



PAOLOLEO

NEGRAMANTE

VITIGNO: Negroamaro

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Area rurale di San Donaci in provincia di Brindisi

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

TERRENO: Medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata manualmente alle prime ore del mattino

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. Il mosto viene sottoposto a diversi rimontaggi e delestage che offrono una tecnologica estrazione di colore e tannini. Successivamente il vino viene svinato in pressa soffice. Dopo il primo travaso, sempre in acciaio inox, avviene la fermentazione malolattica

MATURAZIONE: 3 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio

VOL. %: 14° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rosso rubino intenso dai riflessi violacei che tendono al granato. All'olfatto propone piccoli frutti rossi come more e gelsi in piena maturazione. Sentori di prugne appassite e spezie dolci donano un'avvolgente percezione terziaria. Dal gusto avvolgente e rotondo. Il tannino, deciso ma non invadente, dimostra un corpo robusto. Finale di piacevolissima persistenza con richiamo alla frutta rossa ben matura

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Robusto e deciso il Negroamaro si concede a piatti di ricca struttura come primi piatti al forno e ragù a lenta cottura. Le migliori braci di carne valorizzano la struttura del vino. Abbinato con salumi e formaggi diventa un ospite di grande compagnia.



75 cl

Classici
CLASSICI LINE