

ORFEO

Negroamaro

Il Negroamaro è considerato il vitigno principe dell'enologia salentina. Questa varietà autoctona dalle origini sconosciute presenta un ottimo contenuto di tannini e sostanze zuccherine, dando luogo a vini intensi, eleganti, fruttati ma anche speziati. È noto anche il suo contenuto in resveratrolo, sostanza antiossidante e anticancerosa presente in altri vitigni a bacca nera ma in elevate quantità soltanto nel Negroamaro.

VITIGNO: Negroamaro

DENOMINAZIONE: Puglia IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale del Salento, in una zona esposta alla brezza dello Ionio e dell'Adriatico che si estende da Taranto a Brindisi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tradizionale alberello pugliese di 50 anni, a potatura corta, con speroni a due gemme di piccole dimensioni per sfruttare al massimo le risorse disponibili nel terreno.

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 1,2 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia manuale viene effettuata alle prime ore dell'alba, più fresche e meno umide, per preservare freschezza e aromaticità; i grappoli vengono riposti in cassette non troppo capienti, di 5 kg circa, per conservare la loro integrità, e portati velocemente in cantina, evitando macerazioni o fermentazioni indesiderate. Si tratta di una fase molto delicata, perché è fondamentale prevenire il deterioramento degli acini che può avvenire tra la raccolta e la pigiatura.

VINIFICAZIONE: una volta in cantina l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25 °C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni, con rimontaggi e pressatura soffice della vinacce.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques di rovere americano e francese e 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

APPORTO CALORICO: 101,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino con riflessi granati; bouquet ampio e speziato, con sentori di frutti di bosco come amarena, ribes nero e mirtillo, note speziate di pepe nero e liquirizia e nuance di vaniglia e cioccolato; il corpo è pieno, con tannini morbidi e avvolgenti bilanciati da una giusta freschezza. Finale lungo e persistente di frutti a bacca nera e spezie.

SERVIZIO: ossigenare e servire a 18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti a base di ragù, secondi di carni rosse, cacciagione e salumi; formaggi stagionati, sia a pasta dura che molle purché dagli intensi sapori; cioccolato fondente.



CL 75 | CL 150 | CL 300 | CL 1200 | CL 1800