



MASSERIA
TRAJONE



GRANDI VINI ITALIANI



NEGROAMARO PRIMITIVO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Negroamaro e Primitivo in percentuali variabili secondo direttive del disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot.

SUOLO

Terra rossa ricca di ferro e calcare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione delle singole varietà separate, diraspatura soffice e fermentazione sulle bucce a temperatura controllata, svinatura dopo breve sosta sulle bucce. Matura ed affina in acciaio. Può subire un leggero passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino luminoso. Apre al naso con confettura di prugne e frutti di bosco, poi lieve sensazione erbacea e di caramella al ribes. Frutta e tannini avvolgono la bocca spinti da verve sapida; lunga persistenza con finale appena ammandorlato.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Pasta al forno, tartare di manzo, bistecca al sangue, carni ovine al forno.

www.femarvini.com