

TERRE AVARE NEGROAMARO DEL SALENTO IGT

Negroamaro é uma uva originária de Salento, na Puglia. Apesar do nome remeter a amargor, não possui nenhuma relação, pois é uma casta que possui elevados níveis de açúcar. Pode ser chamada de Negro Amaro ou Neroamargo, pois a Organização Internacional da Vinha e do Vinho diz que estas grafias estão corretas também. Foi usada por anos para dar cor aos vinhos do norte da Itália, devido a sua pigmentação ser muito escura.



Puglia - Itália



Negroamaro

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso.



No olfato apresenta perfumes vibrantes.



Em boca é cheio e aveludado.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal para acompanhar pratos bem condimentados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,85%

Açúcar: 7,5 g/l

Acidez Total: 78 meq/l

PH: 3,55



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO