



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CRU

# MUREX

## NEGROAMARO ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Salento Rosato.

**Uve:** 70% Negroamaro, 30% Malvasia Nera.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**Sistema di allevamento:** Alberello e spalliera (4.000/5.000 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Seconda/terza decade di Settembre.

**Vinificazione:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, 24 ore di permanenza sulle bucce; svinatura e fermentazione a 15°C.

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

### Note organolettiche

Gloss rosso ciliegia è il suo colore. La rosa di macchia e fiori di campo prevalgono sulle fragranze di fragoline di bosco e ribes. Intense, invece, le note agrumate. Al gusto il ritorno di frutta rossa e arancia regalano al vino l'intensità gustativa, equilibrando la sapidità e la freschezza. Persiste nel finale un elegante ricordo minerale.

### Abbinamenti gastronomici

Pizza margherita, carpaccio di tonno.

Per tradizione: crudo di gamberi rossi di Gallipoli, zuppa di pesce salentina, tiella.

**Temperatura di servizio:** 10 °C .

**Appellation:** I.G.P. Salento Rosato.

**Varietal composition:** Negroamaro 70%, Malvasia nera 30%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Training:** Espalier and alberello (4.500/5.000 stumps).

**Harvest:** Second/third decade of September.

**Vinification:** After the crushing and de-stemming, 24 hours of resting over the skins. Drawing and fermentation at 15°C.

**Aging:** In steel until bottling.

### Tasting notes

Red cherry gloss is its colour. Roses and wildflowers prevail over wild strawberries and currant. Citrus marks are intense. The gustatory intensity comes from the comeback taste of red fruits and orange, balancing sapidity and freshness. At the end persists a fine mineral memory.

### Food pairing

Pizza margherita, tuna carpaccio.

According to tradition: prawns tartare of Gallipoli, Salento fish soup, tiella.

**Serving temperature:** 10°C.

