



## NegrAmare Salento Negroamaro IGP Rosso 2018

La Vigna Zappalanotte

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italian, Puglia
<b>Produttore</b>	La Vigna Zappalanotte Brindisi
<b>Classificazione</b>	IGP
<b>Maturazione</b>	12 mesi in botti di rovere, 3 mesi in bottiglia
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2018
<b>Conservazione</b>	fino a 11 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Negroamaro 100 %
<b>Articolo n.</b>	18702920

### Annotazioni

"Questo vino è ottenuto da uve Negroamaro provenienti dall'omonimo piccolo vigneto di 65 anni coltivato a ""macchia pugliese"" e situato nella fascia costiera a nord di Brindisi su ""terra rossa"" e sottosuolo calcareo. Di colore rosso rubino intenso, presenta invitanti aromi di frutta matura come ciliegia, mora, arancia rossa, petali di rosa ed erbe officinali su uno sfondo leggermente iodato, con note di tabacco dolce e vaniglia al naso. L'assaggio è di solida struttura e impressionante freschezza, tannini decisi levigati da un sapore rigenerante, finale armonico e persistente. Affinamento di 24 mesi in acciaio per 2/3 del volume e per i restanti 12 mesi in barrique di secondo passaggio. 3 mesi in bottiglia.

### Abbinamenti

Un vino potente ed elegante che si abbina a primi piatti succulenti come orecchiette al ragù e secondi piatti come la braciola pugliese, lombo di maiale in crosta con funghi e formaggi stagionati come il Caciocavallo Podolico.

## Note di degustazione

---

Rosso rubino intenso, al naso invitanti aromi di frutta matura come ciliegia, mora, arancia rossa, petali di rosa ed erbe officinali su uno sfondo poco iodato con sentori di tabacco dolce e vaniglia. Al palato mostra una solida struttura e una notevole freschezza, tannini decisi smussati da una speziatura rigenerante e un finale armonico e persistente.