

# NEGROAMARO 2020

SALENTO I.G.T.

Il Negroamaro è il vitigno più tipico del Salento e ha raggiunto grande notorietà grazie al carattere intenso dei suoi vini. Rivera ha voluto interpretarlo in uno stile fresco e scorrevole con una vinificazione moderna che esalta i profumi intensi di piccoli frutti rossi e le note delicatamente balsamiche tipiche della varietà.



**VARIETÀ:** 100% NEGROAMARO

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia avviene nella seconda settimana di Settembre. La macerazione dura 8-9 giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 28 °C

**AFFINAMENTO:** Per 9 mesi in vasche di cemento vetrificato e successivamente per un paio di mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI:** Alcool: 13,50%; Acidità Totale: 5,58 g/l; pH: 3.52; Zucchero Residuo: 1,40 g/l; Totale SO2: 70 mg/l

**AREA DI PRODUZIONE:** Province di Brindisi e Lecce

**VIGNETI:** Vigneti allevati a contro spalliera su terreni rossi argillosi tipici del Salento con una densità di 4.800 ceppi per ettaro. La resa è di 90-100 quintali di uva per ettaro

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Rosso rubino carico; bouquet intenso con note di prugna e di marasca; palato complesso e tipico finale amarognolo

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale con primi piatti saporiti, carni e formaggi