PREMIUM WINES

Paololeo Passo del Cardinale Primitivo di Manduria DOP 2022

Tinto

PAÍS
Itália

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
14,4%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
7,7 g/l	5,97 g/l	

NOTAS E PREMIAÇÕES
“Tre Bicchieri” do *Gambero Rosso 2024*, sendo a quarta vez que este vinho recebe a premiação

UVAS
100% Primitivo

DEGUSTAÇÃO
Apresenta aromas intensos de frutas negras, com notas de alcaçuz e café. No paladar, é complexo, equilibrado, com taninos aveludados e ótimo frescor, com um longo final frutado, com notas de especiarias. O nome "Passo del Cardinale" é uma homenagem a um cardeal amigo do proprietário da vinícola, Paolo Leo, que já em idade avançada costumava caminhar bem devagar, mas de forma imponente, quando o visitava. "... da mesma forma que a maturação desse vinho é lenta, com um resultado imponente...", compara Paolo Leo.

TERROIR
Manduria e Sava, na província de Taranto. Vinhedos de 40 anos, com solos arenosos. Densidade: 4.000 a 4.500 vinhas/ha. Rendimento: cerca de 1,2 kg/vinha.

ELABORAÇÃO
Colheita nas primeiras horas da manhã. As uvas são desengaçadas e a fermentação ocorre com temperatura controlada de 25 °C, por 8/10 dias, seguida por maceração pelicular por 15-18 dias. Afinamento de três meses em barricas de carvalho americano e seis meses em tanques de inox.

HARMONIZAÇÃO
Com massas à base de molho vermelho, carnes vermelhas e de caças, além de queijos maduros de sabor intenso e cogumelos. Servir a 18 °C.