



# 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 2018



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