

ANIMA di NEGROAMARO

Lizzano Negroamaro Rosso Superiore DOP



TERRENO: di medio impasto tendente allo sciolto con buona presenza di scheletro.

VITIGNO: **Negroamaro** (100%). Deve il suo nome alla ripetizione della parola "nero" in latino "niger" e in greco antico "mavros" da cui il dialettale "maru". Sistema d'allevamento a cordone speronato.

VENDEMMIA: III decade di settembre, mediante vendemmiatrici meccanizzate, tra la notte e le prime luci dell'alba affinché la bassa temperatura impedisca un avvio spontaneo della fermentazione.

RESA: 80 ql/ha.

VINIFICAZIONE: in acciaio a temperatura controllata (21-23°C). Macerazione delle bucce sul mosto per 15 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione

malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: acciaio/legno.

NOTE CARATTERISTICHE: colore rubino intenso. Profumi di ribes, more, spezie ed erbe balsamiche. Al palato è complesso ed armonico.

ABBINAMENTI: carni rosse, formaggi stagionati. Riprendendo un'antica tradizione, questo vino, se servito fresco, si accompagna con i piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ALCOL: 13%-14%.

PREMI:

- GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2015 - TOURING EDITORE - 4 STELLE

SOIL: medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

GRAPE VARIETY: **Negroamaro** (100%). Red, extremely vigorous. This varietal owes its name to the repetition of the word "black" in Latin "niger" and in Ancient Greek "mavros" translated into the dialect word "maru". Cordon trained and spur-pruned.

HARVEST: late September, by mechanized harvester, right after sunrise, so that the lower temperature prevents a start of spontaneous fermentation.

YIELD: 3.2 tons per acre.

VINIFICATION: at controlled temperatures (70°-73.5°F). Maceration on the skins for 15 days, with frequent pumping over. Induced alcoholic fermentation using selected yeasts, spontaneous malolactic fermentation.

AGEING: stainless steel/wood.

TASTING NOTES: bright ruby red in color. Aromas of blackcurrants and blackberries balanced with overtones of spice and balsamic herbs. Complex and well-orchestrated on the palate.

SERVING SUGGESTIONS: red meats, mature cheeses.

Recapturing an ancient tradition, if served cold, this wine is perfect with fish dishes.

SERVING TEMPERATURE: 60-64.5°F.

ALCOHOL BY VOL.: 13%-14%.

AWARDS:

- GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2015 - TOURING EDITORE - 4 STARS