

# VARIETALI

MED Primitivo Rosato  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PAOLOLEO

# VARIETALI

MED Primitivo Rosato  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Italia, Regione Puglia  
Uve  
Primitivo 100%  
Zona di Produzione  
Sava – Manduria in provincia di Taranto  
Terreno  
Argilloso, situato a 30 metri sul livello del mare.  
Età vigneti  
30 anni  
Sistema allevamento  
Alberello pugliese  
Produzione per ettaro di uva  
80 quintali  
Periodo di vendemmia  
Fine agosto  
Vinificazione  
Pigiatura, breve crio-macerazione e pressatura soffice. Fermentazione termocontrollata a 15° - 16° C  
Affinamento  
3 mesi in contenitore acciaio - inox e 2 mesi in bottiglia  
Colore  
Rosa intenso  
Profumo  
Fragrante con sentori di frutti di bosco  
Gusto  
Rotondo ed armonico  
Gradazione alcolica  
13% Vol  
Accompagnamento e servizio  
Indicato con antipasti, minestre, carni bianche e formaggi freschi. Servire a 12° C



Puglia, Italy  
Grapes  
Primitivo 100%  
Area of Production  
Sava – Manduria in the province of Taranto  
Soil  
Clayey, situated at 30 meters on the sea level  
Age of vineyard  
30 years  
Growth system  
Short plant typical of Apulia  
Production for hectare of grape  
80 quintals  
Period of vintage  
End August  
Process of the must  
Pressing, short cryo-maceration and soft press. Fermentation at controlled temperature of 15° - 16° C  
Refining process  
3 months in stainless steel containers and 2 months in bottle  
Colour  
Intense pink  
Bouquet  
Fragrant with wild fruits smells  
Taste  
Round and harmonic  
Alcohol level  
13% Vol  
To suggest with  
Appetizers, soups, white meats and fresh cheeses. To be served at 12° C.



Italien, Apulienregion  
Trauben  
Primitivo 100%  
Produktionszone  
Sava – Manduria in Provinz von Taranto  
Boden  
Lehmig, 30 Meter ueber des Meerspiegel  
Alter Weinberge  
30 Jahre  
Zuchtsystem  
Bäumchen typisch von Apulien  
Produktion für Hektar Trauben  
80 Doppelzentner  
Weinlesezeit  
Ende August  
Verfahren  
Einmischen, kurzes kaltes Aufweichen und weiches Pressen. Wärmekontrollierte Gärung bei 15° - 16° C  
Verfeinerung  
3 Monate in rostfrei Stahl Behälter und 2 Monate in Flasche  
Farbe  
Dunkelrosa  
Duft  
Duftend nach Waldbeeren  
Geschmack  
Rund und harmonisch  
Alkoholgehalt  
13% Vol  
Lecker zu:  
Geeignet mit Vorspeisen, Suppen, weiß Fleisch und frischen Käse. Servieren bei 12° C.



Italie, Région des Pouilles  
Raisins  
Primitivo 100%  
Zone de Production  
Sava – Manduria en province de Taranto  
Terrain  
Argileux, situé à 30 mètres sur le niveau de la mer.  
Age des vignes  
30 ans  
Système d'élevage  
Arbrisseau typique des Pouilles  
Production par hectare de raisin  
80 quintaux  
Période de vendange  
Fin août  
Vinification  
Foulage, brève cryo-macération et pressage doux. Fermentation à une température de 15° - 16° C  
Affinement  
3 mois en récipient d'acier inox et 2 mois en bouteille  
Couleur  
Rose intense  
Bouquet  
Odorant avec parfum de fruits des bois  
Goût  
Rond et harmonieux  
Gradation alcoolique  
13% Vol  
Accompagnement  
Indiqué avec les hors-d'oeuvre, soupes, viandes blanches et fromages frais. Servir à 12° C.

