



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 (25° C)

Affinamento del vino: 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: pasta, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.