

Italian Wines in the World: Orfeo, Negroamaro Puglia Igt di Paolo Leo

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Settembre 2016



orfeo

O
orfeo
NEGROAMARO



PAOLOLEO

PAOLOLEO

Orfeo Negroamaro Puglia igt 2013

Vino: Rosso – Anno: 2013

Prezzo (franco cantina, senza IVA): 11,20 Euro

Produzione annua (bottiglie): 60.000

Affinamento: 3 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques di rovere francese e americano e 3 mesi in bottiglia

Denominazione: Igt

Uve: Negroamaro

Quando ti imbatti in un Negroamaro come l'Orfeo di Paolo Leo capisci bene le ragioni del successo di questo grande vitigno pugliese capace di unire potenza ed eleganza, struttura e grande bevibilità al tempo stesso.

Al naso arrivano subito le note di frutti neri di bosco (mora e ribes nero), ma anche eleganti sentori di spezie come il pepe rosa e i chiodi di garofano. In bocca è avvolgente, la struttura tannica non è eccessiva e, grazie ad un uso sapiente del legno (12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese ed americano), regala un vino morbido ma per nulla banale e che ti fa percepire la possibilità di una buona longevità anche se già oggi è di estrema bevibilità.

L'abbiamo abbinato ad una bella cena di inizio estate con alcuni dei migliori salumi della tradizione italiana.

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. Da ieri ad oggi la missione della famiglia Leo 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. 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, 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.

Cantine Paolo Leo SRL
Via Tutturano, 21
72025 San Donaci (BR)
(+39) 0831 635 073
info@paololeo.it
www.paololeo.it