



NEGROAMARO VIGNE SAMMARCO

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosso.

UVE: Negroamaro 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Cellino San Marco (BR).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocontrollata di 24-25°C.

AFFINAMENTO: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Vino pronto, con delicate evoluzioni olfattive nei successivi 2-3 anni, a cui seguono evoluzioni gustative orientate alla diminuzione della componente tannica.

COLORE: Dal colore rubino intenso con tenui e sfuggenti riflessi color viola.

OLFATTO: È composto da frutti rossi e da un delicato erbaceo appena percettibile, che si miscela ad un inizio di etereo. Prettamente sono identificabili i profumi di amarena, prugna rossa e timo.

PALATO: Il gusto è caratterizzato da un buon equilibrio gustativo tra morbidezza e alcolicità, contrapposto alla mineralità e alla freschezza. Elaborata la persistenza gustativa, inizialmente morbida, con delicato retrogusto incisivo, tipico del vitigno. ABBINAMENTO: Versatile compagno da ristorante. Si accosta ai primi ed ai secondi, ideale con minestre, crostacei alla brace, formaggi a media stagionatura e carni ovine.

CUCINA SALENTINA: Arancine, pesci azzurri grigliati (sgombro), sfincione, involtini di carne ripieni. Pasta con fave fresche e ricotta.

SERVIRE A: 16° C.

