

# PREMIUM WINES

## Paololeo Primitivo Salento IGP 2021

Tinto



### UVAS

100% Primitivo

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**🍷** Beber

**—** Sem madeira

### PAÍS

Itália

### REGIÃO

Puglia

### PRODUTOR

Paololeo

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

8,4 g/l

### ACIDEZ

5,88 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.

### 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.

### 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.