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