

PREMIUM

PAOLOLEO ORFEO NEGROAMARO PUGLIA IGT

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
14%

AÇÚCAR

ACIDEZ
6,0 g/l

PH
3,52

DEGUSTAÇÃO

Orfeo é um vinho pleno e harmônico, com aromas intensamente frutados e de especiarias. No paladar, apresenta taninos complexos e uma acidez perfeita, combinada com o sabor de frutas, como ameixa, e de especiarias. Deve ser aberto com antecedência para respirar antes de servir.

TERROIR

Vinhedos em Brindisi, Salento, que recebem a influência das brisas dos mares Jônico e Adriático.

SAFRA 2014

UVAS

100% Negroamaro

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

Maceração durante 12/15 dias com remontagens sucessivas e prensagem suave do mosto. Fermentação com temperatura controlada de 25 °C. Após fermentado, é armazenado 3 meses em tanques de aço inox, em seguida, passa 12 meses em barricas de carvalho francês e americano e mais 3 meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha pratos de massa com molhos intensos, carnes vermelhas e de caça e embutidos. Servir a 18 °C.