

PAOLO LEO FIANO 2024 3.231.402			CROMBÉ
APPELLATIE Salento IGP	LAND Italië	CÉPAGE(S) Fiano 100%	REGIO Puglia
TYPE WIJN Wit			
GUSTATIEF CATEGORIE RESTSUIKER Droog AFSLUITING Kurk SERVEERTEMPERATUUR 10-12°C			
			
VINIFICATIE MATURATIE Staal			

TERROIR

KLIMAAT

mediterraan met droge, warme zomers en milde, regenachtige winters

DOMEIN

DOMEIN INTRO

In het hart van Puglia ligt het azienda Paolo Leo, een toonbeeld van Pugliëse traditie en vernieuwing, met een rijke familiegeschiedenis die vijf generaties overspant. Paolo Leo is gespecialiseerd in het cultiveren van inheemse druivensoorten, waaronder uiteraard Primitivo & Negroamaro, maar ook enkele quasi vergeten variëteiten zoals Bianco d'Alessano, Verdeca, Susumaniello & Minutolo. Deze inzet voor autochtone druiven onderstreept de unieke terroir van Salento en de toewijding aan duurzaamheid van Paolo Leo. Door traditionele vinificatiemethodes te combineren met moderne technieken, produceert Paolo Leo een reeks van uitmuntende witte én rode wijnen. De bevestiging hiervoor, vraagt u? Talloze gidsen, gaande van Slow Wine, Vlnae, Gambero Rosso tot Jancis Robinson & Vinous bevestigen dit, jaargang na jaargang. De brede portfolio van Paolo Leo viert de biodiversiteit van de Laars van Italië en biedt een authentieke smaakervaring die typerend is voor Puglia's bodem en zonovergoten landschap - en dat steeds aan érg schappelijke prijzen.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk