



Negroamaro 2017

Cantina: Francesco Marra

Denominazione: Salento Rosso IGP

Tipologia: Rosso

Regione: Puglia

Vitigni: 100% Negroamaro

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Salento Rosso IGP

Annata: 2017

Grado Alcolico: 15.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Cacciagione, Carne in Umido, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Si seleziona e si raccoglie l'uva a mano riponendola in cassette e, dopo la diraspatura, l'uva fermenta spontaneamente in tini di legno da 15 hl. Solo alcune follature eseguite sempre a mano con un bastone di legno di olivo, quando è necessario. Il vino riposa poi sulla feccia per oltre un anno fino all'imbottigliamento. Poche bottiglie. Niente solfiti. Solo uva.

Note di degustazione

Quello di Francesco Marra è un Negroamaro di color rosso rubino profondo e tendente al granato. Al naso spiccano i sentori di frutti rossi maturi, frutti di bosco e amarene, con le erbe aromatiche tipiche dei prodotti del mediterraneo. Al palato il negromaro Marra è intenso e avvolgente, caldo e ricco.