



PAOLOLEO

ORFEO

VITIGNO: Negroamaro

DENOMINAZIONE: Puglia IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Area rurale del Salento in una zona esposta ai venti del Mar Ionio e Adriatico, estesa dalla provincia di Taranto a Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tradizionale alberello pugliese di 50 anni, a potatura corta, con speroni a due gemme

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro la resa è 1,2 kg per pianta.

VENDEMMIA: La raccolta manuale viene effettuata alle prime ore del mattino. I grappoli vengono riposti con amore in piccole cassette di 5 kg circa conservando, così, la loro integrità

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta 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 12-15 giorni, con attenti rimontaggi e pressatura soffice finale delle vinacce.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio e 12 mesi in barriques di rovere americano e francese

VOL.‰: 14.5° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rosso rubino dai riflessi granati. All'olfatto dimostra un'ampiezza di illustre eleganza. Lodevoli spezie sfumano in frutti in confettura, dolci e canditi. Scorzette di arancia intinte in cioccolato fondente sono una chicca più che sorprendente. More, gelsi e lamponi sono un tocco succoso ed estivo. Il finale ricorda il cacao con piccole note di cappuccino.

Il tannino, particolarmente morbido ed avvolgente, crea un equilibrio dei sensi in perfetta armonia.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: I grandi classici come cannelloni ripieni, lasagne e ragù offrono un inconfondibile pasto conviviale. Grandi braci, dai tagli pregiati, esplodono nei sensi più piacevoli del gusto. Abbinato a sformati di zucchine e parmigiane al forno sono un preludio per grandi brindisi di piacere.



Top
TOPLINE

150 cl | 75 cl
500 cl | 300 cl