| DATI TECNICI CONFEZIONI                  |   |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
|--|---|--|------------|----------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------|---|
| Codice EAN bottiglia                     | Formato                                     | Dimensione Confezione                              |            | Capacità       | Peso Lordo | IVA               | Tappo              |                    |              |   |
| 8 029354 070608                          | Bottiglia vetro Bordolese<br>CIP 1/2 bianca | Altezza 300 mm<br>Diametro 75,4 mm                 |            | 750 ml         | 1,217 Kg   | 20%               | Silicone           |                    |              |   |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE  |   |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
| Codice EAN cartone                       | Tipo imballo                                | Dimensione   | Conf. Imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| 8 029354 070653                          | Cartone                                     | Lungh. 23,7 cm<br>Largh. 15,9 cm<br>Altez. 30,7 cm | 6          | 4,5            | 7,30       | 5                 | 20                 | 100                | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 12 BOTTIGLIE |   |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
| Codice EAN cartone                       | Tipo imballo                                | Dimensione   | Conf. Imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| 8 029354 070600                          | Cartone                                     | Lungh. 31,5 cm<br>Largh. 23,7 cm<br>Altez. 30,7 cm | 12         | 9              | 14,60      | 5                 | 10                 | 50                 | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |



PAOLOLEO

CLASSICI

EXCUBIE Rosso  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PAOLOLEO

# CLASSICI

## EXCUBIE Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Italia, Regione Puglia  
Uve  
50% Negroamaro, 35% Malvasia Nera di Lecce, 15% Primitivo  
Zona di Produzione  
Nel Salento tra le province di Brindisi e Lecce ad un'altitudine di circa 50 metri sul livello del mare  
Terreno  
Tuffaceo, permeabile a strati profondi  
Età vigneti  
25 - 30 anni  
Sistema allevamento  
Alberello pugliese e controspalliera con circa 4.500 piante per ettaro  
Produzione per ettaro  
8 tonnellate con resa in vino non superiore al 65%  
Periodo di Vendemmia  
Fine agosto-1° decade di settembre  
Vinificazione  
Macerazione per 10-15 giorni con rimontaggi giornalieri e successiva pressatura soffice delle vinacce.  
Fermentazione termocontrollata a 30° C.  
Affinamento  
12 mesi in contenitore acciaio - inox e 6 mesi in bottiglia  
Colore  
Rosso intenso  
Profumo  
Caratteristico con fondo delicato ed amarognolo  
Gusto  
Morbido, sapido e persistente, gradevole nella sua armonia. Per le sue caratteristiche è vocato all'invecchiamento  
Gradazione alcolica  
13% - 13,5% Vol. (a seconda delle annate)  
Accompagnamento e servizio  
Vino da primi piatti decisi, carni rosse e cacciagione. Servire a 16° - 18° C.



Puglia, Italy  
Grapes  
50% Negroamaro, 35% black Malvasia of Lecce, 15% Primitivo  
Production area  
In the Salento among the provinces of Brindisi and Lecce at an altitude of around 50 meters on the sea level  
Soil  
Tuffaceous, permeable to deep layers  
Age of vineyards  
25 - 30 years  
Growth system  
Short plant typical of Apulia and espalier with around 4.500 plants for hectare  
Production per HA  
8 tons with a wine yield under 65%  
Period of vintage  
End August-1<sup>st</sup> decade of September  
Process of the must  
Maceration for 10-15 days with daily turning and following soft pressing of the marc. Fermentation at a controlled temperature of 30° C.  
Refining process  
12 months in stainless steel containers and 6 months in bottles  
Colour  
Intense red  
Bouquet  
Characteristic with delicate and bitterish fund  
Taste  
Soft, savoury and persistent, pleasant and harmonious. For its characteristics it's suitable for extended aging.  
Alcohol level  
13% - 13,5% Vol. (according to the years)  
To suggest with  
Strong-flavoured pasta dishes, red meats and game. Serve at 16° - 18° C.



