



NEGROAMARO VIGNE SAMMARCO VERVE

Classificazione: I.G.P. Salento Negroamaro.

Uve: Negroamaro in purezza 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Alberello.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, 14 giorni di permanenza sulle bucce; dopo svinatura affinamento per 6 mesi in barriques di rovere delle foreste di Allier.

Affinamento: Acciaio inox - barrique.



Note organolettiche

Rosso rubino intenso. Il suo ventaglio di profumi è complesso e varia dal floreale geranio al balsamico eucalipto per finire al tipico e caratteristico speziato di chiodi di garofano. Al gusto spicca una sorprendente morbidezza, equilibrata da un fine tannino e da lunga chiusura con ritorni di floreale e speziature.

Abbinamenti gastronomici

Bocconcini di maiale con funghi, stracotto di asino.

Per tradizione: orecchiette baresi al sugo con braciole di vitello, parmigiana di melanzane, pecorino di Maglie stagionato.

Temperatura di servizio: 18 °C.

