

negroamaro puglia IGP LUC CARELLI

LUC CARELLI



negroamaro puglia IGP

Vitigno: Negroamaro.

Sistema di allevamento: prevalentemente guyot.

Età delle vigne: tra i 15 e i 30 anni.

Area di produzione: suoli rossi molto ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea, localizzati nella penisola salentina (province di Taranto e Brindisi).

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve; macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malo-lattica in acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 4-5 mesi.

Caratteristiche sensoriali: rosso rubino con riflessi porpora; profumo intenso, vinoso, speziato e fruttato, con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes nero e frutti di bosco). Di media struttura, vellutato, ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudo-caloriche, con finale lungo e sapido.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti ricchi, carni in genere e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Grape variety: Negroamaro.

Training system: mainly guyot.

Vines age: 15-30 years old.

Production area: very red soil rich in iron oxides lying upon a layer of calcareous rock, located in the Salento region (province of Taranto and Brindisi).

Vinification: de-stemming and crushing of the grapes; maceration at controlled temperature for 8-10 days with regular pumping overs. Racking off and malolactic fermentation in stainless steel tanks. Refining in used American and French oak barriques for 4-5 months.

Sensory features: ruby red colour with purple reflections; intense, vinous, spicy and fruity, with notes of black berries (black currants and berries). Medium bodied, velvety, very good balance between freshness and warm feelings, long-lasting and savory aftertaste.

Best served with: excellent with pasta dishes, meat in general and medium aged cheeses.

Serving temperature: 16-18°C.



LUC CARELLI SRL - Via G.L. Marugj 66 - 74024 MANDURIA (TA) - tel. +39.085.9067388 - fax. +39.085.9067389 - sales@lucarellivini.com