Teresa Manara Negroamaro

Il Negroamaro ha accompagnato la storia del nostro territorio per secoli. Ma oggi, finalmente, può raccontarla con una voce più consapevole. Il Teresa Manara Negroamaro diventa Salice Salentino Riserva, e in questo passaggio ritroviamo il senso profondo del nostro lavoro: valorizzare l'identità, selezionare con rigore, credere nel tempo.

Abbiamo scelto di fare un passo avanti, e un passo indietro. Indietro non come regressione, ma come ritorno consapevole alle origini, alla valorizzazione di una Denominazione di Origine Controllata che per troppo tempo molti avevano lasciato da parte, preferendo la flessibilità dell'IGP. Avanti, invece, verso uno stile che rispetta le radici ma cerca l'equilibrio, la finezza, l'eleganza.

Questo vino nasce da una selezione delle nostre migliori uve, provenienti da vigneti coltivati su suoli ricchi di ferro e calcare, capaci di dare struttura ma anche profondità aromatica. La vinificazione è attenta, l'affinamento in legno calibrato: il barrique non domina, ma accompagna.

Il risultato è un rosso che non rincorre la potenza, ma la misura. Al naso emergono frutti neri, note balsamiche, spezie e sfumature di tabacco dolce. In bocca è teso, ampio, con tannini maturi e una freschezza che sorprende chi si aspetta il calore dei Negroamaro "di una volta".

È la nostra idea di evoluzione. Un omaggio a Teresa, che sapeva essere forte senza mai alzare la voce. E al Salice Salentino, che torna ad essere non solo un luogo sulla mappa, ma una promessa di qualità.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE
Salice Salentino DOP

UVE
Negroamaro

ALLEVAMENTO
Spalliera potata a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce in macerazione per non meno di 8 giorni. La fermentazione avviene in acciaio, con temperatura di fermentazione modulata fra 22 e 26°C, in funzione delle diverse fasi e con delestage giornalieri

AFFINAMENTO
A fermentazione malolattica ultimata, il vino matura in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio

INVECCHIAMENTO
Il Negroamaro in purezza è in grado di fornire notevoli sorprese nella sua evoluzione in bottiglia per non meno di 10 anni

SERVIRE A
18°C



Note di degustazione

COLORE
Rosso rubino profondo con riflessi granati, segno di maturità e concentrazione.

NASO
Ampio e raffinato. Sentori di ciliegia sotto spirito, confettura di prugna e viola si fondono con spezie dolci, tabacco biondo, legni aromatici e un tocco balsamico. Il profilo è elegante e stratificato.

PALATO
Entra morbido e pieno, con tannini setosi e ben levigati. La freschezza accompagna la struttura, dando slancio a un finale lungo, equilibrato e persistente. Il ritorno alla DOP è un gesto consapevole: una scelta di coerenza con la storia, un ritorno alle origini, alla selezione delle migliori uve di Negroamaro e a un'idea più profonda di appartenenza.

Abbinamenti gastronomici

Elegante, profondo e armonico, questo Negroamaro Riserva richiede piatti strutturati, capaci di reggere la sua complessità e accompagnarne l'evoluzione nel calice. La speziatura e la morbidezza dei tannini si sposano bene con lunghe cotture e aromi decisi.

Ottimo con brasati, arrosti di agnello, anatra al forno, selvaggina nobile o piatti speziati a base di carne rossa. Si abbina anche a formaggi stagionati e piatti con funghi porcini.

Nella cucina salentina
si esprime con piatti come la parmigiana di melanzane in versione ricca, il ragù di carne mista, le bombette al fornello, o i pezzetti di cavallo al sugo. Un vino da serate lente, da condividere con attenzione e rispetto.