Italien, Apulienregion  
Trauben  
50% Negroamaro, 35% Schwarzes Malvasia von Lecce, 15% Primitivo  
Produktionszone:  
In der Salento zwischen den Provinzen von Brindisi und Lecce zu einer Höhe von etwa 50 Meter über dem Meerspiegel.  
Boden  
Mit Tuffsteine, durchlässig zu tiefen Schichten  
Alter Weinberge  
25 - 30 Jahre  
Zuchtsystem:  
Bäumchen typisch von Apulien und Gegenspallier mit etwa 4.500 Pflanzen pro HA  
Produktion pro HA  
8 Traubendoppelzentner mit einer Weinleistung unten 65%  
Weinlesezeit:  
Ende August-1<sup>er</sup> Dekade von September  
Verfahren:  
Aufweichung für 10-15 Tage tägliches Drehen und folgende weiches Pressen der Trester. Wärmekontrollierter Gärung bei 30° C.  
Verfeinerung  
12 Monate in Mostfreiem Stahl Behälter und 6 Monate in Flasche  
Farbe  
Starkrot  
Duft  
Eigenartig, zart und leichtbitter.  
Geschmack  
Weich, schmackhaft und anhaltend, angenehm in sein Harmonie. Optimal zu lagern lassen.  
Alkoholgehalt  
13% - 13,5% Vol. (je nach Weinjahr.)  
Lecker zu  
Aromatisierte Pastaspeisen, rot Fleisch und Wild. Servieren bei 16° - 18° C Grad.



Italie, région des Pouilles  
Raisins  
50% Negroamaro, 35% Malvasia noir de Lecce, 15% Primitivo  
Zone de Production  
Dans le Salento entre les provinces de Brindisi et Lecce à une altitude d'environ 50 mètres au niveau de la mer  
Terrain  
Tuffier, perméable en profondeur  
Âge des vignes  
25 - 30 ans  
Système d'élevage  
Arbrisseau typique des Pouilles et contre-espallier avec 4.500 plants par hectare  
Production par HA  
8 tonnes avec rendement en vin inférieur à 65%  
Période des vendanges  
Fin août-1<sup>er</sup> décade de septembre  
Vinification  
Maceration pendant 10-15 jours avec des remontages journaliers et pressage doux successif des marcs. Fermentation thermocontrôlée à 30° C.  
Affinement  
12 mois en récipients en inox et 6 mois en bouteilles.  
Couleur  
Rouge intense  
Bouquet  
Caractéristique avec fond délicat et légèrement amer  
Goût  
Doux, savoureux et persistant, agréable dans son harmonie. Pour ses caractéristiques il est indiqué pour le vieillissement  
Gradation alcoolique  
13% - 13,5% Vol. (selon l'année)  
Accompagnement  
Vin pour plats de pâtes aromatisés, viandes rouges et gibier. Servir à 16° - 18° C.

| DATI TECNICI CONFEZIONI  |                                |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
|--|--------------------------------|--|------------|----------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------|---|
| Codice EAN bottiglia   | Formato                        | Dimensione Confezione                              | Capacità   | Peso Lordo     | IVA        | Tappo             |                    |                    |              |   |
| <br>8 029354 080508 | Bottiglia vetro<br>Nobile CVAG | Altezza 319 mm<br>Diametro 73 mm                   | 750 ml     | 1,267 Kg       | 20%        | Sughero           |                    |                    |              |   |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE  |                                |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
| Codice EAN cartone   | Tipo imballo                   | Dimensione   | Conf. Imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| <br>8 029354 080553 | Cartone                        | Lungh. 22,9 cm<br>Largh. 15,3 cm<br>Altez. 30,5 cm | 6          | 4,5            | 7,60       | 5                 | 20                 | 100                | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 12 BOTTIGLIE   |                                |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
| Codice EAN cartone   | Tipo imballo                   | Dimensione   | Conf. Imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| <br>8 029354 080560 | Cartone                        | Lungh. 30,6 cm<br>Largh. 23,9 cm<br>Altez. 32,6 cm | 12         | 9              | 15,20      | 5                 | 10                 | 50                 | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |



# PAOLOLEO

CLASSICI  
FALANGHINA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PAOLOLEO

# CLASSICI

## FALANGHINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Italia, Regione Puglia  
 Uve  
 100% Falanghina di Puglia  
 Zona di produzione  
 A nord di Brindisi  
 Terreno  
 Calcareo - tufaceo  
 Età vigneti  
 10 anni  
 Sistema allevamento  
 Spalliera a guyot a due gemme  
 Produzione per ettaro  
 95 quintali di uva  
 Periodo di vendemmia  
 2° decade di Settembre  
 Vinificazione  
 Piggiatura, pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 18°  
 Affinamento  
 3 mesi in acciaio, successivo affinamento in bottiglia per 2 mesi  
 Colore  
 Giallo dorato, cristallino  
 Profumo  
 Frutti maturi, seguiti da fruttato di gelso bianco  
 Gusto  
 Ottimo equilibrio in bocca, elegante, di estrema piacevolezza  
 Gradazione alcolica  
 13 % Vol.  
 Accompagnamento e servizio  
 Suggestivo su crostacei e arrosti di pesce.  
 Servire a 12° C.



