



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CRU

VERVE

NEGROAMARO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Negroamaro.

Uve: Negroamaro in purezza 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Alberello.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, 14 giorni di permanenza sulle bucce; dopo svinatura affinamento per 6 mesi in barriques di rovere delle foreste di Allier.

Affinamento: Acciaio inox - barrique.

Note organolettiche

Rosso rubino intenso. Il suo ventaglio di profumi è complesso e varia dal floreale geranio al balsamico eucalipto per finire al tipico e caratteristico speziato di chiodi di garofano. Al gusto spicca una sorprendente morbidezza, equilibrata da un fine tannino e da lunga chiusura con ritorni di floreale e speziature.

Abbinamenti gastronomici

Bocconcini di maiale con funghi, stracotto di asino.

Per tradizione: orecchiette baresi al sugo con braciole di vitello, parmigiana di melanzane, pecorino di Maglie stagionato.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Appellation: I.G.P. Salento Negroamaro.

Varietal composition: Negroamaro in purezza 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Alberello.

Harvest: Second decade of September.

Vinification: After crushing and de-stemming 14 days of resting over the skins. After drawing, aging for 6 months in Allier durmast barriques.

Aging: In stainless steel - barrique.

Tasting notes

Intense red ruby. Its complex range of fragrances goes from floral geranium to balsamic eucalyptus and ends in a typical spicy clove.

A surprising softness, balanced by a tannin final and a never ending floral and spicy marks stand out at the taste.

Food pairing

Pork tidbit with mushrooms, donkey meat stew.

According to tradition: orecchiette of Bari with calf chop ragout, parmigiana, aged pecorino cheese of Maglie.

Serving temperature: 18°C.

