



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La coltivazione di questo vino così particolare risale almeno all'epoca della colonizzazione greca (VII sec. a.C.). Fino a poco tempo fa la viticoltura pugliese era orientata soprattutto alla produzione di vini da taglio e il Negroamaro era molto ricercato per dare colore ai vini del Nord o a quelli francesi. Quando il mercato cominciò ad indirizzarsi verso i vini imbottigliati, molte aziende cominciarono ad investire su questo vitigno. Oggi il territorio salentino del vigneto ha determinato la rinascita dell'intera filiera del vino pugliese.

NOBILTERRA NEGROAMARO

Indicazione Geografica Protetta

Questo Negroamaro è coltivato con il tradizionale tendone pugliese. La vendemmia, effettuata tra settembre ed ottobre, fa sì che l'acino raggiunga la piena maturazione organolettica. Il clima pugliese, molto asciutto e spesso siccitoso, risolve il problema delle muffe, mentre il calcare di cui è composto il suolo esalta le qualità del vitigno. Per sopperire alla siccità il vitigno gradisce anche una buona presenza di argilla che riesce a trattenere l'acqua che scorre abbondante nel sottosuolo pugliese. Queste particolari condizioni danno vita ad un vino cupo di corpo ed estremamente pieno.

È un vino prodotto da uve Negroamaro in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 16°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Vino di un intenso colore rosso rubino-granato scuro, con riflessi quasi neri. Il suo profumo, pieno e fruttato, è quello del vino di razza, che richiama nettamente frutti piccoli a bacca nera, talvolta con leggeri sentori di tabacco e cioccolato. Il gusto è leggermente amarognolo ma pieno, asciutto e rotondo. Chiude con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Negroamaro è un ottimo vino da tutto pasto. Si accompagna in modo eccellente ai piatti tipici della tradizione salentina come, ad esempio, polpette al sugo, carne alla brace, pasta con zuppa di ceci.