Negroamaro Primitivo Puglia IGP

Vino Rosso Fermo

Vino ideale per primi piatti con sughi di carne, arrosti 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