Negroamaro Primitivo Puglia IGP Appassimento

Vino Rosso Fermo

Vino adatto a primi piatti elaborati, carni rosse ed arrosti, 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