



## PRIMONOBILE SALENTO I.G.P. ROSSO 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 ammottate 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 filtrato.

### 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:

**Alcol:** 14,00 %vol.

**Acidità totale:** 5,7 g/l

**Anidride solforosa:** 110 mg/l

**EN** **Grape varieties**  
Negroamaro

**Production zone**  
Puglia – Salento

#### Ground nature

Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquiossids (typical Salento red soils) which give warmth to the ground.

**Harvest base per hectare**  
10 – 12 t

#### Vinification

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 filtered.

#### Organoleptic Characteristics

**Colour:** intense red with orange shades.

**Aroma:** vinous characteristic.

**Flavour:** full and harmonious.

**Serving suggestions:** meat dishes, pork products and cheeses.

**Serving temperature:** 17 – 18° C.

#### Analytical data:

**Alcohol:** 14,00 %vol.

**Total acidity:** 5,7 g/l

**Sulfur dioxide:** 110 mg/l

**DE** **Rebsorte**  
Negroamaro

**Anbaugebiet**  
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 gefiltert.

#### Weincharakter

**Farbe:** intensives rot mit orangenen Reflexen..

**Duft:** weinig und charakteristisch.

**Geschmack:** vollmundig und harmonisch.

**Empfehlung:** Fleischgerichte, Wurstwaren, Hartkaese.

**Serviertemperatur:** 17 – 18° C.

#### Analysenwerte:

**Alkoholgehalt:** 14,00 %vol.

**Gesamtsaeuregehalt:** 5,7 g/l

**Schwefeldioxyd:** 110 mg/l