

PREMIUM

PAOLOLEO TERRENO NEGROAMARO SALENTO IGT BIOLOGICO

Tinto



SAFRA 2017

UVAS

100% Negroamaro

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

B Beber.

M Sem madeira.

PAÍS

IT

REGIÃO

Puglia

PRODUTOR

Paololeo

TEOR ALCOÓLICO

13,4%

AÇÚCAR

5,7 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,71

DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos de frutas vermelhas frescas, como morangos e framboesas, com notas de especiarias e herbáceas. No paladar, é encorpado, com taninos marcantes e bem equilibrado, com um final fresco, frutado e agradável.

TERROIR

Vinhedos orgânicos em San Donaci e Mesagne. 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. Densidade: 4.500/ha. Rendimento: 2,5 kg de uvas/vinha.

ELABORAÇÃO

Colheita manual em caixas de 10 kg, nas primeiras horas da manhã. As uvas são desengaçadas e fermentadas, com leveduras selecionadas, em temperatura controlada de 22-24 °C, por 8-10 dias. Fermentação malolática, logo depois da fermentação alcoólica. Este vinho passa 5 meses em tanques de inox e 1 mês em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Para acompanhar massas, carnes assadas e itens da salumeria.