

# NEGRAMANTE

## Negroamaro



Le uve di Negroamaro si coltivano nel Sud della Puglia sin dal VI secolo a.C., rappresentando oggi circa il 72% della superficie vitata delle province di Brindisi e Lecce. Considerato il più celebre tra i vitigni autoctoni salentini, il Negroamaro rispecchia fedelmente l'identità del Salento grazie alla sua struttura, persistenza e profondità aromatica. Il suo carattere fruttato e vivace lo rende un vino rosso di ottima beva, pur nei casi in cui non si effettua un passaggio in rovere.

**VITIGNO:** Negroamaro

**DENOMINAZIONE:** Salento IGP

**ZONA DI PRODUZIONE:** area rurale di San Donaci in provincia di Brindisi.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** tradizionale alberello pugliese a potatura corta, con speroni a due gemme

**TERRENO:** medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell'alba, quando la temperatura ambiente è più bassa, per conservare freschezza e aromaticità.

**VINIFICAZIONE:** In cantina l'uva si diraspa e il pigiato viene messo in contenitori di acciaio inox per la fermentazione. Questa avviene a temperatura controllata di 22-24 °C e dura 8-10 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e delestage per estrarre colore e tannini soffici dalle bucce. Successivamente si esegue la svinatura con pressa soffice e dopo il primo travaso, sempre in contenitore di acciaio inox, avviene la fermentazione malolattica.

**MATURAZIONE:** 3 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**APPORTO CALORICO:** 98 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso rubino intenso con riflessi viola; profumo intenso di frutti rossi, ricorda il lampone e la fragola, con note di prugna e spezie. In bocca è pieno ed equilibrato, con un tannino vivace e un finale piacevolmente persistente di frutti rossi maturi.

**SERVIZIO:** 18 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti ben conditi, arrosti di carne e cacciagione; aperitivi a base di salumi e formaggi di media stagionatura, risotto ai funghi, pizza ben condita.

