ACQUISTATO IL .....

Negroamaro di Terra d'Otranto DOP 2023 2023

Bel corpo, sorso morbido e armonico



Sarà perché il Salento è terra baciata dal sole per diversi mesi l'anno. Sarà perché la qualità dei suoi vitigni autoctoni è ormai riconosciuta a livello globale. O sarà più semplicemente perché questo Negroamaro di Terra d'Otranto, proposto da Notte Rossa, è indiscutibilmente un buon vino. Non importa il motivo. Importa solo il fatto che questo rosso Made in Puglia ha tutte le carte in regola per regalare belle soddisfazioni a chi lo assaggia. Le uve provengono da vigneti vocati, impiantati su suoli rossi, in un ambiente caldo e a bassa piovosità. Qui le escursioni termiche tra giorno e notte sono elevate e le uve giungono a piena maturazione cariche di zuccheri, aromi e colore. Gli enologi di Notte Rossa sottopongono le uve a una accurata lavorazione, un lungo contatto con le bucce e una fermentazione a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, poi, il vino matura per 6 mesi in barrique di rovere francese. Rosso porpora carico, il Negroamaro di Terra d'Otranto rivela fin da subito un profumo complesso e intrigante, fatto di spezie, frutti di bosco e confettura. In bocca, invece, rivela un bel corpo, un sorso morbido e armonico, con tannini ben integrati. Richiede sicuramente un abbinamento di livello, con piatti saporiti, di carne rossa o selvaggina. Da provare anche con un tagliere di formaggi di media stagionatura.

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 suoli sono costituiti da terre rosse residuali ricche di ossidi di ferro, a tessitura fine, generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	85% Negroamaro
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese per 4-6 mesi
Sensazioni	Rosso porpora molto carico e profondo. Profumo ricco e complesso, con note di spezie, frutti di bosco e confetture di ciliegie. Al palato risulta di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente 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