

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Cantine Paradiso – Darione Primitivo 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.

Specialiteit van de streek is **Uva of Nera di Troia**, maar uiteraard vinden we er ook uitstekende **Primitivo** en **Negroamaro**. Om de druiventrossen te **beschermen** tegen de **hete zon** (40°C in juli of augustus is geen uitzondering) worden de wijnstokken gecultiveerd volgens het **Puglia pergola** systeem: de ranken groeien eerst verticaal tot een hoogte van 1,6 à 1,80 m en worden dan **in 4 richtingen over horizontale ijzerdraden geleid**; de druiven hangen zo onder een **dichte bladerenmassa**.

De **oorspronkelijke cantina** ("kelders") met **geëmailleerde betonnen kuipen** is nog steeds in gebruik, intussen uitgerust met **moderne koelsystemen** en **uitgebreid met inox fermentatietanks**. Onder de cantina bevinden zich de **barrique kelders**, een degustatieruimte, botteling installatie en opslagruimtes. En op het dak de nodige **zonnepanelen** voor eigen energieopwekking.

Darione is een **moncépagewijn** van **Primitivo zonder houtlagering** die de zuivere karakteristieken van de druif weerspiegelt..

Het productiegebied ligt in **Agro di Cerignola** nabij Foggia, in het noorden van Puglia, de bodems bevatten voornamelijk kalk en klei. Een selectie van de beste druiven wordt eind augustus / begin september geoogst met een opbrengst van een kleine **100 hl/ha**.

In de cantina worden de trossen ontrist waarna de druiven in inox fermentatiekuipen worden gepompt, waar ze **2 tot 3 dagen gekoeld rusten (10-12°C)**. Pas dan worden zorgvuldig geselecteerde gisten toegevoegd en wordt de fermentatie onder temperatuurcontrole (26-27°C) opgestart.

Aan het einde van de alcoholomzetting wordt de massa zacht geperst en overgepompt naar andere inox vaten waar de wijn **3 maanden verfijnt**. Na filtering en stabilisatie wordt gebotteld, de wijn rust minstens twee maanden in de fles vooraleer hij op de markt komt.

Intense **dichte en donkere kleur**, de jonge wijn heeft een purperen schijn die langzaam afneemt. Deze Darione wordt **niet op hout gelagerd** om de **typische eigenschappen van de primitivo (vol fruitig, rijp, donker fruit en kruiden, lage aciditeit)** te bewaren.

Bij rood vlees, tomatensauzen en rijpe kazen.