

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Cantine Paradiso – Posta Piana 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.

Moncépagewijn van **Primitivo**. De druiven worden in de laatste week van augustus geoogst met een opbrengst van **50 à 60 hl/ha**. Na het ontristen en kneuzen van de druiven volgt een **warme (25-28°C) maceratie** gedurende 10 dagen om alle aroma's en kleurstoffen te onttrekken uit de schil. Na de gisting volgt een persing waarbij de wijn separaat wordt opgevoed. Eén deel gaat gedurende **6 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.

Intens donkere wijn met een volle kleurdiepte. Intense aroma's van **zwart bessenfruit en kruiden**, typisch voor Primitivo. Zacht van aanzet en erg vol in structuur, met veel chocolade (in de zomer naar het zwoele toe, hij mag dan een beetje gekoeld worden). Lekker bij gerijpte kazen of salami zoals de lokale "capocollo" Het alcoholpercentage bedraagt 14 %.

Magaziin

Trichterheideweg 11 Hal B/54
3500 Hasselt

Contact

Karel Wilmots
karel@vinovita.be

Maatschappelijke zetel

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt