

PREMIUM

PAOLOLEO PRIMITIVO SALENTO IGP

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
14%

AÇÚCAR
5,6 g/l

ACIDEZ
5,76 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Aroma complexo e fragrante, com notas de cereja e frutas vermelhas. Na boca, apresenta taninos macios, corpo médio, bom frescor e final frutado.

TERROIR

Área rural de Sava e Manduria, na província de Taranto. Densidade: 5.000 plantas por hectare. Rendimento: 2,5 kg por videira.

SAFRA 2020

UVAS

100% Primitivo

ELABORAÇÃO

Colheita manual nas primeiras horas do dia. Desengace e fermentação com temperatura controlada de 22/24 °C durante 8/10 dias, durante os quais são feitas remontagens diárias. Malolática logo após a fermentação alcoólica. Após fermentado, o vinho é armazenado por 5 meses em tanques de aço inox.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

— Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

Vinho ideal para carnes curadas e queijos maduros, além de massas, pratos com carnes vermelhas e aves assadas, servidas com molhos bem temperados. Servir a 17-18 °C.