



## Vignali Roccamena

Negroamaro Puglia IGT

### ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

### UVAGGIO:

100% Negroamaro

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vitigno è coltivato quasi esclusivamente in Puglia e in particolare nel Salento, la penisola che può essere visualizzata come il "tacco" d'Italia. Dopo un'accurata selezione, le uve sono vinificate secondo il metodo tradizionale, senza l'aggiunta di alcun mosto concentrato. La fermentazione primaria avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Molto buono da bere giovane, si sviluppa in una vellutata morbidezza con un ulteriore affinamento in bottiglia.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

#### Colore:

Rosso intenso con riflessi violacei.

#### Profumo:

Caratteristico bouquet di frutti rossi e spezie.

#### Gusto:

Dolce, fruttato e speziato con aromi intensi che portano a un finale morbido.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con carni rosse, pizza e tutti i piatti speziati mediterranei

Temperatura di Servizio: 16-18°C.

### CURIOSITÀ

Esistono diverse teorie sull'origine del suo nome: la spiegazione più probabile è che il nome Negroamaro derivi dalla fusione della parola greca "mavros" e della parola latina "niger", entrambi significanti "nero" riferendosi al colore intenso delle uve, così che Negroamaro significhi in realtà nero-nero.