



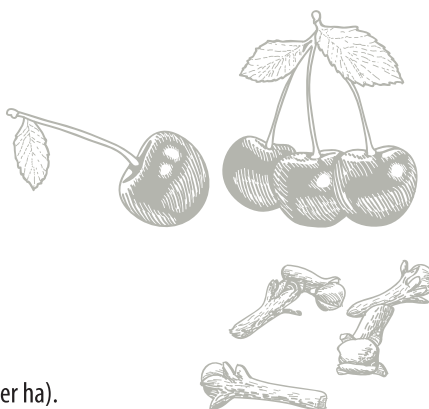
LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

NEGROAMARO

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Rosso.

Uve: Negroamaro 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera (4.500 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocontrollata di 24-25°C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Colore rosso rubino con sfumature purpuree. Ciliegie e chiodi di garofano succedono alla nota floreale di violetta. Tannino levigato e giusta freschezza definiscono l'equilibrio e la vigorosa personalità di questo negroamaro che finisce lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Coniglio in umido, petto d'anatra in padella.

Per tradizione: lenticchie e salsiccia, parmigiana di zucchine, torcinelli ripieni di fegato.

Temperatura di servizio: 16°C.

Appellation: I.G.P. Salento Rosso.

Varietal composition: Negroamaro 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Espalier (4.500 stumps).

Harvest: Second decade of September.

Vinification: After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its skins for 6-7 days at a controlled temperature of 24-25°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Red ruby with purple shades. Cherry and cloves follow the violet mark. Polished tannin balanced with the right freshness, define the equilibrium and the strong personality of this negroamaro, that ends long and persistent.

Food pairing

Rabbit stew, duck breast in pan.

According to tradition: lentils and sausage, courgettes parmigiana, torcinelli stuffed of liver.

Serving temperature: 16°C.

