

Paolo Leo



PAOLOLEO

La storia di questa realtà si identifica con il processo di trasformazione del Salento: una zona vitivinicola ancorata alle tradizioni, protagonista oggi di un progetto mirato alla valorizzazione delle risorse del territorio. L'idea di Paolo Leo, il titolare, è di trasmettere la passione che contraddistingue l'attività familiare sin dai primi del Novecento attraverso un'immagine nuova, espressione di un cambiamento che persegue la qualità nel rispetto della peculiarità dei vitigni. Da anni, i vini dell'azienda contribuiscono a esportare nel mondo la qualità di questa terra, grazie a moderne tecniche enologiche e a una sapiente applicazione dei processi di vinificazione. Sono possibili visite e acquisti nell'enoteca aziendale.

72025 San Donaci (Br)

Via Tutturano, 21

Tel. 0831 635073

Fax 0831 681747

info@paololeo.it

www.paololeo.it

Anno di fondazione: 1989

Proprietario: Paolo Leo

Enologo/Consulente: Nicola Leo,

Alessandro Michelin

**Ettari vitati:** 25 in proprietà, 10 in affitto

**Totale bottiglie annuali:** 1.800.000

#### GLI ALTRI VINI

- I Classici: Limitone dei Greci Salice Salentino doc, Passo del Cardinale Primitivo di Manduria doc, Battigia Puglia Bianco igt, Falanghina Puglia igt, Greco Puglia igt, Rosarose Blanc Spumante Brut
- Linea varietali: Primitivo Salento igt, Negroamaro Salento igt, Malvasia Bianca Salento igt, Primitivo Puglia Rosato igt
- Linea Top: Salice Salentino Riserva doc, Primitivo di Manduria doc, Fiore di Vigna Primitivo Salento igt



#### Orfeo Salento Rosso igt 2009

Uve: Negroamaro 100%

Alcol: 14,5%

Prezzo: euro 13,00

Sorprende la vista con un rosso rubino di rara intensità e profondità. Inebria il naso con riconoscimenti di uva spina, fichi in confettura, vaniglia, timo, foglia di capero e pietra focaia. Pieno e setoso al palato, dove ogni sensazione è magistralmente in equilibrio con freschezza abbondante, che regala un finale interminabile. Con maritati al ragù di asino.



#### Rosarose Rosato Spumante Brut 2010

Uve: Negroamaro 100%

Alcol: 11,5%

Prezzo: euro 9,00

Da un rosa cerasuolo tenue con perlage fine e discretamente persistente, emergono aromi di ribes rosso e uva spina. Al palato si apprezza un'abbondante e piacevole freschezza acida e una buona sapidità con persistenza aromatica nei valori medi. Con astice alla catalana.



#### Numen Salento Bianco igt 2010

Uve: Chardonnay 100%

Alcol: 14,5%

Prezzo: euro 13,00

Si fregia di un giallo paglierino intenso, quasi dorato. Reca al naso profonde sensazioni di banane mature, burro, vaniglia, fieno e marasca. Strutturato, potente al palato, ben equilibrato e di media lunghezza dal punto di vista aromatico, ha i muscoli per poter essere abbinato a piatti complessi per un vino bianco, come una sella di coniglio farcito con cicorielle selvatiche.