

MARCHIO

**DECORDI**

VINO

Negroamaro Puglia

DENOMINAZIONE

I.G.T.  
Indicazione Geografica Tipica

Puglia

REGIONE



UVA

Negroamaro

COLORE



Rosso rubino con riflessi porpora

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE  
ALCOLICA

12,5 %

RESIDUO  
ZUCCHERINO

1 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Intenso e fruttato, con note di prugna, mora e violetta

SAPORE

Ricco e strutturato, ma morbido e molto ben bilanciato

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti a base di carni rosse e per accompagnare formaggi stagionati

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

16 - 18 °C

CURIOSITA'

Ci sono due scuole di pensiero sull'origine del nome Negroamaro: la prima è che si tratterebbe di un riferimento alla colorazione scura della varietà e al suo sapore forte e deciso (anche se non dobbiamo prendere alla lettera "amaro" dato che si tratta di un vitigno del sud Italia, zona nota per la produzione di vini rossi maturi con alti livelli di zucchero).

La seconda scuola di pensiero utilizza un'interpretazione latino-greca e dice che significa "nero scuro" (dal latino *niger* e dal greco *mavros*), un riferimento all'intenso colore di questo vino.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG