

# 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).

