



PAOLOLEO

VARIETALI PRIMITIVO

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Area rurale di Sava e Manduria in provincia di Taranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

TERRENO: Medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 5000 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia avviene manualmente verso l'ultima decade di agosto. Durante le prime ore del mattino i grappoli vengono delicatamente riposti in piccole cassette da 5 kg

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta l'uva viene diraspata ed il pigiato fermenta in acciaio inox a temperatura controllata di 22-24°C per 8-10 giorni. Preziosi rimontaggi giornalieri offrono l'estrazione delle tipicità del vitigno. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio

VOL.‰: 13,5° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rosso rubino dai riflessi violacei. All'olfatto si dimostra fragrante, con sentori di ciliegie e piccoli frutti rossi.

More, gelsi e lamponi sono un morbido morso estivo. Dal gusto rotondo e avvolgente propone una fine freschezza e setosa tannicità

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il Primitivo in questa linea diventa un contributo ai piatti della cucina storica pugliese. Abbinato a fumanti polpette al sugo e parmigiane al forno dona lode ai piatti a lunga cottura. Servito in abbinamento ad un tenero gulash può diventare un sorprendente pasto conviviale.



37,5 cl | 75 cl

Varietali

VINI D'ANNATA