

# NEGROAMARO IGT DOLCENERA



RINGRAZIAMO L'ARTISTA  
NILLA SPINATO AUTRICE DEI  
DIPINTI.

## L'EMOZIONANTE NEGRAMARO

IL NOME NEGROAMARO, CHE IDENTIFICA UN VINO ROSSO PUGLIESE, SECONDO ALCUNI STUDIOSI, TRAE ORIGINE DAL GRIKO (LINGUA PARLATA IN ALCUNI COMUNI DELLA GRECIA SALENTINA) CON LA PAROLA MAVRO, CHE SIGNIFICA NERO, E DAL TERMINE LATINO NIGRO (NERO), CHE NE DESCRIVE IL COLORE NERO, IMPENETRABILE. QUESTA RICORRENZA NON È CASUALE, MA INDIZIO DEL FORTE LEGAME ESISTENTE TRA GRECIA E PUGLIA, CONFERMATO DALLA PRESENZA DI MOLTI GRECI TRA I PADRI FONDATORI DI ALCUNE CITTÀ SALENTINE DELL'ENTROTERRA E SULLE COSTE.

**UVE:** 100% NEGROAMARO

**ORIGINE:** SALENTO

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** MACERAZIONE IN SILOS DI ACCIAIO INOX, CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE. ACCIAIO INOX PER CINQUE MESI: UN MESE IN BOTTI GRANDI DI LEGNO E DUE MESI IN BOTTIGLIA.

**COLORE:** COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATI, CON UN GRADEVOLE PROFUMO VINOSO.

**PROFUMO:** IL SUO PROFUMO PRESENTA SENTORI DI FRUTTA MATURA.

**SAPORE:** SAPORE PIENO, MORBIDO, FRUTTATO E DI GIUSTO CORPO.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** A TAVOLA SI ABBINA PERFETTAMENTE CON TUTTI I PIATTI DELLA TRADIZIONE CULINARIA PUGLIESE. È IL VINO IDEALE ANCHE PER ABBINAMENTI CON SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA, IN UMIDO E SAPORITI ARROSTI.

**ALCOL IN VOLUME:** 14,5%