Negroamaro-Primitivo IGT Puglia



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro, Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

La vendemmia del Primitivo ha luogo normalmente in agosto al più tardi inizio settembre, mentre quella del Negroamaro si svolge nella terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con granati

OLFATTO

Aroma intenso con note di frutta rossa matura e marmellata di prugna.

GUSTO

In bocca armonioso, bilanciato con tannini morbidi e dolci, lascia un delicato retrogusto di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI

Ottima con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi freschi. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

13,0%

[Bordolese standard (75 cl)], [13% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)