

C A S A  
PRIMIS

*Negroamaro*

VINO ROSSO - RED WINE - ROTWEIN

PUGLIA I.G.T.



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:  
NEGROAMARO

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

- Sei mesi in serbatoi di acciaio e successivi due mesi in bottiglia;
- Six months in stainless steel containers. Two months in bottle;
- 6 Monate im Bodensatz in Edelstahltank, 2 Monate in der Flasche;

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Rosso rubino più o meno intenso;
- Quite intense ruby red;
- Rubinrot;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Armonico, di corpo, con sensazioni di piccoli frutti rossi;
- Full bodied and harmonic with hints of red berries;
- Harmonisch, voll;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Intenso, pieno e fragrante;
- Intense, full and fragrant;
- Intensiv, voll;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



ARROSTI  
ROAST MEAT



CARNI ROSSE  
RED MEAT  
ROTES FLEISCH



FORMAGGI  
CHEESES  
KÄSE