Puglia, Italy  
 Grapes  
 100% Falanghina of Apulia  
 Production area  
 North of Brindisi  
 Soil  
 Calcareous tuffaceous  
 Age of vineyard  
 10 years  
 Growth system  
 Espalier "Guyot" with two gems  
 Production per hectare  
 95 quintals grape  
 Period of vintage  
 2° decade of September  
 Process of the must  
 Grushing, soft pressing with fermentation at controlled temperature of 18°  
 Refining process  
 3 months in steel, and refinement in bottle for 2 months  
 Colour  
 Yellow, crystalline  
 Bouquet  
 Mature fruits, followed by white mulberry  
 Taste  
 Excellent balance in mouth, elegant, extremely pleasurable  
 Alcohol level  
 13 % Vol.  
 To suggest with  
 Shellfishes and roasted fish. Serve at 12° C.




Italien, Apulienregion  
 Trauben  
 100% Falanghina von Apulien  
 Produktionszone  
 Nördlich Brindisi  
 Boden  
 Kalkhaltig mit Tuffsteine  
 Alter Weinberge  
 10 Jahre  
 Zuchtssystem  
 Spalier „Guyot“ mit zwei Knospen  
 Produktion pro HA  
 95 Doppelzentner Trauben  
 Weinelesezeit  
 2° Dekade von September  
 Verfahren  
 Keltern, weiche Pressung mit wärmekontrollierter Gärung bei 18° C.  
 Verfeinerung  
 3 Monate in Stahl, folgendes Verfeinerung in Flasche für 2 Monate  
 Farbe  
 Goldgelb, kristallklar.  
 Duft  
 Ausgereiftes Obst, fruchtig nach weiße Maulbeere.  
 Geschmack  
 Exzellente Ausgewogenheit in Mund, elegant, von äußerster Annehmlichkeit  
 Alkoholgehalt  
 13 % Vol.  
 Lcker zu:  
 Krustazee und Fischbraten.  
 Servieren bei 12° C.




Italie, Région des Pouilles  
 Raisins  
 100% Falanghina des Pouille  
 Zone de production  
 Au nord de Brindisi  
 Terrain  
 Calcaire tufer  
 Age des vignes  
 10 ans  
 Système d'élevage  
 Espalier en guyot à deux bourgeons  
 Production par HA  
 95 quintaux de raisin  
 Période de vendange  
 2° décade de Septembre  
 Vinification  
 Foulage, pressurage doux avec fermentation à une température contrôlée de 18°  
 Affinement  
 3 mois en acier, affinement successif en bouteille pendant 2 mois  
 Couleur  
 Jaune doré, cristallin.  
 Parfum  
 Fruits mûrs suivis de mûrier blanc  
 Goût  
 Équilibre excellent en bouche, élégant, extrêmement agréable.  
 Gradation alcoolique  
 13 % Vol.  
 Accompagnement  
 Suggestif pour les crustacés et le poisson grillé. Servir à 12° C.


### DATI TECNICI CONFEZIONI

| Codice EAN bottiglia  | Formato   | Dimensione Confezione              | Capacità | Peso Lordo | IVA | Tappo   |
|---|---|------------------------------------|----------|------------|-----|---------|
| <br>8 029354 080607 | Bottiglia vetro Borgognotta<br>Nuovaverde quercia | Altezza 309 mm<br>Diametro 81,6 mm | 750 ml   | 1,250 Kg   | 20% | Sughero |

### DATI TECNICI PER IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE

| Codice EAN cartone  | Tipo imballo | Dimensione   | Conf. imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
|---|--------------|--|------------|----------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------|---|
| <br>8 029354 080652 | Cartone      | Lungh. 25,6 cm<br>Largh. 17,1 cm<br>Altez. 31,7 cm | 6          | 4,5            | 7,50       | 5                 | 20                 | 100                | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |

