

Negroamaro Puglia Luccarelli

La filosofia di produzione di Terre di Sava contempla che l'attività di viti-vinicoltori, il lavoro nel vigneto e l'impegno in cantina siano animati da uno spirito unico: far esprimere al meglio la pienezza e la complessità aromatica dei frutti del territorio, per poi trasferire queste caratteristiche organolettiche nei vini. Sin dalla cura agronomica l'intento di Terre di Sava è quello di preservare e rispettare al massimo l'integrità e la ricchezza della materia prima, con l'obiettivo di trarre il meglio dalle potenzialità di ogni frutto. Per arrivare poi in cantina, dove ogni pratica enologica e ogni affinamento in botte o in acciaio sono preordinati ad esaltare e valorizzare il carattere peculiare di queste uve attentamente selezionate alla raccolta.

Terre di Sava crede in tutto questo. Forse per un'antica convinzione contadina o forse "soltanto" perché le condizioni ambientali, climatiche e di suolo, fanno di queste terre la zona ideale per la crescita delle uve e la loro trasformazione in vino.



Informazioni

Tipologia di vino:	Indicazione Geografica Tipica.
Colore:	rosso.
Vitigni:	Negroamaro

Territorio

Zona di produzione:	agro di Sava, nella parte settentrionale del Salento a ridosso dell'arco Ionico.
----------------------------	--

Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche:	colore rosso porpora con riflessi nero-violacei; profumo intenso e persistente, fruttato, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.
Abbinamenti:	primi piatti robusti, carni in genere, formaggi stagionati.
Fruibilità:	da servire a 16-18 °C.

Crema de ervilhas com pinhão na manteiga. Jantar em 09/06/12, com Filhão & Cia.