

SALENTO NEGROAMARO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

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.



Varietà delle uve:
Negroamaro

Grapes Variety:
Negroamaro

Zona di produzione:
Comprensorio delle province
di Taranto e Brindisi

Production zone:
Districts in the provinces
of Taranto and Brindisi

Periodo di vendemmia:
Terza decade di settembre

Harvest:
Third ten days of September

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

Alcohol by volume:
13,5%

Affinamento:
Acciaio, bottiglia e barrique

Aging:
Steel, bottle and barrique

Esame visivo:
Colori molto densi che sfumano al granato

Visual examination:
Very dense colors that fade to garnet

Esame olfattivo:
Forte presenza di fiori scuri e frutti di bosco

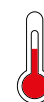
Olfactory test:
Strong presence of dark flowers and berries

Esame gustativo:
Ben presente, asciutto
e con un tipico finale amarognolo

Taste test:
Well present, dry
and with a typical bitter finish

Abbinamenti:
Abbinamenti importanti
come cacciagione e carni al forno

Pairings:
Important combinations
such as game and baked meats



14-16° C

I PREMI

Asia Wine Trophy
Medaglia d'Oro

Selezione del Sindaco
Medaglia d'Oro

Luca Maroni
90 Points

Berebene Gamberosso
Oscar qualità/prezzo