

MARU

NEGRAMARO

SALENTO IGT

2015



Maru è stato uno dei primi prodotti di Castello Monaci; è un monovitigno basato su uno dei più importanti autoctoni del territorio: il Negroamaro. È aperta una diatriba sul significato del nome del vitigno: qualcuno ritiene che sia la ripetizione della parola nero in due lingue: "niger" in latino e "mavros" in greco; altri affermano che amaro indichi quel senso erbaceo e spesso un po' ruvido del retrogusto del vino. Maru nel dialetto salentino significa "severo", "scuro" per una certa austerità che il vitigno stesso tende ad esprimere.

LE UVE
Negroamaro.

ZONA DI PRODUZIONE
Salice Salentino (Lecce).

ALTITUDINE
30 metri s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreni argillosi profondi e asciutti con presenza di calcare tufaceo. Hanno una resa media di 80 quintali per ettaro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Vigne coltivate ad alberello pugliese e a cordone speronato.

VENDEMMIA
La vendemmia avviene manualmente nelle prime ore del mattino durante la seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con macerazione di 10 giorni e rimontaggi programmati.

AFFINAMENTO
A fermentazione malolattica ultimata, una parte del vino matura per 6 mesi in barrique francesi di secondo e terzo passaggio, mentre la restante parte resta in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino-granato; al naso, si presenta con un profumo molto intenso ed armonico, con note che ricordano la macchia mediterranea e l'eucalipto e un sentore di piccoli frutti a bacca nera e tabacco. In bocca, ha un sapore pieno, sapido, minerale e vellutato anche se leggermente amarognolo, rotondo e di ottima struttura.

GRADAZIONE
13% Vol.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
6 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Abbinamento perfetto con spezzatino di cavallo al sugo; molto consigliato con pasta (sagne 'ncannulate), polpette al sugo, zuppa di ceci, carni rosse arrostiti o in umido (agnello e capretto).

