



## Negroamaro Passito IGT Salento ARGENTO



### **TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Negroamaro Passito

### **AREA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione IGT Salento si estende nelle colline della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Lecce, Taranto e Brindisi.

### **TERRENI**

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### **RACCOLTA**

Normalmente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, dopo un periodo di appassimento in pianta.

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affina esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento. A seguito del parziale appassimento delle uve la resa massima dell'uva in vino non è mai superiore al 50%.

### **COLORE**

Rosso rubino intenso con granati

### **OLFATTO**

Aroma intenso con note di frutta rossa matura e prugna cotta. Note eteree di liquirizia, cioccolato e nel finale una dolce speziatura di noce moscata e vaniglia.

### **GUSTO**

In bocca di corpo e potente, con tannini maturi e morbidi, bilanciato, con un piacevole finale amarognolo con sentori di nocciola.

### **ABBINAMENTI**

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

### **GRADO ALCOLICO**

14,0%

