

Paololeo Passitvo Primitivo Organic

Koskemattoman luonnon ja viehättävien viinitarhojen ympäröimä Cantine Paololeo sijaitsee Salenton sydämessä Apulian alueella Etelä-Italiassa. Viinitilan omistaja Paolo Leo yhdistää taitavasti perinteitä sekä moderneja viinivalmistustekniikoita ja iso osa hänen tarhoistaan on luomuviljeltyjä. Hän on keskittynyt viljelemään alueen perinteisiä rypäleitä kuten Primitivoa, Negroamaroa sekä Nero di Troiaa.

Tämä osittain kuivatuista rypäleistä valmistettu luomuviini on Primitivo-rypäleelle ominaiseen tyyliin täyteläisen marjainen ja jopa hilloinen, sekä mehevän hedelmäinen ja siinä on samettisen pehmeät kypsät tanniinit. Perinteiseen tyyliin viinissä on hieman enemmän jäännössokeria tuomassa pyöreyttä, pehmeyttä, täyteläisyyttä ja tasapainoa sekä tammen tuomaa mausteisuutta ja vaniljaa.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: IGP Primitivo di Puglia

Tuottaja: Cantine Paololeo

Rypäle/rypäleet: Primitivo

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 9,0g

Happo: 5,5 g/l

Alkoholi: 14.0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Hinta: täyteläisen marjainen ja jopa hilloinen, sekä mehevän hedelmäinen ja siinä on samettisen pehmeät kypsät tanniinit

Väri: Syvä rubiininpunainen

Tuoksu: Moniulottuinen tuoksu, tummia kirsikoita, karhunvatukkaa, luumua, mausteinen, vaniljaa, rusinoita ja suklaata

Maku: Täyteläinen, marjainen, hilloinen, mehevän hedelmäinen, samettisen pehmeät kypsät tanniinit, pehmeä, mausteinen

Ruokasuositukset: Nauta, Lamma, Pataruoka, Grilliruoka

