

PREMIUM

PAOLOLEO AGRICOLO PRIMITIVO SALENTO IGP BIOLOGICO

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

AÇÚCAR
7,5 g/l

ACIDEZ
5,5 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Aromas envolventes de cerejas, com agradáveis notas de especiarias. No paladar, é frutado, saboroso, com bom corpo e taninos macios. Um vinho equilibrado, com um longo final.

TERROIR

Salento, no sudeste da Puglia, oferece as condições climáticas ideais para a prática da agricultura orgânica. A alta irradiação solar durante a maior parte do ano, combinada com a absoluta falta de chuva durante o verão e a grande ventilação, torna possível a produção de uvas saudáveis, sem a necessidade do uso de pesticidas ou outras substâncias químicas. Vinhedos orgânicos em San Donaci, na província de Brindisi. Densidade: 4.500/ha. Rendimento: 2 kg de uvas/vinha.

ELABORAÇÃO

Colheita manual em caixas de 10 kg, nas primeiras horas da manhã. As uvas são desengaçadas e fermentadas em temperatura controlada de 22-24 °C, por 8-10 dias, durante os quais são realizadas remontagens diárias. Fermentação malolática espontânea, logo depois da fermentação alcoólica. Este vinho passa 5 meses em tanques de aço inoxidável e 1 mês em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Para acompanhar massas com molho vermelho, carnes vermelhas e de caça, além de queijos maduros, cogumelos grelhados e vegetais.

SAFRA 2020

UVAS

100% Primitivo

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🍷 Beber.

— Sem madeira.