

# IL NEGROAMARO SECONDO DEGUSTO SALENTO

📅 23 marzo 2018

🕒 Ore 21:00

📍 Chiuro - Ristorante San Carlo

## DETTAGLI EVENTO

Il **NEGROAMARO** è una varietà autoctona pugliese a bacca rossa, che trova nel Salentino il suo luogo d'elezione, ed è considerato uno dei vitigni più antichi d'Italia. Uva ricca di polifenoli ed antociani, con un'ottima resistenza alle elevate temperature ambientali che gli permette di mantenere una buona acidità, il NEGROAMARO si caratterizza per dare ottimi vini rosati, molto eleganti, e vini rossi di grande "stoffa".

Ne approfondiremo la conoscenza nel corso di un vero e proprio "focus" di degustazione organizzato in collaborazione con **DeGusto Salento - Associazione del Negroamaro** ([www.degustosalento.it](http://www.degustosalento.it)), che rappresenta ad oggi 18 produttori della penisola salentina con lo scopo di diffondere la cultura del Negroamaro. Avremo in degustazione queste 10 cantine che hanno aderito all'iniziativa con questi vini:

VIGNETI CALITRO - ROSATO IGP SALENTO "CALITRO"

AZIENDA AGRICOLA CANTELE - ROSATO IGP SALENTO "ROHESIA"

CANTINA FIORENTINO - ROSATO DOC "GALATINA"

CASTELLO MONACI - ROSATO IGP SALENTO "KREOS"

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BONSEGNA - ROSSO DOC NARDO' "DANZE DELLA CONTESSA"

APOLLONIO CASA VINICOLA - SALICE SALENTINO DOC "MANI DEL SUD"

CASTEL DI SALVE - SALENTO IGP "ARMÈCOLO"

CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO - TENUTE EMÉRA - LIZZANO ROSSO SUPERIORE DOP "ANIMA DI NEGROAMARO"

CONTI ZECCA - LEVERANO RISERVA DOP "LIRANU"

GAROFANO - SALENTO IGP ROSSO "SIMPOTICA"

A presentarci ed a guidarci in questa serata tecnica di approfondimento sarà la gent.ma **Jlenia Gigante, Sommelier - master class ALMA-AIS**, che per conto di DeGusto Salento si occupa da tempo di promozione su tutto il territorio nazionale di questo vino e del suo territorio, il Salento.

Al termine della degustazione verrà servito ai presenti un piatto caldo cucinato dallo chef del ristorante che abbineremo a questi vini.



Il numero di partecipanti è fissato in un minimo di 20 e un massimo di 40.



Tutti soci ONAV in possesso della nuova valigetta, quella con i nuovi bicchieri ONAV più capienti rispetto ai vecchi bicchieri ISO, DEVONO portarla con sé per la degustazione.  
Possibilità di rinnovare la quota 2018 direttamente in serata.

