Grandiso – Il grande paradiso della Puglia in un bicchiere

Descrizione:

Grandiso è un gioco di parole tra Grande e Paradiso. Il nuovo vino bianco, in parte maturato in barrique, è ottenuto dai tre principali vitigni del Sud: Falanghina, Fiano e Greco. Angelo Paradiso ha fondato l'azienda vinicola di famiglia a Cerignola, nel nord della Puglia, nel 1954. Da allora, la terza generazione produce vino qui. I vigneti di famiglia sono tutti situati intorno alla regione storica di Cerignola, in una posizione protetta. I terreni hanno un alto contenuto di calcare e sono molto ben drenati.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con una bella lucentezza. Un naso incantevole di acacia, melone estivo e un po' di menta al limone, anche un accenno di vaniglia. Al palato tanta frutta gialla, che ricorda l'ananas, le mandorle tostate e gli agrumi, equilibrato e molto elegante, completato da un'adeguata freschezza, mostrando nel complesso molta morbidezza; persistenza aromatica fino al lungo finale, che rivela delicati sapori tostate.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine Paradiso

Produzione: 2 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 35% Falanghina, 33% Fiano, 32% Greco di Tufo

Numero articolo: 1468325

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Grandiso

Bianco Puglia IGP
Cantine Paradiso

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20

Uva: 35% Falanghina, 33% Fiano, 32% Greco di Tufo

Maturità di degustazione: Pronto da bere

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 2 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 12.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.