



# Negroamaro Primitivo in cofanetto

## Vino Rosso Fermo

Vino adatto a 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 / Bollato:

**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