

NEGROAMARO

Puglia IGP

PRESENTAZIONE

Negroamaro Puglia IGP da uve in purezza, vinificato con fermentazione a cappello sommerso e frequenti rimontaggi per favorire un'estrazione equilibrata di colore e polifenoli, quindi affinato in parte in tonneaux e in parte in botte piccola per ottenere armonia tra frutto e componente evolutiva.

Si presenta nel calice con un rosso rubino intenso dalle sfumature tendenti al vermiglio.

Al naso esprime un profilo ampio e avvolgente, in cui dominano note di frutta rossa e nera matura, accompagnate da eleganti accenti speziati e leggere sfumature floreali che ne aumentano la finezza, mentre sottili richiami vegetali contribuiscono alla complessità senza appesantire il quadro aromatico.

Il sorso è pieno e morbido, con una rotondità marcata che avvolge il palato e una dolcezza percepita ben integrata; la trama tannica è presente ma levigata, mentre l'acidità, equilibrata, conferisce slancio e bevibilità, sostenendo una componente alcolica importante ma armonica.

Il finale è persistente, caldo e coerente, con ritorni fruttati e speziati, in uno stile che privilegia eleganza e scorrevolezza rispetto alla concentrazione estrema.



UVAGGIO

➤ 100% Negroamaro

TERRITORIO

Una terra calda e luminosa, attraversata da venti marini che mitigano le temperature e preservano freschezza, dove i suoli calcarei e argillosi, spesso ricchi di ossidi di ferro, riflettono la luce e trattengono calore, favorendo maturazioni complete; l'intensa insolazione e la ventilazione costante contribuiscono a vini generosi ma definiti, in cui concentrazione e tensione convivono in equilibrio.

FERMENTAZIONE

Fermentazione a cappello sommerso per 15 giorni con numerosi rimontaggi.

AFFINAMENTO

Affinato in parte in tonneaux e in parte in botte piccola.

NEGROAMARO

Puglia IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino intenso dalle sfumature tendenti al vermiglio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con carni alla griglia, arrostiti, piatti saporiti della tradizione pugliese e formaggi stagionati; adatto anche a preparazioni leggermente speziate.

ANALISI

ACIDITA': 5,70 gr/lt

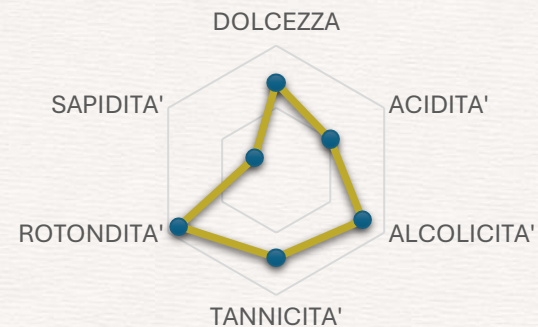
PH : 3,53

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,90 gr./lt.

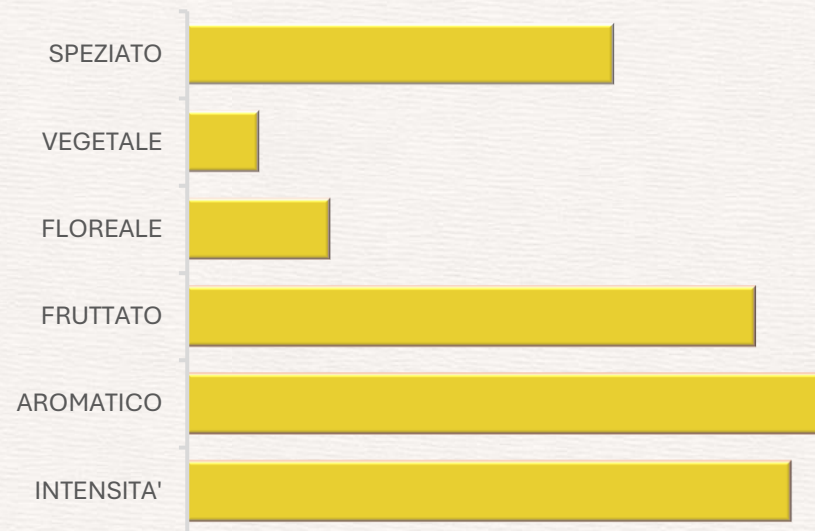
GRADAZIONE ALCOOLICA : 15% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



NEGROAMARO

Puglia IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Bordolese Decò Medium) - 1650 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 30,5 x 26 cm - altezza 18 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,35 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 180 cm

PESO LORDO DEL PALLET

950 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521609

CODICE EAN SCATOLA

8034125521708



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

✓ 2025 - 93 points

ASIA WINE TROPHY

✓ 2025 - SILVER MEDAL