



PUGLIA, San Donaci

CANTINE PAOLOLEO

Paolo Leo nasce in una realtà territoriale come quella del Salento, dove le vicende storiche hanno definito paesaggi inconsueti ed hanno prodotto un senso di continuità spaziale, diciamo pure di interdipendenza, tra il mare e la campagna. Abbagliante nei suoi colori, affascinante per la sua storia, sorprendente per i suoi territori unici, il Salento regala sensazioni sempre nuove, anche nell'approccio con i suoi frutti. Ed è proprio l'amore e la cura di questo contesto e del vino che hanno spinto la famiglia Leo ad intraprendere qui un'attività produttiva, sin dal lontano '900. In quegli anni il capostipite dell'azienda, nonno ed omonimo dell'ultimo erede Paolo Leo, iniziò a vinificare le uve nel palmento di famiglia, oggi testimonianza del suo lavoro ed impiegato come bottaia per l'affinamento dei vini destinati all'invecchiamento. Oggi la Paolo Leo continua ad ottenere gradissimi riconoscimenti da parte della stampa di tutto il mondo.



SAN DONACI

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt 0,75lt

CHARDONNAY SALENTO IGP



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino scarico
PROFUMO: fresco e fruttato
SAPORE: secco e piacevolmente acidulo



frittiture di pesce, molluschi, antipasti di mare e minestre leggere



0,75lt

PINOT GRIGIO PUGLIA IGP



Pinot Grigio



COLORE: giallo paglierino brillante
PROFUMO: leggermente aromatico con note di banana, mela verde e timo
SAPORE: fresco e leggero, ben equilibrato in acidità e morbidezza



a tutto pasto in particolare con piatti di pesce e formaggi delicati



0,75lt

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP



Malvasia di Candia



COLORE: giallo paglierino tenue
PROFUMO: tropicale che ricorda il melone ed il mango
SAPORE: fresco, morbido, equilibrato e persistente



aperitivo, primi piatti a base di pesce, frutti di mare



0,75lt

VERDECA IGP



Verdeca



COLORE: giallo vivo con riflessi verdognoli
PROFUMO: bouquet intenso, delicato, floreale
SAPORE: gusto asciutto, fresco, pieno



indicato per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare



0,375lt 0,75lt

ROSATO DI PRIMITIVO PUGLIA IGP



Primitivo



COLORE: rosa con riflessi viola

PROFUMO: fragrante, con sentori di frutti di bosco

SAPORE: secco rotondo ed armonico



antipasti in genere, minestre, carni bianche e formaggi freschi



0,375lt 0,75lt

NEGROAMARO SALENTO IGP



Negroamaro



COLORE: rosso intenso con riflessi violacei

PROFUMO: fragrante e caratteristico di frutta matura

SAPORE: pieno, equilibrato e di buona freschezza



ottimo con i primi piatti, arrostiti di carni e formaggi stagionati



0,375lt 0,75lt

PRIMITIVO SALENTO IGP



Primitivo



COLORE: rosso rubino brillante con riflessi violacei

PROFUMO: complesso e fragrante con sentore di ciliegia e di piccoli frutti rossi

SAPORE: morbido ed avvolgente con finale persistente



primi piatti succulenti, carni rosse e pollame nobile



0,75lt

SALICE SALENTINO DOP



Malvasia nera di Lecce, Negroamaro



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: elegante e gradevolmente fruttato

SAPORE: pieno, rotondo e giustamente tannico



primi piatti importanti, arrostiti di carne e formaggi stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

CHARDONNAY BATTIGIA SALENTO IGP



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intensamente fruttato

SAPORE: fresco, morbido, delicato e piacevolmente armonico



piatti di pesce in genere, soprattutto grigliate



0,75lt

ROSATO GRECIÀ SALENTO IGP



Negroamaro



COLORE: cerasuolo scarico con sottili riflessi corallo

PROFUMO: delicato e intenso richiama la rosa canina

SAPORE: asciutto, su gradevole fondo amarognolo di mandorle tostate



antipasti all'italiana, frattaglie, zuppa di pesce e pesce con salse marcate



0,75lt

NEGROAMARO NEGRAMANTE SALENTO IGP



Negroamaro



COLORE: rosso intenso con riflessi violacei

PROFUMO: intenso di frutta fresca, ricorda il lampone e la fragola

SAPORE: pieno ed equilibrato con un finale piacevolmente persistente



primi piatti asciutti, arrostiti di carni, caccagione e salumi



0,75lt

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE DOP



Primitivo



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: vinoso, intenso, con bouquet caldo e continuo

SAPORE: caldo, pieno, vigoroso, ha pieno carattere



forti salumi esaltati dal peperoncino e arrostiti di carni bianche e rosse



0,75lt

SALICE SALENTINO LIMITONE DEI GRECI DOP



Malvasia nera di Lecce, Negroamaro



COLORE: rosso rubino piuttosto intenso con tracce di viola

PROFUMO: etereo ma composto, sentori di pietra calda e fieno

SAPORE: asciutto, caldo, morbido ed elegante



piatti forti di carne rossa della cucina locale



0,75lt

CHARDONNAY NUMEN SALENTO IGP



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: intensamente fruttato di pesca e albicocca

SAPORE: pieno e rotondo, equilibrato e molto persistente



piatti di pesce di ogni genere e formaggi stagionati



0,75lt

NEGROAMARO ORFEO PUGLIA IGF



Negroamaro



COLORE: rosso rubino con tendenza al granato

PROFUMO: all'olfatto ampio e speziato con sentori di frutti di bosco

SAPORE: gusto asciutto, rotondo, morbido ed equilibrato



suggerito su primi piatti, carni rosse, cacciagione e salumi



0,75lt

PRIMITIVO FIORE DI VIGNA SALENTO IGP



Primitivo



COLORE: rosso granato intenso con insistente unghia violacea e brillante

PROFUMO: intenso, piacevolmente speziato, sentori di frutta passa e di ciliegia sotto spirito

SAPORE: in bocca si presenta rotondo, pieno, maturo, con lungo retrogusto



indicato su primi piatti a base di sughi rossi, carni rosse, cacciagione da pelo e formaggi stagionati a pasta dura

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

