



NEGRAMARO

special wine terrene

Vitigno: negramaro 100%

Zona di produzione: limitata nel comprensorio di
Manduria località sorani

Tipologia del terreno: terra nera profonda, poggia su strati di roccia tufacea

Sistema di allevamento: pergola, tendone

Sesto di impianto: mt. 2.00 x 1.00

Età media vigneto: 30 anni

Resa media x ettaro: 80/90 quintali di uva

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13% vol. - **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: more, marasca, piccoli frutti di sottobosco, speziato

Sapore: armonioso, speziato, lievemente tannico vanigliato

Temperatura di servizio: 18°-20°c

Abbinamento consigliato: lasagnetta al ragout o stinco
di maiale con gelatina alle more

Grape: Negroamaro 100% - Salento Indication Geographical Protected

Production area: limited in Manduria district, nearby the town of Sorani

Soil type: deep black earth laying on tufaceous rock

Vine growing type: pergola, marquee - **Support system:** mt. 2.00 X 1.00

Vineyard average age: 30 years

Average production / hectare: 80/90 quintals of grapes

Vintage: last decade of September - **Grape harvesting method:** manual

Alcohol: 13% vol. - **Color:** ruby red with violet reflections

Bouquet: blackberry, small red berries, cherry, with spicy hints

Taste: soft tannins, harmonious, spicy

Serving temperature (celsius): 18°-20°C

Recommended with lasagnette with meat sauce, pork with blackberry jelly





NEGRAMARO

specialwineterrenere

葡萄：黑曼罗 100%

产区：仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria

土壤类型：凝灰岩基石上深层黑土

葡萄藤生长方式：藤架、大帐篷

支持系统：mt. 2.00 X 1.00

葡萄园平均年数：30 年

平均产量/公顷：8000/9000 公斤葡萄

年份：九月下旬

葡萄收获方法：人工

酒精：13% 体积

颜色：宝石红，带蓝紫色反射

酒香：黑莓、小红莓、樱桃，带辛香味

口味：软鞣酸、协调、辛香

饮用温度（摄氏）：18° C - 20° C

推荐：带肉羹的千层面、带黑莓果子冻浆的猪肉

Casta: 100% negroamaro - Salento Indicação Geográfica Protegida

Zona de produção: Limitada ao perímetro de Manduria, localidade de Sorani

Tipo de solo: terra preta, profunda, sobre camadas de rocha tufosa

Sistema de condução: latada

Espaçamento: 2m x 1m - Idade média do vinhedo: 30 anos

Rendimento médio por hectare: 80/90 quintais de uva

Período de colheita: dez últimos dias de setembro

Tipo de colheita: manual - Teor alcoólico: 13% vol.

Cor: vermelho rubi com reflexos violeta

Aroma: amoras, amarelas, pequenas frutas vermelhas silvestres, especiarias

Sabor: harmonioso, especiarias, taninos leves

Temperatura de serviço: 18°-20°c

Combinação recomendada: lasanha à bolonhesa ou Joelho de porco com gelatina de amoras

