# Paololeo Passo del Cardinale Primitivo di Manduria DOP 2021

*Tinto*

**PAÍS**
Itália

**REGIÃO**
Puglia

**PRODUTOR**
Paololeo

**TEOR ALCOÓLICO**
14%

| AÇÚCAR | ACIDEZ | PH |
|---|---|---|
| 7,3 g/l | 6,17 g/l | |

**NOTAS E PREMIAÇÕES**
Tre Bicchieri - Gambero Rosso 2023 – terceira safra a ser premiada

**DEGUSTAÇÃO**
Apresenta aromas intensos de frutas negras, com notas de alcaçuz e coco. 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.

**UVAS**
100% Primitivo

**CARACTERÍSTICAS**

M Corpo Médio

Guardar ou Beber

Madeira moderada

**TERROIR**
Manduria e Sava, na província de Taranto. Vinhedos de 40 anos, com solos arenosos. Densidade: 4.000 a 4.500 vinhas/ha. Densidade: cerca de 0,75 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.