
NEGROAMARO I.G.P.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



NEGROAMARO I.G.P.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Nome Vino e Classificazione:

Villa Altea Negroamaro
Salento

Wine Name and Appellation:

Villa Altea Negroamaro
Salento

Vitigno:

100% Negroamaro

Varietal:

100% Negroamaro

Caratteristica del suolo:

Calcareo-argillosi.

Soil characteristics:

Chalky-clay.

Sistema di allevamento:

Alberello basso pugliese

Vine training system:

Goblet

Resa di uva per ettaro:

70/80 q/ha

Yield per hectare:

70/80 q/ha

Epoca di vendemmia:

Fine settembre e la prima
quindicina di ottobre

Harvest season:

First decade of September

Vinificazione:

Pigiatura soffice delle
uve con fermentazione e
macerazione per 8 giorni a
temperatura controllata in
serbatoi di acciaio.

Winemaking:

Maceration for about 12/15
days followed by soft pres-
sing of the skins. Fermentation
at 25 °C controlled tempera-
ture ; Long fining in stainless
steel tanks.

Colore:

Rosso rubino intenso con lievi
toni arancioni.

Color:

Ruby red, turning garnet in
color with ageing.

Profumo:

Fruttato, persistente, molto
caratteristico.

Perfume:

Leasant and intense with ma-
ture red fruits notes.

Sapore:

secco, robusto ma vellutato,
caldo, armonico

Taste:

Dry, hearty but velvet, warm,
harmonic.

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti saporiti,
cacciagione e formaggi
stagionati

Food pairings:

Savory main courses, game
and mature cheese.

Temperatura di servizio:

16- 18 °C

Serving temperature:

16- 18 °C

Dati analitici:

Alcool 13% vol.

Analytical data:

Alcohol 13% vol.

Curiosità:

Durante tutti i processi di vi-
nificazione in cantina non
vengono utilizzati prodotti di
origine animale né alcun tipo
di coadiuvante. E' presente
una bassa concentrazione
di solfiti. Stiamo sviluppando
metodi per utilizzare nostri lie-
viti per la fermentazione.
L'azienda promuove processi
sostenibili

Craft:

Throughout the entire wi-
nemaking process no ani-
mal-derivatives are used as
well as any type of co-adju-
vant.
The wine contains low levels
of sulfites.

The company promotes su-
stainable methods in order
to protect and develop bio-
diversity.