



SITE



VILLA MOTTURA NEGROAMARO SALENTO 2023

Negroamaro deriva do termo grego latino "niuru maru", duas vezes negro, de tão escuro e concentrado que são os bagos dessa variedade. Muito antiga, essa variedade foi trazida pelos romanos há 2.000 anos e hoje é muito cultivada em toda a península de Salento. Com vinhedos conduzidos em Guyot e plantados em solos calcários com predominância de argila, essas uvas são colhidas a mão, tem cachos selecionados e fermentam lentamente em aço inox por 10-12 dias. Amadurece por 6 meses em barrica de carvalho francês.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Mottura
Prática:	Orgânico
País / Região:	Itália, Puglia – Salento, Tuglie
Blend / Varietal:	100% Negroamaro
Amadurecimento:	6 meses em barrica de carvalho francês
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	8006853000923



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Na taça, mostra profundidade de cor Ruby e reflexos violáceos. Nos aromas, o Sul da Itália é imbatível quando se fala em intensidade e doçura de frutas, com notas de morango em geléia, calda de cereja, tabaco, pimenta preta e uma nota de nozes complementando as flores secas.

Em boca é encorpado e muito potente, com taninos bem discretos e acidez média. Uma clássica bomba de fruta madura do sul da Itália, com as notas da passagem por madeira bem discretas e integradas.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Vinhos tintos dessa intensidade precisam de pratos igualmente intensos e aromáticos. As carnes defumadas e os cozidos ocupam bem esse lugar. Brisket defumado, costela assada por longas horas e as famosas carnes de panela, podem ser boas opções.

Deve ser servido em temperatura de 18 graus em taças grandes para aproveitar a evolução dos aromas.

