



COLLEZIONE PRIVATA BARBANERA

NGUDRÀ' SALENTO PRIMITIVO IGT



VINO

Ngudrà è incontro di passione ed esperienza, di diverse culture e di elementi in grado di esprimere la tipicità di un territorio forte della sua unicità: il Salento. Svela al bicchiere un colore rosso profondo dai riflessi purpurei. Il bouquet ricco, complesso e variegato, spicca con i suoi netti richiami di susine, marasche, mirtilli e frutti di bosco in confettura, ben integrati a sentori tostati, fave di cacao e caffè. Al palato è ampio ed avvolgente, con un tannino strutturato ma delicato, sfumando su di un finale persistente e polposo.

UVE	Primitivo
ALCOL	15% vol.
ACIDITÀ	6,10 - 6,30 g/l
ZUCCHERI	14,50 - 15,00 g/l
COLORE	Rosso profondo dai riflessi purpurei
BOUQUET	Ricco, complesso e variegato, spicca con i suoi netti richiami fruttati di susine, marasche, mirtilli e frutti di bosco in confettura, ben integrati a sentori tostati, fave di cacao e caffè
GUSTO	Ampio e avvolgente, con un tannino strutturato ma delicato, sfuma in un finale persistente e polposo
ABBINAMENTI	Primi piatti al forno, carni rosse abbinare a salse robuste e cariche di gusto, formaggi piccanti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Puglia



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI	99 punti
MUNDUS VINI	Medaglia d'argento
5 STAR WINES	91 punti
BERLINER WEIN TROPHY	Medaglia d'oro
VINI & CONSUMI AWARDS	Miglior packaging vini rossi 2021

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrattati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.