



MATER TERRA PASSITO SALENTO I.G.P. ROSSO NEGROAMARO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Negroamaro, autoctono della Puglia, è il vitigno a bacca nera principe del Salento. Antichissime le sue origini (VIII Sec. A.C.), deve probabilmente il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. La grandissima versatilità lo rende idoneo a tutti i tipi di vinificazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento – Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

PROFUMO

Profumi intensi che spaziano da note di confettura di prugne a sentori di ciliegie sotto spirito e sfumature di cacao, per lasciare spazio sul finale a note di liquirizia.

SAPORE

Dolce e corposo, bilanciato, con una piacevole nota acida e un tannino robusto. Un finale persistente esalta il ritorno del ricco bouquet aromatico già percepito al naso.

CONSIGLIATO CON

Vino da dessert che si abbina a dolci secchi, pasta di mandorle, formaggi erborinati.

GRADO ALCOLICO

15.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C