

Негроамаро IGT

Negroamaro IGT



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Пулия
Винарна	Месер дел Фауно

Технически данни

Сортов състав	Негроамаро
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Гроздето е винифицирано по традиционен метод. Ферментацията протича в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура.
Отлежаване	В съдове от неръждаема стомана при постоянна ниска температура преди бутилиране.

Описание

Накратко	Това сорт се отглежда почти изцяло в Пулия. Вината придобиват кадифена мекота при отлежаване в бутилка. Има няколко различни теории за произхода на името на сорта. Най-вероятното обяснение е, че името „Negroamaro“ идва от сливането на гръцката дума „mavros“ и латинската дума „niger“, като и двете означават „черен“ и се отнасят до наситения цвят на гроздето, така че „Негроамаро“ означава „черен“.
----------	--

Дегустационни бележки	Наситен червено-виолетов цвят с лилав кант. Характерен букет с нотки на горски плодове и подправки. Сладко, плодово и пикантно с наситени вкусове, водещи до меко, сочно тяло с приятен плодов финал.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Отлично в комбинация с пица и паста с доматиен сос, печени меса, дивеч, салами и зрели сирена.
-------------------	--

Бележки

