



**Vitigno:** Nero di Troia 100%  
**Suolo:** calcareo/argilloso  
**Clima:** mediterraneo  
**Allevamento:** spalliera  
**Resa q.li/ha:** 100  
**Denominazione:** IGP Puglia  
**Zona di produzione:** Barletta  
**Regione:** Puglia  
**Tipologia:** Rosso  
**Gradazione:** 14,00%  
**Acidità:** 5,00%  
**Zuccheri residui:** 2,5 gr/l

**Vinificazione:** Il Priamis è un Nero di Troia ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate dal marchio Passionero. L'uva raccolta a mano viene inviata alle vasche di vinificazione. Il primo giorno di fermentazione il vino è sottoposto ad un leggero salasso massimo del 20% per aumentare la concentrazione. La macerazione con le bucce dura 15 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di cemento. Dopo la svinatura il vino sosta in vasche inox fino al completamento della malolattica che avviene solitamente a novembre e subito dopo passa in *barriques nuove* dove matura

per 12 mesi prima di essere imbottigliato e lasciato riposare per almeno 6 mesi prima di essere immesso sul mercato.

**Descrizione organolettica:** Colore rosso rubino intenso, al naso è ampio, con note di frutta matura, liquirizia, spezie e vaniglia. Al gusto è di corpo, morbido, di grande equilibrio, persistente. Nel complesso è armonico.

**Abbinamenti:** Eccellente l'abbinamento con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18 °C

## PRIAMIS

Nero di Troia IGP Puglia

Passionero

**Vine:** Nero di Troia 100%  
**Soil:** Calcareous/Clayey  
**Climate:** Mediterranean  
**Growing:** Espalier  
**Yield q/ha:** 100  
**Denomination:** IGP Puglia  
**Production Area:** Barletta  
**Region:** Apulia  
**Typology:** Red  
**Alcoholic Strength:** 14,00%  
**Acidity:** 5,00%  
**Residual sugar:** 2,5 gr/l

**Winemaking:** The Priamis is one of "Nero di Troia" wines, obtained by winemaking of grapes selected by Passionero brand. The hand harvested grape is sent to fermentation tanks. On the first day of fermentation, wine undergoes a slight bloodletting of 20% maximum, in order to increase its concentration. The maceration with skins lasts 15 days at a controlled temperature of 28 °C in concrete tanks. After racking, wine rests in stainless steel tanks until malolactic fermentation is completed, that usually takes place in November; then it immediately goes

into *new barriques* where it ages for 12 months before being bottled and rests for at least 6 months before being placed on the market.

**Organoleptic description:** Deep ruby red color. The scent is generous, with ripe fruit, licorice, spices and vanilla notes. The taste is bodied, soft with a great balance, persistent; on the whole is harmonious.

**Seasonal matching:** Excellent in combination with red meat, game, cold cuts and ripened cheese.

**Serving temperature:** 18 °C