



PAOLOLEO

FIORE DI VIGNA

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Area rurale tra le province di Brindisi e Lecce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tradizionale alberello pugliese di 45 anni, a potatura corta, con speroni a due gemme

TERRENO: Argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: Da 4000 a 4500 piante per ettaro, con rese di circa 1,2 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata alle prime ore del mattino. Le uve, raccolte in cassette da 5 kg, riposano in appassimento per circa 3 settimane in costante e mite ventilazione. Grazie a questo processo si concentrano le componenti aromatiche e strutturali dell'uva aumentando, così, i profumi ed il corpo

VINIFICAZIONE: Dopo il leggero appassimento l'uva viene diraspata ed il pigiato fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25°C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 15-18 giorni, periodo necessario per una completa ed elegante estrazione di aromi e tannini

MATURAZIONE: 12 mesi in barriques di rovere americano e francese

VOL.‰: 14.5° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rosso rubino dai riflessi granati. All'olfatto propone una percezione di frutta rossa e ben matura, leggermente appassita e di ciliegia sotto spirito. Il tannino è dolcemente vellutato e dona una struttura carezzevole. Rotondo e morbido, vanta un finale lungo con ritorni di fichi secchi e amarene

SERVIZIO: Si consiglia a 18°C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il Primitivo "Fiore di Vigna" diventa un prezioso abbinamento con stufati di carne a lenta cottura. Formaggi di lunga stagionatura, particolarmente saporiti, vengono dolcemente accompagnati dal sorso morbido del vino. Nei ricordi della tradizione italiana si concede in abbinamento ad un polpettone al forno.



Top
TOP LINE

150 cl | 75 cl

