

NEGROAMARO

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

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 80-90 quintali di uva per ettaro

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

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

CELLARING: Se perfettamente conservato questo vino può piacevolmente evolversi per 3-4 anni