

NEGROAMARO

I vini oscuri che le uve di Negroamaro producono potrebbero spiegare il suo nome, che deriverebbe da “niger” e “maru”, ovvero “nero” in latino e greco. I grappoli di questo vitigno autoctono salentino hanno un'elevata concentrazione di tannini e parti zuccherine, dando origine a un vino robusto e pieno, ricco di estratti ma comunque elegante ed armonioso.

VITIGNO: Negroamaro

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di San Donaci e Salice Salentino

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500-5000 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia manuale viene effettuata alle prime ore dell'alba, quando la temperatura ambiente è più moderata, preservando freschezza e aromaticità.

VINIFICAZIONE: L'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 8-10 giorni; durante la fermentazione si utilizzano lieviti selezionati e effettuano rimontaggi giornalieri. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

APPORTO CALORICO: 91 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso intenso con riflessi violacei; profumo fragrante e caratteristico di frutta rossa matura, confettura di ribes e lamponi con note di prugna e pepe nero; gusto pieno, equilibrato e di buona freschezza. Finale mediamente persistente, fruttato e speziato.

SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti, arrostiti di carni e piatti a base di funghi, antipasti a base di salumi e formaggi di media stagionatura, risotto con verdure, pizza.

