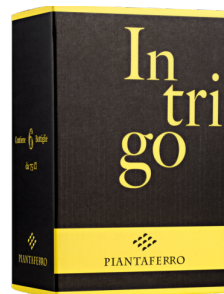


Negroamaro I.G.T.
Intrigo



profondo, intenso, fine, elegante
etereo, caldo, persistente

Denominazione

Negroamaro I.G.T. Puglia

Vitigno

Negroamaro minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Puglia.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

Affinità gastronomiche

questo importante vino pugliese ben si abbina a primi piatti robusti quali orecchiette al pomodoro e ricotta forte, oppure a piatti di carne in genere,ottimo l'accoppiamento con formaggi stagionati.

Provenienza

Puglia

Vinificazione

la vinificazione è del tipo tradizionale con 3 rimontaggi quotidiani per la prima settimana ed un rimontaggio al giorno per la settimana seguente. La temperatura di fermentazione viene impostata a 22° C la prima settimana ed a 28° C la seconda. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce. Vengono favorite le migliori condizioni per l'instaurarsi della fermentazione malolattica e quando questa è completata si effettuano i travasi di rito.Gli imbottigliamenti avvengono a partire dal mese di giugno dell'anno successivo la vendemmia.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo apprezzabile vino può superare i 3-4 anni.

Colore

rosso intenso, profondo con piacevoli riflessi granati

Profumo

fine, elegante, etereo, caldo con iniziali sentori di confettura di more a cui seguono sensazioni che ricordano il tostato, lo speziato in particolare si riconoscono le note che ricordano il caffè e la cannella.

Sapore

l'entrata nel cavo orale è piacevole, calda avvolgente poi percepiamo una leggera nota tannica a cui segue una ottima persistenza accompagnata da una bocca asciutta; buona la rispondenza retrofattiva con il profumo

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Premi

2017 - Irish Quality Drink Awards

