



ACQUISTATO IL .....

"Tempio di Giano" Negroamaro Salento IGP 2021

2021

## Rosso immediato e piacevole



Svinando®

Se il Primitivo può essere considerato il più nobile dei vitigni pugliesi, il generoso Negroamaro non gli è certo da meno. Uva ricca di colore e di zucchero, dà vita a vini di buon corpo e fragranze fresche di frutta. Come questo Tempio di Giano, elegante Negroamaro in purezza proposto dalla cantina Vetrère. Un vino immediato come concezione, frutto di una vinificazione rispettosa della materia prima di partenza, che prevede solo un affinamento in acciaio della durata di 4 mesi, seguito da altri due mesi di maturazione in bottiglia. Nessuna sovrastruttura, dunque. Nessun compromesso. Nel calice si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rubino con riflessi violacei a riprova della sua freschezza. Al naso i profumi richiamano la ciliegia e la prugna. Stesse, piacevoli, sensazioni anche in bocca, dove però la frutta riesce a bilanciare perfettamente il tannino morbido e maturo. Un vino così non può mettere in difficoltà. Al centro della tavola sa tranquillamente accompagnare primi piatti al sugo o secondi di carne.

La storia di Vetrère si perde nel tempo. Le origini sono certamente molto antiche, al punto che una mappa risalente al '700 già testimonia la sua presenza. Allora apparteneva alla famiglia Troilo. Poi, nel 1903, la giovane Serafina Troilo andò in sposa a Michele Ammazalorsa che, in seguito, lasciò i suoi possedimenti al nipote, Enrico Bruni, padre delle attuali proprietarie, Annamaria e Francesca. Sono dunque già cinque le generazioni che si sono susseguite alla guida dell'azienda che produce vini tipici del Salento. La si incontra percorrendo la strada provinciale Monteiasi-Montemesola, al 16esimo chilometro. Siamo in provincia di Taranto. La sede della cantina si trova all'interno di una bella struttura che risale ai primi dell'800, interamente realizzato in pietra tufacea, tipica del Salento. Tradizione e modernità qui convivono perfettamente. L'azienda, infatti, è dotata di tecnologia all'avanguardia e ha scelto consapevolmente la strada dell'energia pulita. Già oggi, infatti, è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia.

### La Vigna

**Terreno** meio impasto calcareo

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** cordone speronato

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** negroamaro 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di carne

**Vinificazione** Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

**Sensazioni** Colore rubino con riflessi violacei, richiami alla ciliegia e prugna, in un contesto di buona freschezza e nitidezza, in bocca presenta il tannino ben morbido e bilanciato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821