



Amatè - Negroamaro Primitivo

Puglia Indicazione Geografica Tipica

PROVENIENZA:

Puglia

VITIGNO:

Negroamaro Primitivo

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Tipico alberello

RACCOLTA:

Manuale, tardiva

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 20 giorni, fermentazione a temperatura controllata 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:

14,5%vol

COLORE:

Rosso intenso con riflessi granato

OLFATTO:

Intenso, complesso, con note di frutta matura come la prugna e i lamponi, uva passa e canditi, vaniglia, con sentori di cuoio, tabacco e qualche piacevole nota speziata.

GUSTO:

Caldo, avvolgente, strutturato, dalla lunga persistenza, equilibrato ed armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti elaborati, carni rosse ed arrostiti, selvaggina di piuma e di pelo, stufati e formaggi stagionati.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Anatra laccata - Cina

Sauerbraten - Germania

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16°C

CURIOSITA':

Il vino nasce dalla vinificazione dei grappoli lasciati appassire naturalmente in pianta. Ne deriva un bicchiere mordido e profondo, dall'incredibile fascino e vocato all'eleganza.