### DATI TECNICI PER IMBALLO DA 12 BOTTIGLIE

| Codice EAN cartone  | Tipo imballo | Dimensione                                       | Conf. imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
|---|--------------|--|------------|----------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------|---|
| <br>8 029354 080691 | Cartone      | Lungh. 34 cm<br>Largh. 25,6 cm<br>Altez. 31,7 cm | 12         | 9              | 15         | 5                 | 10                 | 50                 | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |



# PAOLOLEO

CLASSICI

GRECO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PAOLOLEO

# CLASSICI

## GRECO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Italia, Regione Puglia  
 Uve  
 100% Greco di Puglia  
 Zona di produzione  
 A nord di Brindisi  
 Terreno  
 Calcareo  
 Età vigneti  
 15 anni  
 Sistema allevamento  
 Spalliera a guyot a due gemme  
 Produzione per ettaro  
 90 quintali di uva  
 Periodo di vendemmia  
 2° decade di Settembre  
 Vinificazione  
 Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 18° C.  
 Affinamento  
 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia  
 Colore  
 Giallo paglierino, luminoso e cristallino  
 Profumo  
 Intenso con sentori di frutti di stagione  
 Gusto  
 Equilibrata acidità e lieve sapidità accompagnata da una delicata morbidezza  
 Gradazione alcolica  
 12% Vol.  
 Accompagnamento e servizio  
 Suggestivo su grigliate miste di pesce.  
 Servire a 12° C.



Puglia, Italy  
 Grapes  
 100% Greco from Puglia  
 Production area  
 North of Brindisi  
 Soil  
 Calcareous  
 Age of vineyard  
 15 years  
 Growth system  
 Espalier "Guyot" with two gems  
 Production per HA  
 90 quintals grape  
 Period of vintage  
 2° decade of September  
 Process of the must  
 Soft pressing, fermentation at controlled temperature of 18° C.  
 Refining process  
 4 months in steel, 2 months in bottle  
 Colour  
 Straw yellow, bright and crystal-clear  
 Bouquet  
 Intense with fruits of season smell  
 Taste  
 Balanced acidity and light flavour and delicate softness.  
 Alcohol level  
 12% Vol.  
 To suggest with  
 Roasted fish. Serving at 12° C.



Italien, Apulienregion  
 Trauben  
 100% Greco von Apulien  
 Produktionszone  
 Nördlich Brindisi  
 Boden  
 Kalkhaltig  
 Alter Weinberge  
 15 Jahre  
 Zuchtssystem  
 Spalier "Guyot" mit zwei Knospen  
 Produktion pro HA  
 90 Doppelzentner Trauben  
 Weinlesezeit  
 2° Dekade von September  
 Verfahren  
 Weiche Pressung Drücken mit wärmekontrollierter Gärung bei 18° C.  
 Verfeinerung  
 4 Monate in Stahl, 2 Monate in Flasche  
 Farbe  
 Strohgelb, leuchtend und kristallklar.  
 Duft  
 Intensiv, eigenartig von Früchten der Jahreszeit  
 Geschmack  
 Ausgewogene Säure und leichte mit zarten Weichheit.  
 Alkoholgehalt  
 12% Vol.  
 Lecker zu:  
 Fischbraten. Servieren bei 12° C.



Italie, Région des Pouilles  
 Raisins  
 100% Greco des Pouilles  
 Zone de production  
 Au nord de Brindisi  
 Terrain  
 Calcaire  
 Age des vignes  
 15 ans  
 Système d'élevage  
 Espalier en guyot à deux bourgeons  
 Production par HA  
 90 quintaux de raisin  
 Période de vendange  
 2° décade de Septembre  
 Vinification  
 Pressurage doux, fermentation à température contrôlée de 18° C.  
 Affinement  
 4 mois en acier, 2 mois en bouteille  
 Couleur  
 Jaune paille, lumineuse e cristalline.  
 Bouquet  
 Intense avec senteurs des fruits de saison  
 Goût  
 Acidité équilibrée et goût léger accompagnée d'une douceur délicate  
 Gradation alcoolique  
 12% Vol.  
 Accompagnement  
 Suggéré pour le poisson grillé. Servir à 12

