



# NEGROAMARO

## PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

*Da leggero appassimento*

### DESCRIZIONE:

Questo vino è stato prodotto da uve Negroamaro in purezza che hanno subito un leggero appassimento prima della pressatura. L'uva è stata appassita per circa 25 gg sulle viti, concentrando il mosto ed intensificando gli aromi. Dall'intenso colore rosso violaceo, delizia il palato con una varietà di aromi e gusti come quelli della ciliegia matura e di frutti neri di bosco, con note di confettura di prugna e liquirizia. Al palato si presenta corposo e pieno con eleganti e morbidi tannini. La sua vivace acidità regala equilibrio e freschezza conferendogli armonia e persistenza.

### ABBINAMENTI:

Ideale con arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16° C

**DENOMINAZIONE:** IGT

**REGIONE:** Puglia

**UVAGGIO:** Negroamaro

**VINIFICAZIONE:** in vasche d'acciaio

**APPASSIMENTO:** "Appassimento" è una tecnica storica di vinificazione nata nella zona della Valpolicella nella quale le uve vengono parzialmente appassite prima della fermentazione.

In un mese l'uva perde circa il 30% dell'acqua in essa contenuta, concentrando il mosto ed intensificando gli aromi.

**ALCOOL:** 15 %

**ACIDITÀ:** 5.5 gr/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 4.5 gr/l