



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



NEAMA

Salento Igt Negroamaro

Vitigno: Negroamaro 100%

Età dei vigneti: 10-25 anni

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa media di uva per ettaro: 110 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24°C)

Affinamento: acciaio e bottiglia

Gradazione alcolica: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso e complesso, con eleganti note fruttate (prugne, more, ribes), insieme ai tipici sentori speziati di cannella e pepe nero.

Sapore: caldo, morbido, giustamente tannico, persistente.

Abbinamenti consigliati: cannelloni al ragù, tagliatelle con polpettine, galletto piccante alla brace, arista di maiale al forno.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.