



Negroamaro Primitivo Puglia IGP

Vino Rosso Fermo

Vino ideale per primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carne, selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati, piatti tipici della cucina pugliese, agnello alla brace.



Negroamaro Primitivo / IGP Puglia:

PROVENIENZA: Puglia

VITIGNO: Negroamaro e Primitivo

TERRENO: argilloso limoso con marna calcarea

COLTIVAZIONE DELLA VITE: tipico alberello

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: breve in botti grandi di rovere. Durante le lavorazioni viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granato

OLFATTO: Intenso, complesso, con note di frutti rossi, come la prugna, marasca, mora, vanigliato, con sentori di cuoio, tabacco e qualche nota piacevole di balsamico

GUSTO: Caldo, avvolgente, strutturato, dalla lunga persistenza, con buon attacco dei tannini, dove si sente tutta la tipicità dei due vitigni

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Deer in red wine with crauti – Germania, Prime Ribs with BBQ sauce – U.S.A.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16– 18 °C

CURIOSITÀ: Il nome "Negroamaro" ha origine incerta, infatti si suppone che derivi dai termini dialettali, riconducendo il nome ai termini "niuru" e "maru" ovvero nero ed amaro come l'uva ed il vino da cui si ricava



BERLINER WEIN TROPHY 2017



BERLINER WEIN TROPHY 2016



BERLINER WEIN TROPHY 2018



ASIA WINE TROPHY 2018



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI
2019 LUCA MARONI



3° MIGLIOR VINO ROSSO
2019 LUCA MARONI