

Casato di Melzi

Negroamaro

IGT Salento

Indicazione Geografica Tipica

Denominazione: IGT Salento

Zona di produzione: Puglia - Salento

Tenore alcolico: 13%

Esame Organolettico

Colore: Rubino scuro, profondo, con riflessi quasi neri.

Profumo: Profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato con note di timo.

Sapore: Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Abbinamento consigliato: Primi piatti robusti, carni in genere, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.

Il Negramaro è uno dei vitigni più importanti della Puglia, e più precisamente del Salento. Non ci sono notizie certe sulle origini di questo vitigno, tuttavia possiamo affermare con buona sicurezza che la sua coltivazione risale all'epoca della colonizzazione greca, nel VII-VIII secolo a.C.

Questa tesi sembrerebbe confermata dal nome Negramaro, che non deriverebbe, come sostengono alcuni, dal nome dialettale "niuru maru, usato dai locali, né tantomeno dal suo gusto amarognolo, ma da due parole indicanti entrambe il colore nero: la latina Nigra e la greca Mavros, utilizzate insieme per sottolineare l'intenso colore nero, scuro, sia della buccia dell'uva che del vino ottenuto.

Il Negroamaro è coltivato su terreni pianeggianti, a circa 100 m. sul livello del mare, con temperature medie alte ed una piovosità particolarmente bassa. I terreni sono a grana medio-argillosa, con profondità abbondantemente sotto il metro.

