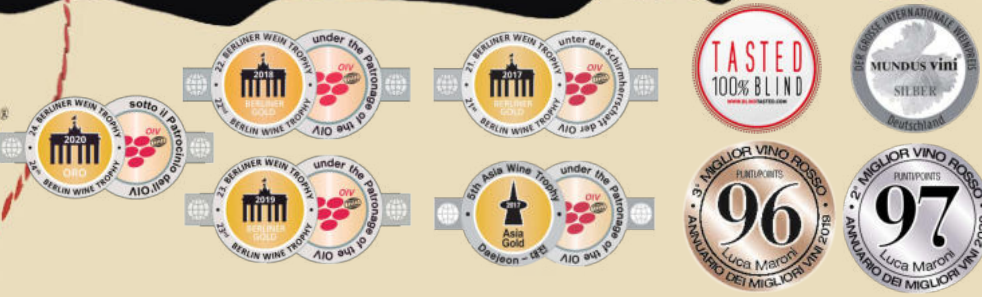


BOLLATO

di GUARINI



Bollato Negroamaro Primitivo

Puglia Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Puglia

VITIGNO:

Negroamaro e Primitivo

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Tipico alberello

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

Breve in botti grandi di rovere. Durante le lavorazioni viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% vol.

COLORE:

Rosso rubino intenso con riflessi granato

OLFATTO:

Intenso, complesso, con note di frutti rossi, come la prugna, marasca, mora, vanigliato, con sentori di cuoio, tabacco e qualche nota piacevole di balsamico

GUSTO:

Caldo, avvolgente, strutturato, dalla lunga persistenza, con buon attacco dei tannini, dove si sente tutta la tipicità dei due vitigni

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carne, selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati, piatti tipici della cucina pugliese, agnello alla brace

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Deer in red wine with crauti - Germania
Prime Ribs with BBQ sauce - U.S.A.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° -18 °C

CURIOSITÀ:

Il nome 'Negroamaro' ha origine incerta, infatti si suppone che derivi dai termini dialettali, riconducendo il nome ai termini 'niuru' e 'maru' ovvero nero ed amaro come l'uva ed il vino da cui si ricava

