

## Amami – Primitivo Puglia IGP



# AMA MI *Collection*

Scarica la scheda tecnica  
Download technical sheet

Amami – Primitivo IGP Puglia



Classificazione: Vino Rosso – Indicazione Geografica Protetta  
Classification: Red Wine – Protected Geographical Indication

Vitigno: Primitivo 100%  
Grape Variety: Primitivo 100%



Bottiglia da: ml 750  
Bottle: ml 750



Densità dell'impianto: 5000 viti per ettaro

Planting Density: 5000 vines per ha

Area di produzione: San Marzano, Salento Puglia. A circa 100 km sul livello del mare. Il terreno è medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro.

Production Area: San Marzano, Salento, Puglia. The area is about 100 meters above sea level, with high average temperatures and medium-low rainfall. The soft soil layer is clayey and quite thin, with a good presence of rocks.

Epoca della vendemmia: Prime settimane di Settembre

Harvest Period: First Weeks of September

Vinificazione: Macerazione termo controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica con lieviti selezionati.

Vinification: Thermo-controlled maceration for about 10 days, followed by the alcoholic fermentation with selected yeasts.

Affinamento: In acciaio

Ageing: In stainless-steel tanks



Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino intenso, complesse note fruttate e speziate di ciliegia, prugna e vaniglia. Vino dal giusto equilibrio e di buon corpo. Ruby red color with violet hues. Intense and complex bouquet with plum and cherry scents and spicy notes of vanilla and rosemary. A well-balanced and harmonic wine with a long aftertaste.

Abbinamenti: Primi piatti strutturati, carni rosse e formaggi a pasta cotta.

Menu suggestions: Excellent with savoury first courses, red meat and mature cheeses.



5887

Título Alcolométrico: 13,5%  
Alcoholic Content: 13,5%



Temperatura di servizio: 14-16°C  
Serving Temperature: 14-16°C



*Safra 2016. Almoço em 15/04/2018. Chácara Colombo.*