

PREMIUM

PAOLOLEO ORFEO NEGROAMARO PUGLIA IGT

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

AÇÚCAR
9,4 g/l

ACIDEZ
6,16 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Aromas de especiarias combinados com frutas vermelhas, além de notas de baunilha e chocolate. No paladar, é encorpado, com taninos aveludados e frescor agradável. Final longo e persistente.

TERROIR

Vinhedos em Brindisi, Salento, que recebem a influência das brisas dos mares Jônico e Adriático. Densidade: 4.500 plantas por hectare. Rendimento: 1,2 kg de uvas por videira.

SAFRA 2018

UVAS

100% Negroamaro

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

🔪 Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

Colheita manual nas primeiras horas da manhã, em caixas de 5 kg. As uvas são desengaçadas e fermentadas com temperatura controlada de 25 °C, durante 8-10 dias. Maceração com as cascas durante 12/15 dias com remontagens sucessivas e prensagem suave do mosto. Após fermentado, o vinho é armazenado por 3 meses em tanques de aço inox e, em seguida, passa 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

HARMONIZAÇÃO

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