

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Cantina Paradiso – Posta Piana Salice Salentino DOP



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.

Salice Salentino DOP is **steeds een blend** met minstens 75% Negroamaro. In deze fles zit **80% Negromaro en 20% Malvasia Nera**. Het productiegebied ligt in de provincies Brindisi en Lecce, de druiven worden in de tweede en derde week van september geoogst met een opbrengst van 60 à 65 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 nog harmoniseert in de inox tank gedurende 2 maanden.

De wijn is vol van kleurdiepte met een paarse schakering in de rand. De malvasia druif zorgt voor **confituur en likoreuze aroma's** in de neus, de smaak volgt hierin. Zacht van aanzet en evenwichtig in structuur door de fluwelige tannines. Zeer lange finale. Lekker bij rund-en varkensvlees met een saus of vleesroulades. Het alcoholpercentage is 13%.