

# PREMIUM

## PAOLOLEO PASSO DEL CARDINALE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Tinto



**PAÍS**  
IT

**REGIÃO**  
Puglia

**PRODUTOR**  
Paololeo

**TEOR ALCOÓLICO**  
14%

**AÇÚCAR**  
7,3 g/l

**ACIDEZ**  
6,2 g/l

**PH**

### DEGUSTAÇÃO

Apresenta aromas intensos de frutas negras, com notas de alcaçuz e coco. No paladar, é complexo, equilibrado, com taninos aveludados e ótimo frescor, com um longo final frutado, com notas de especiarias. O nome "Passo del Cardinale" é uma homenagem a um cardeal amigo do proprietário da vinícola, Paolo Leo, que já em idade avançada costumava caminhar bem devagar, mas de forma imponente, quando o visitava. "... da mesma forma que a maturação desse vinho é lenta, com um resultado imponente...", compara Paolo Leo.

**SAFRA** 2018

### UVAS

100% Primitivo

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

**🔪** Guardar ou Beber.

**○** Madeira

moderada.

### TERROIR

Manduria e Sava, na província de Taranto. Vinhedos de 40 anos, com solos arenosos. Densidade: 4.000 a 4.500 vinhas/ha. Densidade: cerca de 0,75 kg/vinha.

### ELABORAÇÃO

Colheita nas primeiras horas da manhã. As uvas são desengaçadas e a fermentação ocorre com temperatura controlada de 25 °C, por 8/10 dias, seguida por maceração pelicular por 15-18 dias. Afinamento de três meses em barricas de carvalho americano e seis meses em tanques de inox.

### HARMONIZAÇÃO

Com massas à base de molho vermelho, carnes vermelhas e de caças, além de queijos maduros de sabor intenso e cogumelos. Servir a 18 °C.