| DATI TECNICI CONFEZIONI                  |   |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
|--|---|--|------------|----------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------|---|
| Codice EAN bottiglia                     | Formato   | Dimensione Confezione                              |            | Capacità       | Peso Lordo | IVA               | Tappo              |                    |              |   |
| 8 029354 080706                          | Bottiglia vetro Borgognotta<br>Nuovaverde quercia | Altezza 309 mm<br>Diametro 81,6 mm                 |            | 750 ml         | 1,250 Kg   | 20%               | Sughero            |                    |              |   |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE  |   |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
| Codice EAN cartone                       | Tipo imballo                                      | Dimensione   | Conf. Imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| 8 029354 080751                          | Cartone   | Lungh. 25,6 cm<br>Largh. 17,1 cm<br>Altez. 31,7 cm | 6          | 4,5            | 7,50       | 5                 | 20                 | 100                | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 12 BOTTIGLIE |   |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
| Codice EAN cartone                       | Tipo imballo                                      | Dimensione   | Conf. Imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| 8 029354 080768                          | Cartone   | Lungh. 34 cm<br>Largh. 25,6 cm<br>Altez. 31,7 cm   | 12         | 9              | 15         | 5                 | 10                 | 50                 | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |



PAOLOLEO

TOP

NUMEN Chardonnay  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PAOLOLEO

# TOP

## NUMEN Chardonnay

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Italia, Regione Puglia  
 Uve  
 100% Chardonnay bianco  
 Zona di produzione  
 Nel Salento a sud-ovest della provincia di Brindisi ad 1 Km dal Mar Adriatico  
 Terreno  
 Profondo con una buona dotazione di argilla  
 Età vigneti  
 Circa 30 anni  
 Sistema allevamento  
 Spalliera con 4.000 piante per ettaro  
 Produzione per ettaro  
 80 ql di uva  
 Periodo di vendemmia  
 3° decade di agosto  
 Vinificazione  
 L'uva si raccoglie ben matura con una leggera sovraturazione, si pressa con pressa soffice e si fermenta in barrique dove rimane per 3 mesi a contatto con le fecce fini.  
 Affinamento  
 3 mesi in bottiglia  
 Colore  
 Giallo paglierino  
 Profumo  
 Bouquet intensamente fruttato di pesca e albicocca  
 Gusto  
 Attacco pieno e rotondo, equilibrato e persistente  
 Gradazione alcolica  
 14,5% Vol.  
 Accompagnamento e servizio  
 Accompagna piatti di pesce e formaggi stagionati. Va servito ad una temperatura di 12/14° C.



Puglia, Italy  
 Grapes  
 100% White Chardonnay  
 Production area  
 In Salento, southwest of the Brindisi province at 1 Km of the Adriatic Sea.  
 Soil  
 Deep with a good quantity of clay.  
 Age of vineyards  
 Around 30 years  
 Growth system  
 Espalier with 4.000 plants per hectare  
 Production per hectare  
 80 quintals of grape  
 Period of vintage  
 3° decade of August  
 Process of the must  
 Grape is picked up well mature, with a light over maturation, it 's softly pressed and fermented in barriques, where it remains in contact for 3 months with thin dregs.  
 Refining process  
 3 months in bottle  
 Colour  
 Straw yellow  
 Bouquet  
 Intensely fruity: peach and apricot.  
 Taste  
 At the beginning intense and deep, balanced and persistent at the end  
 Alcohol level  
 14,5% Vol.  
 To suggest with  
 Fish dishes and seasoned cheeses. Serve at 12/14° C.



