

PREMIUM

PAOLOLEO NEGROAMARO SALENTO IGP

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
12,7%

AÇÚCAR
3,7 g/l

ACIDEZ
5,4 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho intenso. Aroma fragrante de frutas vermelhas maduras, geleia de framboesas, com notas de ameixa e pimenta preta. Na boca é bastante encorpado, equilibrado e fresco. Final frutado e persistente, com notas de especiarias.

TERROIR

Área rural de San Donaci e Salice Salentino. Densidade: 4.500/5.000 plantas por hectare.

SAFRA 2019

UVAS

100% Negroamaro

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

B Beber.

M Sem madeira.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, nas primeiras horas do dia. Desengace e fermentação com temperatura controlada de 22/24 °C durante 8/10 dias, com leveduras selecionadas e remontagens diárias. Malolática logo após a fermentação alcoólica. Após fermentado, o vinho é armazenado por 5 meses em tanques de aço inox e mais 1 mês em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha pratos de massas, carnes assadas e cogumelos. Ótimo com queijos meio maduros e carnes curadas, além de risotos com verduras e pizzas.