



ACQUISTATO IL

"Roccamora" Negroamaro Nardò DOC 2019

2019

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	calcereo argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
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. 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