

PREMIUM WINES

Paololeo Negroamaro Puglia IGP 2022

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Puglia

PRODUTOR

Paololeo

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

5,2 g/l

ACIDEZ

5,5 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Uma das mais famosas uvas nativas de Salento, a Negroamaro gera vinhos suculentos e de boa estrutura. Com aromas de frutas vermelhas maduras e em geleia, traz ainda notas de especiarias. O final é frutado e persistente, com notas de especiarias.

TERROIR

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

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.

UVAS

100% Negroamaro

CARACTERÍSTICAS

-  Encorpado
-  Beber
-  Sem madeira