

## VEGAMARO SALENTO IGP NEGRAMARO VINO ROSSO

**Tipologia:** Vino rosso fermo

**Denominazione:** Salento IGP

**Vitigno:** 100% Negroamaro

**Provenienza:** Puglia

**Gradazione:** 13%

**Formato:** 75 cl

**Vendemmia:** Manuale

**Affinamento:** 3 mesi in barrique di rovere francese

Vegamaro rappresenta un'ottima scelta per chi cerca un prodotto Italiano, Vegano e Sostenibile, perfetto per chi desidera abbinare un'etica responsabile al piacere del buon bere.

**Produttore:** Feudi di Guagnano si distingue per la passione e la dedizione nella produzione di vini che valorizzano il territorio del Salento. Il Vegamaro è il primo Negroamaro certificato Vegan al mondo, un vino etico che rispetta persone, animali e ambiente.

**Processo produttivo:** la coltivazione delle uve avviene senza l'uso di diserbanti, concimi di origine animale o pesticidi. Tutte le pratiche seguite durante la vinificazione utilizzano esclusivamente sostanze di origine vegetale, garantendo un prodotto puro e naturale.

**Affinamento:** dopo la macerazione in serbatoi di acciaio per circa 7 giorni, il vino affina in barrique di rovere francese per 3 mesi, sviluppando così una complessità aromatica unica.

**Profilo sensoriale:** si presenta con un colore rubino acceso. Al naso sprigiona profumi di frutti rossi freschi, accompagnati da sfumature di spezie dolci e accenni tostati di tabacco. Al palato offre un equilibrio perfetto, con tannini che arricchiscono la struttura e rendono il sorso pieno ed elegante.

**Abbinamenti culinari:** si abbina splendidamente ai piatti della tradizione salentina, come pure di fave e cicoria, friselle di pomodori, polpette vegetali al sugo e parmigiana di melanzane. Si presta anche a piatti più saporiti come riso saltato al curry, seitan tonnato e spaghetti al pesto di mandorle e pomodori secchi.

**Temperatura di servizio:** ideale a 16°C.