

# VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



## Cantine Paradiso – Sant'Andrea Nero di Troia/ Primitivo 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. **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.

**Instap** rode wijn van Cantine Paradiso, gekenmerkt door **fruit en kruiden, geen hout**. Blend van **Nero di Troia** en **Primitivo**. Het productiegebied ligt in Cerignola nabij Foggia, de druiven worden in de tweede week van oktober geoogst. Na het ontristen en kneuzen van de druiven volgt een deels warme (25-28°C) maceratie en een deels koude maceratie gedurende 10 dagen om alle aroma's en kleurstoffen te onttrekken uit de schil. Na de gisting volgt een persing **waarbij de wijn op** inox verder rijpt gedurende enkele maanden. Na botteling harmoniseert de wijn gedurende 2 maanden in de fles.

De wijn is vol van **kleurdiepte** met initieel een paarse (later een meer rode) schakering in de rand. Intense aroma's van **rood fruit en kruiden**. Zacht van aanzet en rond in structuur. **Zeer drinkbare wijn** door de fluwelige tannines en lange finish. Lekker bij een kaasschotel, gegrild vlees of pasta's