



ACQUISTATO IL

"Roccamora" Negroamaro Rosso Salento IGT 2024

2024

Negramaro in purezza da antiche vigne



Svinando®

Da antiche vigne con un'età media tra i 20 e i 30 anni, nasce questo Roccamora. Negroamaro in purezza, appartenente alla piccola DOC Nardò. Siamo ovviamente nel Salento, meta di viaggi e vacanze ma soprattutto terra di grandi vini rossi. Vini prodotti a partire da uve che maturano sotto al sole caldo del nostro bel meridione. Calore che, con la giusta attesa, si trasforma in zucchero, quindi alcol, e tanta ricchezza aromatica. E in questo Roccamora è facile percepire questa ricchezza. La vinificazione, infatti, è accurata e non prevede uso del legno. Solo contenitori in acciaio, termocondizionati, ideali per valorizzare tutto il buono del frutto di partenza. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso acceso, con note di frutti rossi delicati e un piacevole ricordo che potremmo definire di selvatico. In bocca è morbido e decisamente fruttato. Estremamente generoso nella sua semplicità è un vino capace di accompagnare con soddisfazione piatti ricchi di sapore.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve NEGROAMARO 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione in acciaio a temperatura controllata.

Sensazioni Frutti rossi delicati con qualche nota selvatica. Dolcezza iniziale che lascia il posto ad un frutto polposo dal finale equilibrato e pulito. Estremamente generoso nella sua semplicità e freschezza.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821