



MASSERIA ALTIPARETI
1899
CAZZETTA

NEGROAMARO SALENTO - ROSSO

CARATTERISTICHE

Vino prodotto da uve mature e selezionate di Negroamaro, vitigno a bacca nera coltivato quasi esclusivamente in Puglia, in modo particolare nel Salento. L'origine del nome non è altro che la ripetizione della parola nero in due lingue: niger in latino e mavros in greco antico (da cui il dialettale maru). È uno dei principali vitigni dell'Italia Meridionale. La vinificazione avviene grazie al prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti. La vinaccia viene separata dalla parte liquida. La fermentazione viene ultimata in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento avviene a fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi di acciaio inox per un anno circa. Infine viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

SCHEMA TECNICA



Denominazione:
Negroamaro – IGP – Rosso

Varietà dell'uva: 100% Negroamaro

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Zona di produzione: Salento

Età dei vigneti: 15/20 anni

Caratteristiche del Suolo:
Argilloso – Sabbioso

Sistema di Allevamento: Spalliera

Note degustative: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, equilibrata tannicità e intenso profumo di frutti di bosco.

Abbinamento gastronomico: E' consigliato per carni rosse, formaggi freschi, frutta secca, pasta.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 18°-20°C.