

Italian Wines in the World: Dorso Rosso, Puglia IGT Negroamaro 2013 di Paolo Leo

scritto da Lorena Lancia (miglior sommelier FISAR 2016) | 22
Giugno 2017



Dorso Rosso, Puglia IGT Negroamaro 2013

Vino: rosso

Anno: 2013

Prezzo: 55,00 € (iva inclusa)

Produzione annua: 4.830 bottiglie

Denominazione: IGT

Affinamento: 3 mesi in acciaio, 18 mesi in tonneau di quercia francese e americana e 3 mesi in bottiglia

Uvaggio: Negroamaro 100%

Si presenta con un rosso rubino profondo, accompagnato da riflessi porpora che diventano più evidenti sull'unghia.

Il naso intenso ed intrigante è una trama fitta di note fruttate, di ciliegia sotto spirito e prugna disidratata,

garbatamente scaldate e animate dalle percezioni speziate di pepe verde, noce moscata e chiodi di garofano. Sentori di pellame e di delicata tostatura contribuiscono ad arricchire la complessità di questo bouquet al quale la bella nota balsamica conferisce slancio.

La beva si rivela da subito facile ed elegante, dotata di una buona freschezza alla quale subentra un tannino che determina la necessità di un abbinamento gastronomico. Abbiamo scelto di accompagnarlo con un agnello in umido ma non abbiamo potuto resistere alla tentazione di provarlo anche con del caciocavallo stagionato.

Lorena Lancia

CANTINE PAOLO LEO

L'amore e la cura della vite ed il vino hanno caratterizzato profondamente la storia della famiglia Leo fin dagli inizi del '900. In quegli anni il capostipite dell'azienda, nonno ed omonimo dell'ultimo erede Paolo Leo, iniziò a vinificare le uve dei suoi vigneti nel palmento di famiglia, oggi testimonianza "recuperata" del suo lavoro ed impiegato come bottaia per lo stoccaggio e l'affinamento dei vini destinati all'invecchiamento.

La nuova sede, nata nel 1989, occupa una superficie complessiva di circa 15.000 mq, è dotata di un modernissimo impianto di vinificazione e affinamento dei vini e di una barricaia di circa 400 mq contenente 500 barriques da 225 litri di rovere francese; ma queste nuove tecnologie di vinificazione si sono inserite nel solco dell'antica tradizione che la famiglia Leo ha sempre rispettato e assecondato.

La missione è rimasta immutata nel tempo: offrire ai consumatori vini che rispecchino nel loro corpo gli odori, i sapori ed il carattere della terra di Puglia da cui traggono origine. E proprio per rendere più evidente al cliente-consumatore la qualità del prodotto e del servizio, l'azienda ha introdotto un sistema di certificazione e un sistema di tracciabilità. È ormai chiara l'urgenza e l'esigenza di poter documentare l'intera catena agroalimentare da monte a valle, dal produttore al consumatore, dal conferimento alla

lavorazione/trasformazione fino alla vendita, al fine di poter garantire ai consumatori l'alta qualità del prodotto.

Cantine Paolo Leo SRL

Via Tutturano, 21

72025 San Donaci (BR) – Italia

(+39) 0831 635 073

info@paololeo.it

www.paololeo.it