

## 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, arrosti di carni e piatti a base di funghi, antipasti a base di salumi e formaggi di media stagionatura, risotto con verdure, pizza.

