ACQUISTATO IL .....

"Neama" Negroamaro Salento IGT 2021 2021



Puro piacere pugliese

Immaginate un caldo pomeriggio d'estate in Puglia. I muri a secco a delimitare campi e oliveti. Immaginate ora un vigneto con piante tanto antiche quanto affascinanti, con le loro cortecce ritorte e le radici che affondano in profondità nella terra. Immaginate ora che siano allevate con il tradizionale sistema ad alberello, tanto bello da vedere, quanto difficile da mantenere. Bene. Se queste immagini vi sono famigliari, quello che avete visualizzato è l'origine del Neama, Negroamaro in purezza, Salento IGT, proposto qui da Produttori di Manduria. Gli alberelli in questo caso hanno tra i 20 e i 30 anni e portano a maturazione solo pochi preziosi grappoli che una volta raccolti vengono vinificati a temperatura controllata. Il vino subisce poi un veloce affinamento in acciaio ed è pronto per la bottiglia. Qui si scopre un rosso di bel carattere, con i suoi 13 gradi abbondanti. Colore rosso rubino, profumi intensi e complessi. Note fruttate, prugna, mora, ribes, che si intrecciano a quelle speziate tipiche per il vitigno. In bocca è caldo, morbido e giustamente tannico. Richiede un abbinamento importante. Ama la carne, specie quella alla griglia, capace di equilibrare il suo tannino, regalando momenti di puro piacere.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi di carne, formaggi di media stagionatura
Vinificazione	Vinificazione in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (25 °C). Affinamento in acciaio e bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Profumo: intenso e complesso, con eleganti note fruttate (prugne, more, ribes), insieme ai tipici sentori speziati di cannella e pepe nero. Sapore: caldo, morbido, giustamente tannico, persistente

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