



ACQUISTATO IL .....

"Parnanio" Negroamaro BIO Salento IGP 2024

2024

## L'oro Nero di Puglia



*Svinando*

Puglia IGP, Parnanio Negroamaro è un rosso Biologico proposto dalla bella cantina Sampietrana. Il Negroamaro, è bene ricordarlo, è uno dei tesori della regione Puglia, conosciuto per la sua robustezza e la capacità di produrre vini intensi e pieni di carattere. Il suo nome suggerisce le caratteristiche del vitigno, con bacche a pelle spessa di un intenso colore nero, capaci di produrre vini caratterizzati da un gusto deciso e una nota leggermente amara. Vendemmia a mano, dalla terza settimana di Settembre, il vino affina in bottiglia per almeno 12 mesi. Rosso rubino intenso, al naso prevalgono i sentori di frutta a bacca rossa matura. In bocca, invece, rivela un gusto pieno, caldo, morbido e speziato. Giustamente tannico, si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Più di mezzo secolo di storia! "Da sempre produciamo il vino direttamente nella nostra cantina, solo da uve provenienti dai nostri vigneti, in gran parte "alberelli" pugliesi di oltre 50 anni, curati e coltivati con amore e dedizione". Il massimo dell'autenticità, potremmo aggiungere, con un occhio attento alle cose che contano per davvero. Come le pratiche sostenibili in campagna, con percorsi di difesa integrata o biologica, e l'utilizzo di energie alternative in cantina. Tutto questo in una bella realtà sociale che si trova a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. I vini proposti sono il frutto della lavorazione di varietà autoctone, come il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia. Con loro anche l'antico Susumaniello, l'Aglianico, il Sangiovese, il Montepulciano, il Lambrusco, il Fiano e la Verdeca. Oltre agli "internazionali" Syrah, Cabernet, Merlot e Chardonnay che qui, nel cuore del nostro meridione, sanno dar vita a prodotti di grande piacevolezza e carattere.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso e calcareo
<b>Esposizione</b>	
<b>Allevamento</b>	Alberello pugliese
<b>Densità imp.</b>	
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	100% Negroamaro
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Affinamento: in bottiglia per 12 mesi
<b>Sensazioni</b>	Rosso rubino intenso con sentori di frutta a bacca rossa matura; il gusto è pieno, caldo, morbido e speziato, giustamente tannico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821