

# PAOLO LEO

Via Tuturano, 21 - 72025 San Donaci BR - Tel. 0831 635073  
Fax 0831 681747 - www.paololeo.it - info@paololeo.it

**Anno di fondazione:** 1989 - **Proprietà:** Paolo Leo

**Fa il vino:** Nicola Leo e Alessandro Michelin - **Bottiglie prodotte:** 1.700.000

**Ettari vitati di proprietà:** 25 + 10 in affitto - **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Roberta D'Arpa

**Come arrivarci:** da Brindisi prendere la SS16 fino a San Donaci.

*La filosofia di Paolo Leo ha come scopo quello di lasciare sfogo alle intuizioni nella ricerca della massima qualità, con una produzione che, seppure rispettosa delle tradizioni e delle peculiarità dei vitigni locali, è spesso svincolata ai disciplinari di produzione delle Doc locali. Fra i prodotti in degustazione emergono il Negroamaro Orfeo, un esempio di struttura e ricchezza gustativa senza dismisure, e il Primitivo di Manduria, che si distingue per una straordinaria combinazione di eleganza e profondità gusto-aromatica.*

## ORFEO 2009



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Negroamaro 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 40.000 - Rubino compatto, con una sfumatura porpora. Diffonde suadenti profumi floreali di viola e lavanda, quindi confettura di more, cioccolato, eucalipto, legno di cedro e un misurato mix di spezie. Al palato il tessuto fruttato, la dote alcolica, la trama tannica e la sapidità sono tutti equamente distribuiti. Persistenza alquanto lunga, in linea con le percezioni olfattive. Da vigne di circa 45 anni, il vino matura in barrique di rovere francese e americano per un anno. A un soffio dai 5 Grappoli. Capriolo al ginopro.

## PRIMITIVO DI MANDURIA 2009



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 300.000 - Rubino profondo. I profumi evocano confetture di frutti di bosco, china, liquirizia, caffè e pot-pourri, su sfumate note muschiate. L'assaggio è dispiegato su viva freschezza e tannini fitti ma ben amalgamati; il tutto controbilanciato da una struttura calda e carnosa. Da vigne di 30-40 anni. Lunga maturazione in acciaio e 6 mesi in affinamento. Da provare con zampetti alla fiorentina.

## FIORE DI VIGNA 2009



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 17 - **Bottiglie:** 15.000 - Rubino di non comune concentrazione. Libera al naso aromi di frutta a bacca rossa in confettura, fiori, sottobosco, cacao, spezie dolci e balsamiche, che fanno da anticamera ad un assaggio caldo e polposo; non manca tuttavia la dote fresco-tannica a dare equilibrio. Chiude speziato e boisé. Un anno in barrique. Maltagliati al ragù di cinghiale.

## CHARDONNAY NUMEN 2010



€ 14 - Paglierino smagliante. Il bagaglio aromatico è rappresentato da frutta a polpa gialla matura, fresia, bastoncino di liquirizia e cioccolato bianca. Sorso cremoso, sapido e ben fresco; persiste rotondo, ammiccante, con un tocco boisé. Barrique di rovere francese e americano. Tonnarelli cacio e pepe.

## SALICE SALENTINO LIMITONE DEI GRECI 2008



Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20% - € 9 - Cupo rubino con nuance purpuree. Profuma di yogurt all'amarena, mirtilli, china, folate floreali ed erbacee. Al palato è semplice e di medio corpo, anche se ricco di estratto e tannino. Lavorato in acciaio. Gnocchi al ragù di castrato.