

E' un vitigno diffuso in Puglia e in particolare nelle province di Lecce, Taranto e Brindisi.

Essenza di Negroamaro 2006 IGT
Vinosia

DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Tipica

UVE: [Negroamaro](#)

TIPO TERRENO: Di medio impasto e argillo-calcarei.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello.

VITIGNO: Non si conoscono le origini di questo vitigno, introdotto forse dai greci nella zona Ionica. Il nome deriva dal termine dialettale "niuru maru", dovuto al caratteristico colore nero del frutto e al sapore amaro del vino o forse da nero-mavro per supportare il carattere nero della buccia. ("Vitigni d'Italia" Scienza, Calò, Costacurta).

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà Settembre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA ETTARO: 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE: macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

NOTE PARTICOLARI: La freschezza della menta, la fragranza passionale del cassis, l'avvolgente calore delle note di lampone, rendono questo vino un'anima unica.

Dettagli

Tipologia	Vino Rosso
Regione	Puglia
Denominazione	IGT Salento
Contenuto	75 Cl.
Gradazione	13,5°