

NEGROAMARO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Negroamaro
Sistema di allevamento: cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: argilloso-calcareo, con presenza di sabbia e pietre
Altitudine: 50–150 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima e seconda decade di settembre
Resa: 70–80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce a temperatura controllata (24–26°C) per 8–10 giorni, con rimontaggi quotidiani per favorire l'estrazione dei polifenoli e del colore. Affinamento in acciaio inox per 6–8 mesi per mantenere freschezza e fruttato, seguito da un breve periodo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: ampio e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, prugna, ciliegia, e note speziate di pepe nero, tabacco e cacao
Sapore: pieno, caldo e rotondo, con tannini morbidi e ben integrati, struttura equilibrata e lunga persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 24 g/l
Zuccheri riduttori: 5,3 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, grigliate o in umido, piatti di pasta con sughi ricchi, formaggi stagionati e piatti tipici della tradizione pugliese come i "cavatelli con le cime di rapa".
Note di servizio: servire a 16–18°C

VINEYARD

Grapes: Negroamaro
Training system: spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: clay-limestone, with presence of sand and stones
Altitude: 50-150 m/s.l.m.
Harvest: first and second decade of September
Yield: 70-80 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, skin maceration at controlled temperature (24–26°C) for 8–10 days, with daily pump-overs to promote the extraction of polyphenols and color. Aging in stainless steel for 6–8 months to preserve freshness and fruitiness, followed by a short period in bottle.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections
Parfum: wide and complex, with hints of ripe red fruits, plum, cherry, and spicy notes of black pepper, tobacco, and cocoa
Taste: full, warm and round, with soft and well-integrated tannins, balanced structure and long persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 24 g/l
Reducer sugars: 5,3 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with red meats, grilled or stewed, pasta dishes with rich sauces, aged cheeses and typical dishes of the Apulian tradition such as "cavatelli with turnip tops".
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Negroamaro
Rebzüchtung: Spaliererziehung mit Zapfenschnitt
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: ton-kalkhaltig, mit Sand- und Steinvorkommen
Höhe: 50-150 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste und zweite Septemberdekade
Trauben: 70-80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen, Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (24–26°C) für 8–10 Tage, mit täglichem Umpumpen zur Förderung der Extraktion von Polyphenolen und Farbe. Ausbau in Edelstahl für 6–8 Monate zur Erhaltung von Frische und Fruchtigkeit, gefolgt von einer kurzen Flaschenlagerung.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen
Bukett: breit und komplex, mit Noten von reifen roten Früchten, Pflaume, Kirsche, und würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Tabak und Kakao
Geschmack: voll, warm und rund, mit weichen und gut eingebundenen Tanninen, ausgewogener Struktur und langem Nachhall

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13 % vol
Trocken Extrakt: 24 g/l
Restsüsse: 5,3 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu rotem Fleisch, gegrillt oder geschmort, Pastagerichten mit reichhaltigen Saucen, gereiftem Käse und typischen Gerichten der apulischen Tradition wie „Cavatelli mit Stängelkohl“.
Serviertemperatur: servieren bei 16–18°C



Negroamaro



16-18°C



13% vol



750 ml