

PREMIUM

PAOLOLEO FIORE DI VIGNA PRIMITIVO SALENTO IGT

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

DEGUSTAÇÃO

As uvas passam por uma ligeira passificação, o que as tornam mais concentradas, aumentando consideravelmente a intensidade aromática e a estrutura do vinho. Aromas envolventes e intensos, com toques de especiarias. No paladar, percebe-se o sabor de frutas passas e de cereja em conserva. Bem equilibrado, pleno e maduro, com longo retrogosto de ameixa preta e especiarias.

TERROIR

Os 10 ha do vinhedo "Fiori di Vigna" encontram-se em San Donaci, no coração de Salento, com vinhas de 45-50 anos de idade, cultivadas pelo método "Alberello Pugliese" (vinhas livres). O solo é argilo-calcário, com densidade de 4.500 vinhas por ha e produção de 1,2 kg por vinha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, em caixas de 5 kg, e são deixadas para passificar durante 3 semanas. Depois desse período, é feito o desengace das uvas. A fermentação ocorre em tanques de inox à temperatura controlada de 25 °C, durante cerca de 8 dias. A maceração com as cascas dura 15-18 dias. Afinamento de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês e seis meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha pratos à base de molhos vermelhos e ragu, carnes vermelhas e de caças. Servir a 18 °C.

SAFRA 2014

UVAS

100% Primitivo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.