La Torre Negroamaro, "Degli Uccelli" Salento IGP



De druivensoort Negroamaro komt uit de zonnige wijngaarden van Salento. Hij wordt gevinifieerd in Due Palme, een wijnkelder die wordt beschouwd als pionier in het valoriseren van autochtone druivensoorten. Hier slagen ze erin om de druif om te vormen tot een wijn die de fruitige kracht van de Negroamaro combineert met een evenwichtige tanninestructuur. Het resultaat is een rustieke en elegante rode wijn, trouw aan de identiteit van de hak van Italië.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in de driehoek tussen Brindisi, Taranto en Lecce en profiteren van een warm en droog mediterraan klimaat, klei-kalkbodems en een constante zeebries. Deze omstandigheden, in combinatie met een verantwoorde wijnbouw, zorgen ervoor dat de negroamaro al zijn typische kenmerken tot uiting kan brengen: intense aroma's, een mooie zuurgraad en gestructureerde tannines.

Druiven: 100% negroamaro

Vinificatie: De druiven, die begin september worden geoogst, ondergaan een maceratie in roterende roestvrijstalen tanks, waardoor de extractie van polyfenolen en aroma's wordt geoptimaliseerd. De alcoholische gisting wordt daar voltooid, waardoor de frisheid en concentratie van het fruit behouden blijven. Door de korte en gecontroleerde rijping blijft de variëteit van de negroamaro volledig tot zijn recht komen, zonder kunstgrepen.

Degustatie: De intense robijnrode kleur met paarse reflecties onthult een neus van rijp zwart fruit (bramen, pruimen), kruidige tonen en een vleugje mediterrane maquis. In de mond verleidt hij door zijn vlezige structuur, zijn zachte tannines en een licht droge afdronk, typisch voor de druivensoort, waardoor het een krachtige en harmonieuze wijn is.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij pasta met tomatensaus, gegrild vlees, wildragout of gekruide gerechten. Geserveerd tussen 16 en 18 °C komt hij volledig tot zijn recht en weet hij rustieke gerechten en zuidelijke smaken te sublimeren.

- Ravioli met ricotta / spinazie
- Penne all arrabiata
- ...