

SALENTO NEGROAMARO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION

VERO



14-16° C

NEGROAMARO

VERO

Il Negro Amaro è un vitigno a bacca rossa originario della Puglia, che vede nel Salento la zona di maggiore coltivazione.

Il nome "VERO" deriva dal fatto che il Negro Amaro, conosciuto anche come Negramaro, deve il suo nome alle sue caratteristiche principali, il colore quasi nero dei suoi vini e un retrogusto amarognolo. Caratteristiche che si riscontrano nel bicchiere.

I PREMI:



Varietà delle uve:
Negroamaro.

Zona di produzione:
Comprensorio delle province di Taranto e Brindisi.

Periodo di vendemmia:
Terza decade di settembre.

Grado alcolico:
Alcol svolto: 13,5% vol.

Affinamento:
Acciaio, bottiglia e barrique.

Caratteristiche organolettiche:
Il Negro Amaro in purezza fornisce colori molto densi, che sfumano al granato, mentre la gamma olfattiva è quella del vino di razza, con forte presenza di fiori scuri e frutti di bosco. In bocca il vino è ben presente, asciutto e con un tipico finale amarognolo.

Abbinamenti:
Questi vini meritano abbinamenti importanti come cacciagione e carni al forno.

Grape variety:
Negroamaro

Production zone:
Districts in the provinces of Taranto and Brindisi.

Harvest:
Third ten days in September.

Alcohol by volume:
13,5%

Aging:
Steel, bottles and barrique

Organoleptic characteristics:
The negro amaro in purity gives very dense colors, fading to garnet, while the olfactory range is that of the race wine, with strong presence of dark flowers and berries. In the mouth the wine is well represented, dry and with a bitter typical aftertaste.

Pairing:
These wines deserve important pairing such as game and meat beaked.