Italien, Apulienregion  
 Trauben:  
 100% Weißer Chardonnay  
 Produktionszone:  
 In der Salento, südwestlich der Provinz von Brindisi, 1 Km der Adriatisches Meer  
 Boden:  
 Tief mit einer guten Quantität Lehm  
 Alter Weinberge  
 Zirka 30 Jahre  
 Zuchtsystem:  
 Spalier mit 4000 Pflanzen pro HA  
 Produktion pro HA  
 80 Traubendoppelzentner  
 Weinlesezeit  
 3° Dekade von August  
 Verfahren:  
 Die Trauben werden reif geerntet , mit einem leichten Oberreifen, Damach wird es leicht gepresst und in Barrique fermentiert, wo es für 3 Monate im Kontakt mit dem feinen Bodensatz bleibt.  
 Verfeinerung:  
 3 Monate in Flasche  
 Farbe:  
 Strohgelb  
 Duft:  
 Sehr fruchtig nach Pfirsich und Aprikose  
 Geschmack:  
 Am Anfang voll und rund, ausgewogen und anhaltend zum Ende.  
 Alkoholgehalt:  
 14,5% Vol.  
 Lecker zu:  
 Fischteller und ausgereifter Käse.  
 Optimaler Genuss bei 12/14° C Grad.



Italie, Région des Pouilles  
 Raisins  
 100% Chardonnay blanc  
 Zone de production  
 Dans le Salento, au sud-ouest de la province de Brindisi à 1 Km de la mer Adriatique  
 Terrain  
 Profond avec une bonne quantité d'argile  
 Age des vignes  
 Environ 30 ans  
 Système d'élevage  
 Espalier avec 4.000 plants par HA  
 Production par HA  
 80 quintaux de raisin  
 Période de vendanges  
 3° decade d'août  
 Vinification  
 Le raisin est cueilli bien mûr avec un léger surmûrissement, on le presse doucement et le fermente en barriques, où il reste pendant 3 mois en contact avec les lies fines.  
 Affinement  
 3 mois en bouteille  
 Couleur  
 Jaune paille  
 Bouquet  
 Intensément fruité: pêche et abricot  
 Goût  
 Au début plein et rond, équilibré et persistant à la fin.  
 Gradation alcoolique  
 14,5% Vol.  
 Accompagnement  
 Plats de poisson et fromages affinés.  
 Servir à une température de 12/14° C.

| DATI TECNICI CONFEZIONI                 |                                       |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
|---|---------------------------------------|--|------------|----------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------|---|
| Codice EAN bottiglia                    | Formato                               | Dimensione Confezione                            |            | Capacità       | Peso Lordo | IVA               | Tappo              |                    |              |   |
| 8 029354 090408                         | Bottiglia vetro<br>Conica Studio UVAG | Altezza 299 mm<br>Diametro 82,5 mm               |            | 750 ml         | 1,416 Kg   | 20%               | Sughero            |                    |              |   |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE |                                       |  |            |                |            |                   |                    |                    |              |   |
| Codice EAN cartone                      | Tipo imballo                          | Dimensione                                       | Conf. imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| 8 029354 090453                         | Cartone                               | Lungh. 25,7 cm<br>Largh. 18 cm<br>Altez. 31,5 cm | 6          | 4,5            | 8,50       | 5                 | 20                 | 100                | 600          | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |



## PAOLOLEO

TOP

PRIMITIVO DI MANDURIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



PAOLOLEO

# TOP

## PRIMITIVO DI MANDURIA

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Italia, Regione Puglia  
Uve  
100% Primitivo  
Zona di produzione  
Tra i paesi di Manduria e Sava, in provincia di Taranto  
Terreno  
Fresco, poco profondo, di natura tufacea  
Età vigneti  
40 anni  
Sistema allevamento  
Alberello tipico pugliese  
Produzione per ettaro  
40 quintali di uva  
Periodo di vendemmia  
Fine agosto - 1° decade di settembre  
Vinificazione  
Fermentazione a temperatura controllata di 25° C per 8/10 giorni con lieviti indigeni  
Affinamento  
6 mesi in barriques di rovere e 2 mesi in acciaio  
Colore  
Rosso rubino intenso  
Profumo  
Ciliegia amarena e spezia  
Gusto  
Attacco dolce e sapido, un centro bocca importante e bilanciato, finale persistente  
Gradazione alcolica  
14,5% Vol.  
Accompagnamento e servizio  
Suggerito con primi piatti a base di sughi rossi, carni rosse e cacciagione.  
Ossigenare e servire a 18° C.



