ACQUISTATO IL .....

Negroamaro Puglia IGP Santoro 2024 2024



Piacevole e immediato

Con il Primitivo, il Negroamaro è quasi sinonimo di Puglia. Varietà autoctona della regione, infatti, questa uva viene usata in purezza per creare diversi vini tipici. E' la varietà più diffusa nelle province di Lecce e Brindisi ma è facile trovarla anche in altre aree, utilizzata per produrre rossi e rosati dal carattere inconfondibile. Santoro Negroamaro, Puglia IGP, è l'interpretazione di Terre di Sava di questo interessante vitigno. Vino piacevole e immediato, nasce da una lavorazione accurata delle uve giunte in cantina a piena maturazione. Si parte con una fase di macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica innestata da lieviti selezionati. L'intero processo dura all'incirca dieci giorni, al termine dei quali, dopo la svinatura, il vino viene passato in vasche di acciaio per la successiva fase di affinamento che precede l'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore rosso porpora, con riflessi neri-violacei. Al naso rivela un profumo intenso e persistente. Piacevolmente fruttato, con sentori di ribes nero e frutti di bosco. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un buon corpo. Vellutato e armonico, gode di un finale lungo e sapido. Tradizionalmente il Negroamaro viene proposto con le classiche polpette al sugo, ma anche accanto a una buona zuppa di legumi o ai famosi involtini di frattaglie cotti sulla brace.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Rosso porpora con riflessi neri-violacei, profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, tenui note di timo. Al palato è di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido

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