



## 2021 Stizzato

Rosso Puglia IGP, Cantine Paradiso

Simple et bon: le Stizzato de la famille Paradiso

### Descrizione del vino:

A Cerignola, nel nord della Puglia, la terza generazione della famiglia Paradiso produce un vino dal fruttato raffinato e dalla struttura carnosa. Sebbene complesso, lo Stizzato è comunque molto piacevole da bere, ad esempio con carni rosse o formaggi stagionati. Le viti di Primitivo e Nero di Troia sono coltivate a pergola su terreni argillo-calcarei. Questa tecnica protegge le delicate uve dal sole intenso.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, con note di viola. Naso coinvolgente di mirtillo e ribes nero con note di erbe selvatiche, tè nero e malto. Attacco morbido, molto uniforme e denso, con aromi di bacche scure ancora una volta incredibilmente delicati; la piacevole acidità conferisce a questo blend freschezza ed equilibrio; finale deciso e molto aromatico.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	Cantine Paradiso
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Primitivo, 49% Nero di Troia
<b>Numero di articolo:</b>	1264221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Stizzato**

Rosso Puglia IGP  
Cantine Paradiso

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Primitivo, 49% Nero di Troia
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.