



NEPRICA NEGROAMARO

Classificazione

Negroamaro I.G.T. Puglia

Annata

2024

Uvaggio

Negroamaro

Vinificazione e affinamento

Le uve all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate in modo soffice e il mosto ottenuto trasferito in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore a 26 °C. La macerazione si è protratta per 8-10 giorni mentre la fermentazione malolattica è terminata entro l'inizio dell'inverno. Il vino ha poi affinato per circa 10 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Gradazione alcolica

13% Vol.

Dati storici

Masseria Maïme sorge in una delle più belle zone dell'Alto Salento, non lontano dalla cittadina di San Pietro Vernotico – Brindisi. La tenuta si sviluppa lungo la costa, creando un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Le varietà maggiormente presenti sono: Negroamaro, Primitivo, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Note degustative

NePriCa Negroamaro si presenta di colore rosso rubino. Al naso sentori di ciliegia visciola e lampone si uniscono a note floreali di violetta e rosa. Al palato l'ingresso è morbido e caratterizzato da tannini dolci sostenuti da una buona freschezza e da un piacevole retrogusto fruttato.