

MILLENOVECENTODIECI



Negroamaro

Puglia - Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Puglia, nelle province di Brindisi Lecce Taranto

VITIGNO:

Negroamaro in purezza

TERRENO:

Medio impasto sito intorno al 40° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

A guyot e a cordone speronato

RACCOLTA:

Vendemmia manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione con macerazione pellicolare a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio Inox termocondizionate. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol

COLORE:

Rosso rubino intenso

OLFATTO:

Intenso e fruttato con delicate note speziate che ricordano il tabacco.

GUSTO:

Armonico, caldo e avvolgente, giustamente tannico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Piatti tipici della cucina salentina, verdure stufate, agnello alla brace, carni rosse, formaggi stagionati e piccanti e primi piatti al sugo

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Steak with rast - Germania
Burritos di manzo - Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16 °C

CURIOSITÀ:

L'origine del nome è incerta: contiene la ripetizione della parola nero in due lingue: niger in latino e maru in Greco antico. Secondo altri non è che il termine dialettale "niuru maru": dal colore nero e dal sapore amaro. E' l'uva più ricca in resveratrolo.