



2021 1954

Primitivo Puglia IGP, Cantine Paradiso

Primitivo paradisiaco dalla cantina ammiraglia

Descrizione del vino:

Angelo Paradiso è la terza generazione della sua famiglia a produrre vini nel nord della Puglia. Le sue migliori uve Primitivo crescono su terreni calcarei e permeabili nei dintorni di Cerignola. Le viti sono piantate in un sistema a pergola per proteggerle in modo ottimale dal sole intenso. L'anno di fondazione della cantina di famiglia, il 1954, è riportato in grassetto sull'etichetta. Un Primitivo eccezionalmente equilibrato e di grande cuore.

Nota di degustazione:

Rosso rubino di buona intensità. Naso molto mediterraneo con sentori di sambuco nero, mora, tè nero e sottobosco. Al palato, il vino è morbido e potentemente fruttato, rivelando note esuberanti di primitivo, ora anche di bacche rosse, oltre a sentori di caramello e belle sfumature di moka. Ben strutturato, gli aromi non si indeboliscono fino al finale, che persiste a lungo sul palato.

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.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Puglia

Produttore:

Cantine Paradiso

Valutazioni:

Luca Maroni 97/100, Score 18/20

Vinificazione:

14 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

100% Primitivo

Numero di articolo:

0989721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

1954

Primitivo Puglia IGP
Cantine Paradiso

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.