

## Negroamaro-Zinfandel 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 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

15,0%

[Baros ( 75 cl )], [15% vol]

