Paololeo Salice Salentino DOC Riserva 2017

Tinto

PAÍS
Itália

REGIÃO
Puglia

PRODUTOR
Paololeo

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
5,7 g/l	6,7 g/l	

DEGUSTAÇÃO

No olfato o vinho já demonstra sua potência, com aromas de frutas vermelhas, ameixa e nêspera em geleia, além de notas de pimenta preta, alcaçuz e aniz. Na boca, é encorpado, harmônico, com taninos sedosos e envolventes. Final persistente, delicioso e quente.

TERROIR

Zona rural de Salice Salentino, entre as províncias de Brindisi e Lecce. Solos argilosos. Densidade: 4.500 plantas por hectare. Rendimento: 2 kg de uva por videira.

UVAS

85% Negroamaro e outras uvas autóctones da denominação

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

Guardar ou Beber

Boa presença de madeira

ELABORAÇÃO

A colheita manual é feita nas primeiras horas da manhã. Os cachos são delicadamente colocados em caixas de 5 kg e rapidamente transferidos para a adega. As uvas são desengaçadas e delicadamente prensadas. A fermentação ocorre em tanques de inox, com temperatura controlada de 25 °C, entre 8-10 dias. A maceração pelicular dura 12-15 dias, com remontagem cuidadosa e prensagem suave do mosto. Após fermentado, o vinho é armazenado por 12 meses em barricas de carvalho francês, 6 meses em tonéis de carvalho e mais 4 meses em tanques de inox.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes assadas, servidas com vegetais temperados com especiarias, cozidos e paleta de porco, entre outros pratos. Segundo o produtor, este vinho seria um abraço em frente a uma lareira crepitante no inverno