

Negroamaro



Sinonimi

Nero Leccese, Nigra amaro, Nigramaro, Nieru amaru, Niuru maru, Uva cane.

Origine e cenni storici

Di origine ignota, è diffuso da lunghissimo tempo nella zona ionica. Il nome deriverebbe, secondo alcuni, dal termine dialettale niuru maru, per identificare il sapore amarognolo del vino. Si ritiene però di poter affermare che il nome del vitigno molto probabilmente derivi da due parole indicanti entrambe il colore nero, la latina NIGRA e la greca MAVRO, utilizzate in abbinamento per sottolineare l'intenso colore nero, scuro, sia della buccia dell'uva che del vino ottenuto.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media

Epoca di fioritura: media

Epoca di invaiatura: medio- tardiva

Epoca di maturazione: tardiva

Esigenze ambientali e colturali

La produzione è abbondante e costante. Preferisce terreni calcareo-argillosi; si adatta bene ai climi caldi ed aridi.

Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11- 14 % vol.

pH: 3.15 - 3.45

Acidità totale: 5 - 9 g/l

Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

Esclusivamente per la vinificazione, in purezza ed in uvaggi con altri vitigni. Il vino è caratterizzato dal colore rosso-granato intenso, sapore rotondo, amarognolo, asciutto. Vinificato con la Malvasia nera dà un ottimo vino rosato.



Cantina Attanasio