

NEGROAMARO ROSATO

SALENTO IGP *Madreterra*

Safra: 2020

Uvas: Negroamaro 100%

Área de produção: Agro de Galatina (LECCE) - (ITÁLIA)

Tipo de solo: mistura meio solta de areia, silte e argila.

Vinificação: Desengaje com maceração a uma temperatura controlada em tanque de aço inoxidável. Leveduras: selecionadas.

Graduação alcoólica: 12,50 %

Características: Vinho límpido de cor rosa pálido ao estilo provençal. A expressão olfativa é bastante intensa e complexa com aromas de frutas cítricas e flor de laranjeira. No final, existem algumas notas iodadas. O vinho na boca é seco, quente e macio. Muito fresco e saboroso. Apresenta uma acidez equilibrada, um corpo médio, alta intensidade e uma boa persistência agradável no longo final.

Harmonização: Aperitivos, entradas e pratos de peixes. Ideal para sushi, mas também para diferentes tipos de pizza. Acompanha pratos de carnes não gordurosas e queijos frescos.

Temperatura para servir: 10 - 12 °C

Palavra para o enólogo: MADRETTERRA ROSATO NEGROAMARO SALENTO: de cor rosa cereja, de boa intensidade, de boa consistência; Os seus aromas são muito frutados, desde ginja a groselha preta acompanhados por um leve tom vegetal. O sabor é muito fresco e envolvente, com um bom equilíbrio.

Sobre as uvas: Esta casta, autóctone da Puglia, é amplamente (e quase exclusivamente) cultivada na região de Salento, importante área da viticultura italiana, e Terroir ideal para esta videira.

A origem é grega e remonta à colonização helênica que ocorreu entre os séculos VIII e VII a.C.

Seu nome deriva da combinação do termo latino “Niger” e do grego antigo “Marou” que significam negro, daí o **Negroamaro** como **negro-negro** devido a cor muito escura das uvas.

