

# Negroamaro Puglia IGT

**DIECI.NOVE.DIECI**

## Vino Rosso Fermo

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



Negroamaro / IGT Puglia / Dieci.Nove.Dieci:

**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:** Piggiadiraspatura 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% vol.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

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

**GUSTO:** Armonico, caldo e avvolgente, giustamente tannico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14° – 16°C

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Steak with rast – Germania, Burritos di Manzo – Messico

**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.