

# VINOVITA

## UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



### Cantine Paradiso - Posta Piana Fiano Greco Puglia IGP



Cantine 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. **75 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**. Maar er worden ook witte druiven geteeld! 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.

Deze witte is een blend van **60% Fiano en 40% Greco** van wijngaarden op kalkhoudende-kleiachtig bodems rond Cerignola.

De druiven worden in de wijnkelder **ontsteeld** en vervolgens in roestvrijstalen tanks gepompt, waar ze **24 uur** lang op een temperatuur van 10 °C **koud** worden **gemacereerd** en daarna geperst. De verkregen most wordt, na een statische koude klaring, gefermenteerd met **geselecteerde gisten** in roestvrijstalen tanks bij **maximaal 17 °C**. Daarna wordt de wijn overgeheveld en begint de **bâtonnage op lie**, die ongeveer 4 maanden duurt.

**Strogeel** met **groene reflecties**. De neus is vrij **intens** en **complex**, met opvallende **bloemige** en **fruitige** tonen. De smaak is **vol, vet en aanhoudend** met een **goede zuurgraad** en **hartigheid**. Hints van **tropisch fruit** en een **citrusachtige** afdronk.

Uitstekend bij **vis-, schaaldier- en groentegerechten**, zeker proberen bij tong met mascarpone.