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: 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% 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.