

**SALENTO**

Indicazione  
Geografica Protetta

**NEGROAMARO**



**TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA**

**Denominazione**

Indicazione Geografica Protetta

**Tipo di vino** Rosso

**Tipo di terreno**

Di medio impasto argilloso – calcareo

**Sistema di Allevamento**

Guyot

**Vendemmia** La raccolta viene effettuata manualmente verso la fine di Settembre

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

**Vinificazione**

Fermentazione tradizionale di 12-15 giorni del mosto, a temperatura controllata, vasche di acciaio inox. La fermentazione malolattica ammorbidisce e riduce l'acidità e d è una fonte di sapori come il burro, nocciola e rende il vino più rotondo e più ricco. Una parte della massa vino matura in vasche d'acciaio e parte in barriques francesi e americane con livelli di tostatura differenti. Dopo il blend il vino si affina in bottiglia per almeno 4 mesi prima della commercializzazione

**Caratteristiche**

Il Negroamaro ha un intenso colore rosso rubino-granato scuro, con riflessi quasi neri. Il suo profumo è intenso e fruttato, che richiama nettamente frutti piccoli a bacca nera, talvolta con leggeri sentori di tabacco, è secco, rotondo e corposo. Il retrogusto è amarognolo di una rimarcabile eleganza

**Abbinamenti**

Negroamaro si abbina con una ampia varietà di alimenti dalla cucina salentina. Ortaggi freschi, pomodori e olio d'oliva pepe sono facilmente da integrare con i sapori fruttati del Negroamaro. Il cibo pugliese mette in mostra prima le verdure: fave, melanzane, peperoni tutti trovano la loro strada con la pasta, gratinati e stufati. Melanzane ripiene, di agnello e piselli in umido, e pasta orecchiette con le cime di rapa sono alcuni esempi.

**CARNI:** gli arrostiti di carne rosse, brasati, bistecca marinata , involtini di carne, pasticci di carne.

**FORMAGGI:** pecorino, asiago, grana padano, provolone

**Temperatura di servizio** 18° - 20°C

**Gradazione alcolica** 12,,50% vol

**Appellation**

Protected Geographical Indication

**Colour** Red

**Traning System** Guyot

**Harvest** Manual harvest in the first part of September at dawn

**Yield** 80 q.li/ha

**Vinification**

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. Traditional maceration of 12-15 days in temperature controlled stainless steel tanks at 25°C with frequent pumping over in the early stages of fermentation. The maceration is aiming to extract soft tannins and colour while obtain a greater structure and balance. Malolactic fermentation softens and reduce acidity and can be a source of flavours such as butter, hazelnut and makes the wine more rounder and richer. Maturation in steel tanks and then in barriques helps the integration of the flavour compounds. It's aging in bottle for at least 4 months before release

**Flavour Characteristics**

Negroamaro has an intense ruby-dark garnet color, with almost black reflections. Its aroma is intense and fruity, which clearly recalls small black berries, sometimes with light hints of tobacco, dry, round and full-bodied. The aftertaste is slightly bitter, but has a remarkable elegance

**Food Pairing**

Negroamaro works well with a variety of foods. Fresh vegetables, tomatoes, and peppery olive oil are easily complemented by the ripe, fruity flavors of Negroamaro. Puglian food showcases vegetables first: fava beans, eggplants, bell peppers all find their way into pastas, gratins and stews. Stuffed aubergines, lamb and pea stew, and orecchiette pasta with turnip greens are a few examples.

**MEAT:** the red meat roasts, braised, marinated steak, meat rolls, meat pies.

**CHEESE:** pecorino, asiago, grana padano, cheddar, provolon

**Service Temperature** 18° - 20°C

**Alcohol** 12,50% vol

