

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Cantine Paradiso – Mast Negroamaro Puglia IGP



De geschiedenis van dit wijndomein gaat terug tot de **jaren '50**. **Angelo Paradiso** (wat een naam ...!) was een **arme landbouwer**, zoals haast alle andere bewoners van Puglia in die tijd. Hij trouwde jong en kreeg **vier kinderen**. Hij werkte ook buitengewoon hard, zodat hij aan zijn kroost florerende wijngaarden en een mooie kelder kon nalaten, vandaag nog steeds het hart van Cantine Paradiso.

Nadat **twee zonen** van de eerste Angelo in het midden van het eerste decennium van deze eeuw een typische **Italiaanse ruzie** uitvochten (niemand weet nog waarover het precies ging) nam **kleinzoon – opnieuw Angelo!** – het domein over vanaf jaargang 2010, en deze Angelo **secondo** maakte van Paradiso een **referentie**. Net als zijn grootvader voelt hij zich verbonden met dit unieke land en met de lokale wijnbouwtradities, maar hij combineert traditie met een verstandige openheid voor innovatie. Hij maakt wijnen in een **moderne stijl**, rijk aan **fruit**, krachtig maar **gemakkelijk drinkbaar** en **competitief**, allemaal van eigen wijngaarden in de vlakte van Cerignola. De oude gebouwen uit de jaren '50 bevatten nog steeds de oorspronkelijke geëmailleerde cementen tanks, intussen gemoderniseerd met een up-to-date koelsysteem. Recentelijk werden een nieuwbouw toegevoegd met verschillende gistingstanks in roestvrij staal, uiteraard allemaal onder gecontroleerde temperatuur; in de kelder bevinden zich de houten vaten voor de veroudering, en de nieuwbouw huisvest ook een degustatieruimte. Dit alles onder een dak van zonnepanelen die zorgen voor een lage milieu emissie.

Ù **Mast** is Puglia's dialect voor "de **Maestro**", hij die uit ervaring een **meesterwerk creëert**. Rijke, volle en fruitige **Negroamaro monocepage**. De druiven worden zorgvuldig ontleed en ondergaan een koude inweking in roestvrijstalen tanks. Na een vergisting van 10-15 dagen worden ze overgebracht naar eikenhouten vaten, waar ze **12 maanden** rijpen. Deze rijping draagt bij aan de complexiteit en diepte van de wijn.

Diep donkerrode, rijke kleur. Neus van **chocolade** en donker **fruit**, verleidelijke, **zwoele aroma's** van pruimen, zwarte kersen, bessen en vanille. Smaak **intens en complex** met opnieuw donker fruit zoals kers en braam, ook lichte tabak. Veel diepgang, volle body en fruitigheid, hints van karamel, mokka en vanille die voortkomen uit de houtrijping. **Zachte, ronde tannines** die het gehemelte strelen. Serveren: **niet warmer dan 18 °C**. Alcoholpercentage ca. 14,5%