

## 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)



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