

Negroamaro Puglia IGP

PIETRE DEL SOLE



Vino Rosso Fermo

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

Negroamaro / IGP Puglia:

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 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