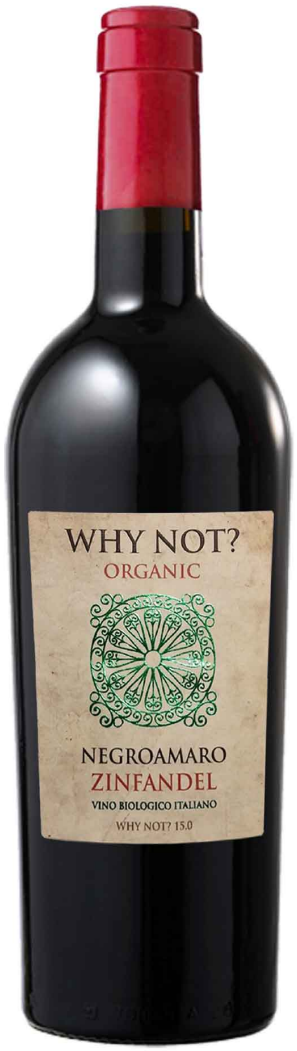
WHY NOT
? 15.0

# Negroamaro-Zinfandel IGT Puglia BIOLOGICO




[Baros ( 75 cl )], [14,5% vol]

**TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

**VITIGNI PRINCIPALI**

Negroamaro, Primitivo da agricoltura biologica

**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 per rendere i tannini più morbidi e dolci.

**COLORE**

Rosso rubino intenso con granati

**OLFATTO**

Aroma intenso con note di frutta rossa matura e prugna cotta. Note eteree di liquirizia, cioccolato e nel finale una dolce speziatura di noce moscata e vaniglia.

**GUSTO**

In bocca di corpo e potente, con tannini maturi e morbidi, bilanciato, con un piacevole finale amarognolo con sentori di nocciola.

**ABBINAMENTI**

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

**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**

14,5%

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)