



## Nerone

Puglia IGT Primitivo

### ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

### UVAGGIO:

100% PRIMITIVO

### GRADAZIONE ALCOLICA:

18% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono selezionati dai terreni più vocati e con la migliore esposizione, in vigne in cui è stato effettuato un diradamento dei grappoli per permettere la maggior concentrazione di sostanze nell'acino. Dopo la vendemmia tardiva, avviene una macerazione più lunga, di circa 20 giorni, per permettere un maggior accumulo di polifenoli grazie al contatto prolungato con le bucce. La vinificazione in acciaio avviene a temperatura controllata tra 24 e 26°C e segue un affinamento in botti grandi per 6 mesi.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino inteso

**Profumo:** Intenso con sentori di frutta nera matura e note balsamiche.

**Gusto:** di corpo, caldo, con tannini avvolgenti e setosi

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare selvaggina, agnello e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

### CODICE EAN

8051490273070

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)