

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Cantina Paradiso – Posta Piana Negroamaro 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 Cantina 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.

100% Negroamaro. De druiven worden in de laatste week van september geoogst met een opbrengst van **60 à 65 hl/ha**. Na het ontristen en kneuzen van de druiven volgt gedurende 10 dagen een deels warme maceratie (25-28°C) om zoveel mogelijk aroma's en kleurstoffen uit de schil te onttrekken, en een deels koude maceratie om tegelijkertijd het fruit te bewaren.

Na de gisting volgt een persing waarbij de wijn **separaat** wordt opgevoed. Eén deel gaat gedurende 12 maanden in **eiken vaten**, het andere deel gaat naar een **inox tank** voor het fruitige en kruidige karakter te bewaren. Beide delen worden weer samengevoegd en gebotteld. De wijn harmoniseert dan nog gedurende 2 maanden in de fles.

De wijn is zeer donker robijn tot bruinrood. Intense aroma's van **kersen en balsamico, vanille en kaneel**. Zacht van aanzet en rond in structuur. Zeer drinkbare wijn door de fluwelige tannines en lange finish.

Lekker bij belegen kaas of vlees klaargemaakt in de oven. Het alcoholpercentage is 13%.

Magaziin

Trichterheideweg 11 Hal B/54
3500 Hasselt

Contact

Karel Wilmots
karel@vinovita.be

Maatschappelijke zetel

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt