

Italian Market Only

Negroamaro IGT

I vini matané provengono dal Salento, la provincia più meridionale della Puglia, situata proprio contro il Mar Ionio e l'Adriatico. In effetti, gli splendidi vigneti sono spazzati dal vento da brezze salate che arrivano dal mare. La straordinaria gamma di colori della zona - con le sue acque blu-verdi e i suoli rosso intenso - e le sensazioni dinamiche conferiscono ai vini Salentino una profondità extra stratificata, unica per la regione. Il vino è stato chiamato per i suoi proprietari - **Ma**ria, **Ta**ra e **Ne**il - che hanno collaborato con un team di esperti per produrre un vino che rappresenti pienamente questa regione. Negroamaro puro, originario della Puglia. Inchiostrato, rustico, fragrante e terroso. Un delizioso accompagnamento a piatti abbondanti. Nessun invecchiamento in rovere.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 89/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Negroamaro
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Tipo di lievito:	Selezionato
Fermentazione malolattica:	Si
Contenitori per l'invecchiamento:	Acciaio inossidabile
Tappo:	Sughero

Vigna

Composizione del suolo:	Argilloso
Altitudine:	100 metri sul livello del mare

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Rosso violaceo con riflessi viola scuri, quasi neri; naso intenso e persistente con abbondante frutta, ribes nero e bacche rosse, integrato con note speziate, in particolare timo. Pieno, vellutato, ben equilibrato, con un finale sapido.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Splendido abbinato a primi piatti abbondanti, carne e formaggi stagionati.
Potenziale di invecchiamento:	3-4 anni
Alcool:	13.5%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.