

PREMIUM

PAOLOLEO FIORE DI VIGNA PRIMITIVO SALENTO IGT

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
14,4%

AÇÚCAR
10,5 g/l

ACIDEZ
5,8 g/l

PH
3,65

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, amoras, uvas passas e alcaçuz. No paladar, é encorpado, com taninos aveludados, bom equilíbrio e boa acidez, com sabores que remetem a baunilha e chocolate. Longo retrogosto de figos secos e de cerejas negras.

SAFRA 2016

UVAS

100% Primitivo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

✍ Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.

TERROIR

Vinhedos nas províncias de Brindisi e Lecce, em Salento, com vinhas de 45-50 anos de idade, com solos argilosos. Densidade de 4.000 a 4.500 vinhas/ha. Rendimento: 1,2 kg/vinha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, em caixas de 5 kg, e são deixadas para passificar durante 3 semanas, expostas a uma suave e constante ventilação. Depois desse período, é feito o desengace das uvas. A fermentação ocorre em tanques de inox à temperatura controlada de 25 °C, durante 8-10 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, além de cogumelos e queijos maduros. Servir a 18 °C.