

## NEGROAMARO 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.

**Gradação alcoólica:** 13,0 %

**Características:** Aspecto límpido de cor vermelho granada com reflexos rubi sutis. O nariz é bastante intenso e complexo, de boa qualidade. Em evidência temos notas frutadas de amora e ameixa, canela picante e noz-moscada, notas balsâmicas e couro. O vinho é seco e quente, bastante tânico e saboroso com uma boa estrutura. É equilibrado e intenso com boa persistência.

**Harmonização:** Todos os tipos de pratos com carnes, queijos frescos ou de meia cura.

**Temperatura para servir:** 16 - 18 °C

**Palavra para o enólogo:** MADRETTERRA NEGROAMARO SALENTO: cor vermelho rubi com reflexos granada, de bom material, os aromas são as notas típicas de Negroamaro, groselha, amora e violeta. Vinho masculino com boa estrutura e taninos agradáveis que o tornam um bom vinho.

**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.

