



# Negroamaro Primitivo Puglia IGP Appassimento

## Vino Rosso Fermo

Vino adatto a primi piatti elaborati, carni rosse ed arrostiti, selvaggina di piuma e di pelo, stufati e formaggi stagionati.



Negroamaro Primitivo Appassimento / IGP Puglia:

**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 INTERNAZIONALI:** Anatra laccata – Cina; Sauerbraten – Germania

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 – 16°C

**CURIOSITÀ:** Il vino nasce dalla vinificazione dei grappoli d'uva lasciati appassire naturalmente in pianta. Ne deriva un bicchiere morbido e profondo, dall'incredibile fascino e vocato all'eleganza



BERLINER WEIN TROPHY 2016



BERLINER WEIN TROPHY 2018



ASIA WINE TROPHY 2018



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI  
2019 LUCA MARONI