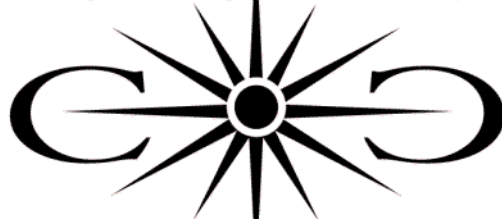


CASA CATELLI



indigenous italian wines

Negroamaro, IGT Puglia

Descrizione: E' un vitigno antichissimo, il più diffuso, il cui nome ripete nelle due lingue antiche la parola "nero", in latino "niger" ed in greco "maru", presente nel sud della Puglia fin dal secolo VI A.C. L'estensione del vigneto coltivato a Negroamaro ammonta oggi a circa 37.000 Ha. E' un vitigno resistente alla siccità ed alle fitopatologie, molto produttivo. Le espressioni migliori, in enologia, provengono dal Salento, la zona che si estende tra Taranto, Brindisi e Lecce, fino ad Otranto. Nel passato vinificato con la Malvasia Nera, il Sangiovese ed il Montepulciano, oggi lo è in purezza e dà risultati talmente eccezionali da contrastare la supremazia del più conosciuto Primitivo.

Vitigno: 100% Negroamaro.

Zona di produzione: parte settentrionale del Salento.

Sistema di allevamento: tradizionale alberello pugliese, con potatura corta.

Età delle vigne: circa 40 anni

Densità degli impianti: 4.500 ceppi/Ha

Resa delle uve in vino: 58 HL/Ha

Terreno: profondo, argilloso a base tufacea

Epoca vendemmiale: fine settembre

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, ma non pressate, per lasciare gli acini intatti, in modo da favorire l'estrazione dei tannini soffici e delle sostanze coloranti. La fermentazione viene attivata con l'inoculo di lieviti selezionati, a temperatura controllata (22 - 25°C), per circa 10 giorni. Il vino viene lasciato a contatto con le parti solide per altri 10 giorni, con frequenti rimontaggi giornalieri. A seguire la fermentazione malolattica, con l'ausilio di batteri.

Maturazione: Dopo la svinatura, solo un terzo del vino viene affinato in barrique di rovere Francese di secondo passaggio, per 4 mesi; la parte residua in acciaio. Prima dell'imbottigliamento, la filtrazione finale, per garantire la stabilità del vino e l'assenza di impurità. Infine la maturazione in bottiglia per almeno 3 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5%

Caratteristiche organolettiche: Rubino profondo, quasi nero, morbido e rotondo al gusto. Note fruttate si intersecano a sentori di confettura, di piccoli frutti di bosco, ma anche alla speziatura di pepe nero. E' un vino di straordinaria armonia ed equilibrio, di buona persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: è adatto ai piatti di pasta condita con sughi speziati, a carni alla griglia, alla cucina indiana

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Bicchieri consigliato: per apprezzarlo al meglio, si consiglia la degustazione nel balloon



CASA CATELLI
indigenous italian wines