1932

PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

ABATEMASI

Salento Igt Negroamaro

Vitigno: Negroamaro 90%, Primitivo 10%

Età dei vigneti: 50 anni

Sistemi di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre

Resa media di uva per ettaro: 70 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24 °C), due settimane di macerazione

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese

Gradazione alcolica: 15 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino compatto.

Profumo: al naso note di vaniglia e cannella, cioccolato fondente e humus. Sentori di ciliegia matura e composta di ribes nero si intrecciano a note di liquirizia in perfetto equilibrio.

Sapore: al palato si presenta caldo e morbido, con tannino fine e smussato. Bella persistenza.

Abbinamenti consigliati: petto d'anatra laccato al miele e spezie, zuppa di ceci, agnello al forno e carni alla brace in genere.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

BIBENDA 2020 · 90 · 90 Punkte falstaff · 90 PT GILBERT & GAILLARD · MUNDUS vini GOLD