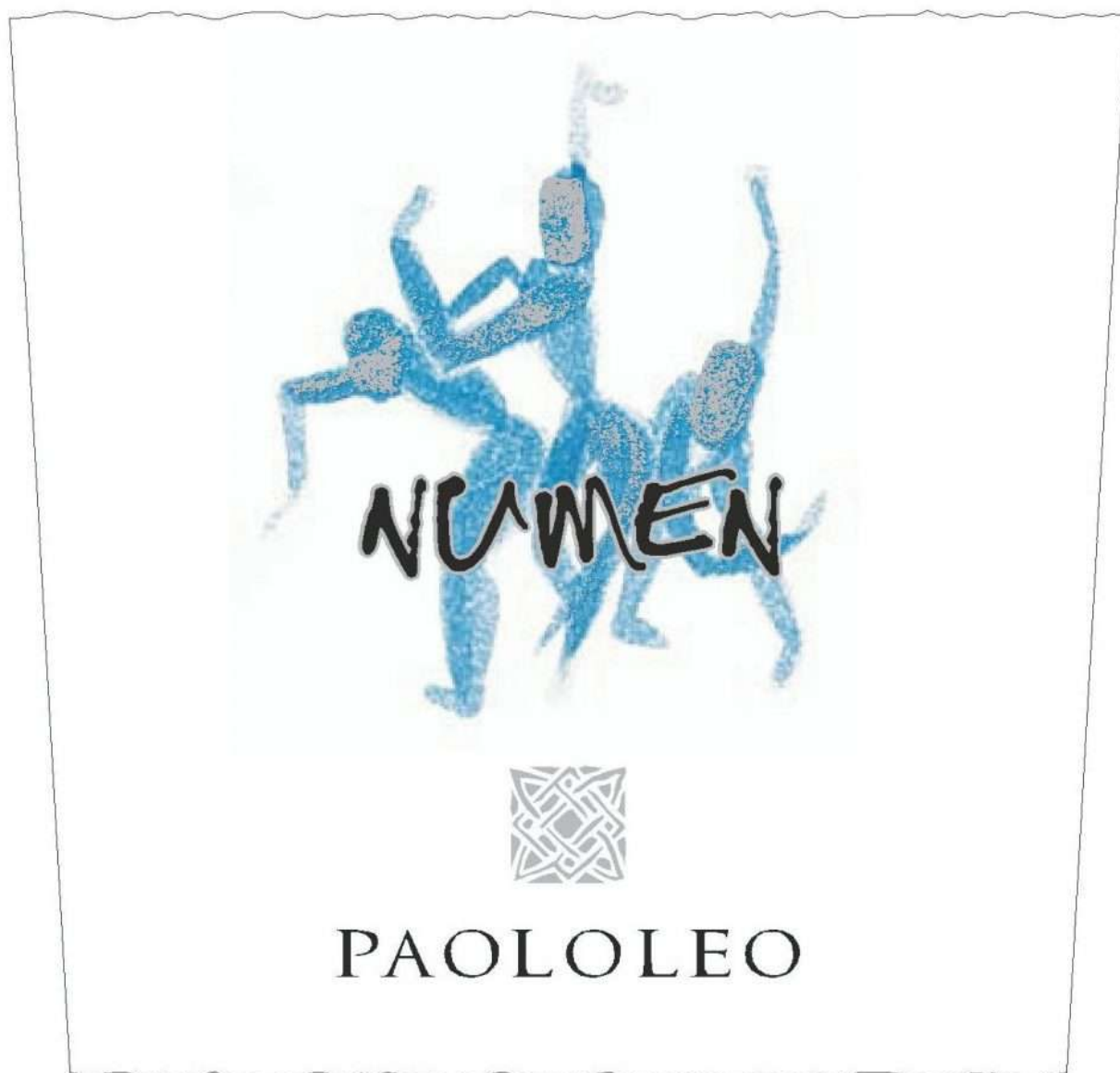


Italian Wines in the World: Numen Chardonnay Salento Igp 2014 di Paololeo

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Giugno 2016



Numen Chardonnay Salento Igp 2014

Vino: Bianco – Anno: 2014

Prezzo (franco cantina): 11,20 Euro

Produzione annua in bottiglie: 20.000

Invecchiamento: Fermentazione in barrique per 3 mesi a contatto con le fecce fini. Affinamento 3 mesi in bottiglia.

Denominazione: Igp

Uve: Chardonnay 100%

Lo Chardonnay che non ti aspetti e che a noi a sorpreso moltissimo facendoci innamorare al primo sorso. Tutti sanno che lo Chardonnay il vitigno bianco pi diffuso al mondo ma ogni volta ci stupiamo di come questa variet sia capace di dare diverse interpretazioni di se stessa a seconda del territorio di produzione e della modalit di vinificazione alle quali viene sottoposta. Lazienda Paolo Leo nel Salento offre un'interpretazione a nostro parere straordinaria che testimonia la grande vocazionalit vitivinicola di questa terra tra le pi suggestive della Puglia. Il 2014 non stata un'annata facile per il vino italiano ma a degustare il Numen di Paolo Leo non si direbbe assolutamente. Il vino infatti si offre con un'intensit aromatica stupefacente dove i sentori fruttati si mischiano ad originali sensazioni di idrocarburi e di fiori bianchi come il gelsomino e il glicine. In bocca una struttura sorprendentemente setosa, si sente il ruolo del breve appassimento delle uve per avere maggior corposit e morbidezza senza per perdere la bella fragranza dello Chardonnay. Grande bevibilit. Labbiamo abbinato ad una cernia straordinaria come il vino. Complimenti veramente alle Cantine Paolo Leo.

PAOLOLEO

Lamore 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 dellazienda, nonno ed omonimo dell'ultimo erede Paolo Leo, inizi a vinificare le uve dei suoi vigneti nel palmento di famiglia. Da ieri ad oggi la missione della famiglia Leo 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. Verso la fine degli anni 80 la profonda passione e tenacia ha spinto l'attuale proprietario Paolo Leo ad intraprendere un percorso imprenditoriale focalizzato sulla valorizzazione di vini ottenuti da vitigni autoctoni del Salento: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Bianca e Nera di Lecce.

La moderna cantina, costruita nel 1989, occupa una superficie

complessiva di circa 15.000 mq, 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.

Cantine Paolo Leo SRL

Via Tutturano, 21

72025 San Donaci (BR) Italia

(+39) 0831 635 073

info@paololeo.it

www.paololeo.it