



## 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.

