La Torre Negroamaro, "Degli Uccelli" Salento IGP



Le cépage négroamaro est issu des vignobles ensoleillés du Salento. Il est vinifié à Due Palme, une cave considérée comme pionnière dans la valorisation des cépages autochtones. Ici ils parviennent à métamorphoser le raisin en un vin qui allie la puissance fruitée du negroamaro à une structure tannique équilibrée. Le tout forme un vin rouge à la fois rustique et élégant, fidèle à l'identité du talon de l'Italie.

Origine: Les vignobles sont, situés dans le triangle formé par Brindisi, Taranto et Lecce, bénéficient d'un climat méditerranéen chaud et sec, de sols argilo-calcaires et d'une brise marine constante. Ces conditions, associées à une viticulture raisonnée, permettent au negroamaro d'exprimer toute sa typicité : des arômes intenses, une belle acidité et des tanins structurés.

Encépagement: 100% negroamaro

Vinification: Les raisins, récoltés en début de septembre, subissent une maceration en cuves inox rotatives, optimisant l'extraction des polyphénols et des arômes. La fermentation alcoolique s'y achève, préservant la fraîcheur et la concentration du fruit. L'élevage, court et maîtrisé, permet de conserver toute l'expression variétale du negroamaro, sans artifice.

Dégustation: Sa robe rubis intense, aux reflets violets, libère un nez de fruits noirs mûrs (mûre, prune), de notes épicées et d'une touche de maquis méditerranéen. En bouche, il séduit par sa structure charnue, ses tanins fondus et une finale légèrement sèche, typique du cépage, qui en fait un vin à la fois puissant et harmonieux.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les pâtes aux sauces tomates, les viandes grillées, les ragoûts de gibier ou les plats épicés. Servi entre 16 et 18°C, il révèle toute sa générosité et sa capacité à sublimer les mets rustiques et les saveurs du Sud.

- Ravioli ricotta/épinards
- Penne all arrabiata
- ...