



Primitivo Negroamaro

Rosso Nardò IGT

Uve utilizzate

Primitivo 70%, Negroamaro 30%

Età media delle vigne

ca. 55 anni

Sistema di allevamento

Alberello Pugliese, 4.500 piante ca. per ettaro

Resa

ca. 1.300 grammi per pianta

Vendemmia

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Maturazione

9 mesi in tonneau di rovere francese di media tostatura poi 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica

14%

Profumo

Bouquet complesso, intenso, raffinato che si apre con dolci sentori di amarena matura e frutti di bosco, seguiti da avvolgenti note speziate di cacao e vaniglia.

Gusto

L'armonia olfattiva si ripropone in bocca, rilasciando delicate progressioni fruttate e speziate. Ricco, intenso e persistente, con una pregevole trama tannica morbida e setosa. Un vino di grande equilibrio ed eleganza.

Temperatura di servizio

16°-18° C

