



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



ABATEMASI

Negroamaro Igt Salento



Prodotto con uve Negroamaro (90%) e Primitivo (10%), raccolte manualmente verso la metà di settembre.

Produced from Negroamaro (90%) and Primitivo (10%) grapes, handpicked in mid-September.



Fermentazione alcolica a temperature non superiori ai 25°C, successivo affinamento di 12 mesi.

Gradazione alcolica 15% vol.

Alcoholic fermentation at temperatures that did not exceed 25°C (77°F), then aging for 12 months.

Alcohol content 15% vol.



Colore rosso rubino compatto. 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. Al palato si presenta caldo e morbido, con tannino fine e smussato. Buona persistenza.

Dense ruby red color. On the nose notes of vanilla and cinnamon, dark chocolate and humus. Hints of ripe cherry and black currant compote are interwoven with licorice notes in perfect balance.

On the palate it is warm and soft, with smooth and fine tannins.

Nice persistence.



Zuppa di ceci, petto d'anatra laccato al miele e spezie, brasato di cinghiale alle mele, bocconcini di manzo al timo. Temperatura di servizio: 16-18°C.

Chickpeas soup, honey-glazed duck fillet, braised wild boar with apples, garlic herb steak bites. Serve at 16-18°C (60-64°F).



Punta sul qr code e scarica la scheda tecnica completa.

Scan the qr code to download the fact sheet.

produttoridimanduria.it