Puglia, Italy  
Grapes  
100% Primitivo  
Production area  
Between the cities of Manduria and Sava, in the province of Taranto  
Soil  
Fresh, shallow tuffaceous nature  
Age of vineyard  
40 years  
Growth system  
Typical short plant of Puglia  
Production per hectare  
40 quintals grape  
Period of vintage  
End August - 1<sup>st</sup> decade of September  
Process of the must  
Fermentation at a controlled temperature of 25 C for 8/10 days with local yeasts  
Refining process  
6 months in oak barriques and 2 months in steel containers  
Colour  
Intense ruby red  
Bouquet  
Sour black cherry and spice  
Taste  
At the beginning sweet and savoury, an important and balanced centre mouth and persistent final.  
Alcoholic gradation  
14,5% Vol.  
To suggest with  
Pasta dishes with tomato sauces, red meats and game.  
Oxygenate and serve at 18°



Italien, Apulienregion  
Trauben  
100% Primitivo  
Produktionszone  
Zwischen die Dörfer von Manduria und Sava, in Provinz von Taranto  
Boden  
Frisch, wenig tief, mit Tuffsteine  
Alter Weinberge  
40 Jahre  
Zuchtssystem  
Bäumchen typisch von Apulien  
Produktion pro Hektar  
40 Doppelzentner Trauben  
Weinlesezeit  
Ende August - 1° Dekade von September  
Verfahren  
Wärmekontrollierter Gärung bei 25° C für 8/10 Tage mit einheimische Hefen  
Verfeinerung  
6 Monate in Barrique aus Eiche und 2 Monaten in Stahl  
Farbe  
Stark Rubinrot  
Duft  
Sauerkirsche und Gewürz  
Geschmack  
Am Anfang süß und schmackhaft, wichtig und ausgewogen in der Mitte des Mund, zum Ende anhaltend  
Alkoholgehalt  
14,5% Vol.  
Lecker zu  
Pastaspeisen mit tomatensoße, roten Fleisch und Wild. Mit Sauerstoff anreichern und bei 18° C servieren.



Italie, Région des Pouilles  
Raisins  
100% Primitivo  
Zone de production  
Entre les villages de Manduria et Sava, en province de Taranto  
Terrain  
Frais, peu profond, de nature tufière  
Âge des vignes  
40 ans  
Système d'élevage  
Arbrisseau typique des Pouilles  
Production par ha  
40 quintaux de raisin  
Période de vendange  
Août fin - 1° décade de Septembre  
Vinification  
Fermentation à température contrôlée de 25° C pendant 8/10 jours avec des levures locales  
Affinement  
6 mois en barriques de chêne et 2 mois en acier  
Couleur  
Rouge rubis intense  
Bouquet  
Cerise griotte et épices  
Goût  
Au début doux et savoureux, un centre bouche important et balancé et final persistant  
Gradation alcoolique  
14,5% Vol.  
Accompagnement et service  
Suggéré avec des plats de pâtes à base de sauce tomate, viandes rouges et gibier.  
Oxygéner et servir à 18° C.

| DATI TECNICI CONFEZIONI                 |  |  |            |                |            |                   |                    |                    |     |             |   |
|---|--|--|------------|----------------|------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----|-------------|---|
| Codice EAN bottiglia                    | Formato                                  | Dimensione Confezione                            |            | Capacità       | Peso Lordo | IVA               | Tappo              |                    |     |             |   |
| 8 029354 109050 7                       | Bottiglia vetro<br>Storico verde quercia | Altezza 299 mm<br>Diametro 82,5 mm               |            | 750 ml         | 1,416 Kg   | 20%               | Sughero            |                    |     |             |   |
| DATI TECNICI PER IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE |  |  |            |                |            |                   |                    |                    |     |             |   |
| Codice EAN cartone                      | Tipo imballo                             | Dimensione                                       | Conf. imb. | Litri per imb. | Peso Lordo | Strati per pallet | Cartoni per strato | Cartoni per pallet | N   | ° Bottiglie | Dimens. per pallet                              |
| 8 029354 109052 2                       | Cartone                                  | Lungh. 25,7 cm<br>Largh. 18 cm<br>Altez. 31,5 cm | 6          | 4,5            | 8,50       | 5                 | 20                 | 100                | 600 |             | Base 120 cm.<br>Altezza 170 cm.<br>Prof. 80 cm. |



## PAOLOLEO