

# 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