



PRIMONOBILE SALENTO I.G.P. NEGROAMARO



Varietà di uve
Negroamaro

Zona di produzione
Puglia - Salento

Natura del suolo
Calcareo di origine carsica ricco di sesquiossidi di ferro ed alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa per ettaro
10 - 12 t

Vinificazione
Dopo la pigiatura le uve ammostate subiscono una macerazione di 8 – 10 giorni. In seguito, dopo la sgrondatura e la pressatura solo il mosto fiore viene fatto fermentare, con l'ausilio di fermenti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 22 – 23°. A fine fermentazione il vino nuovo viene travasato e centrifugato.

Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso intenso con riflessi aranciati.

Profumo: vinoso caratteristico.

Sapore: pieno ed armonico.

Abbinamento gastronomico: piatti di carne, salumi, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 17 - 18° C.

Dati analitici:
Alcole: 14,00 %vol.
Acidità totale: 5,7 g/l
Anidride solforosa: 110 mg/l

EN **Grapes varieties**
Negroamaro

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature
Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquiossids (typical Salento red soils) wich give warmth to the round.

Harvest base per hectare
10 – 12 t

Vinificazion
After pressing, grapes undergo to maceration for 8 – 10 days. Then, after pressing and dripping only flower must undergoes to fermentation with selected yeasts inside thermoconditioned tanks at a temperature of 22 – 23°C. Once fermented, fresh wine is poured off and centrifuged.

Organoleptic Characteristics
Colour: intense red with orange shades.
Aroma: vinous characteristic.
Flavour: full and harmonious.
Serving suggestions: meat dishes, pork products and cheeses.
Servine temperature: 17 – 18° C.

Analytical data:
Alcohol: 14,00 %vol.
Total acidity: 5,7 g/l
Sulfur dioxide: 110 mg/l

DE **Rebsorte**
Negroamaro

Anbauegebiet
Apulien - Salent

Bodenbeschaffenheit
Kalkig, karstig, der hohe Gehalt an Hydroxiden, Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent).

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
10 – 12 t

Ausbau
Die gekelterten Trauben ruhen 8 – 10 Tage. Nach der Pressung und Entsaftung gelangt nur der Most in die Gaerung unter Zusatz von selektionierter Hefe. Die Gaerung erfolgt in klimatisierten Behaeltern bei 22 – 23°C. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der junge Wein abgezogen und zentrifugiert.

Weincharakter
Farbe: intensives rot mit orangenen Reflexen.
Duft: weinig und charakteristisch.
Geschmack: vollmundig unt harmonisch.
Empfehlung: Fleischgerichte, Wurstwaren, Hartkaese.
Serviertemperatur: 17 – 18° C.

Analysenwerte:
Alkoholgehalt: 14,00 %vol.
Gesamtsaeuregehalt: 5,7 g/l
Sewefeldioxyd: 110 mg/l