

HROZNO  
Negroamaro.

#### HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Canonico dostalo svoj názov v okrese Cellino San Marco, kde v súčasnosti stojí jedna z našich skladovacích pivníc.

Na začiatku 20. storočia vlastnil tento pozemok starý otec prezidenta našej spoločnosti Angela Maciho - Ettamiano.

Starobylá odroda Negroamaro má nejasný pôvod, pravdepodobne ju priniesli Gréci z oblasti Iónska. Názov pochádza z výrazu "niuru maru", ktorý sa potom upravil na "negro amaro" pre jeho typickú čiernu farbu a tanínovú chuť. Veľmi všestranné, až natoľko, že je spracovávané aj na biele a ružové víno a dokonca sa vyrába aj ako šumivé. Jeho charakteristickým znakom je čírosť ovocia. Negroamaro je zbierané koncom septembra. Hrozno sa maceruje v horizontálnych rotačných tankoch a získané víno sa nechá zrieť 4 mesiace vo francúzskych dubových sudoch. Nasleduje ďalšie zjemnenie vo fľaši.

Šupka hrozna Negroamaro je obzvlášť bohatá na polyfenoly, ako je resveratrol, vysoko cenený antioxidant pre svoje prospešné vlastnosti.

#### DEGUSTÁCIA

U mladšej generácie je veľmi obľúbené, vďaka svojej všestrannosti a ľahko sa pije, najmä vďaka náznakom červeného bobuľového ovocia ako sú čerešne a višne.

Rubínovo červené, vôňa je jemná a ovocná.

#### PÁROVANIE S JEDLOM

Vhodné k údeninám a vyzretým syrom. Takisto k hlavnému jedlu z cestovín a pečeného mäsa.

OBSAH ALKOHOLU 12,5%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 16/18°C

#### UVE

Negroamaro.

#### NOTE STORICHE E TECNICHE

"Canonico" riprende il nome dalla contrada di Cellino San Marco dove attualmente sorge una delle nostre cantine di stoccaggio; agli inizi del Novecento il suolo era di proprietà di Ettamiano, nonno del nostro Presidente.

Lo storico vitigno Negroamaro ha origini incerte; è stato probabilmente introdotto dai greci nella zona Ionica. Il nome deriva dal termine dialettale "niuru maru", modificato poi in "negro amaro" dal colore nero delle bucce e dal gusto tipicamente tannico. Molto versatile, tanto da essere vinificato anche in bianco e rosato, e recentemente anche spumantizzato, in purezza esprime tutta la sua eccellenza.

Il nostro Negroamaro è coltivato a spalliera e vendemmiato tardivamente nel mese di settembre. Le uve vengono macerate in vinificatori orizzontali rotativi ed il vino ottenuto invecchiato per 4 mesi in barriques di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia. Le bucce del Negroamaro sono particolarmente ricche di polifenoli, come il resveratrol, antiossidante altamente riconosciuto per le sue proprietà benefiche.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Molto apprezzato dai giovani in quanto versatile e di facile beva, grazie soprattutto ai sentori di frutta a bacca rossa, freschi, come le ciliegie e le marasche. Rosso rubino brillante, al naso si presenta fine e fruttato.

#### ABBINAMENTI CIBO/VINO

Taglieri di salumi e formaggi stagionati, secondi piatti di terra o arrosto in generale.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

#### GRAPES

Negroamaro.

#### HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

Canonico takes its name from a district near Cellino San Marco where one of our storage cellars is sited on land which in the early 20th Century was owned by Angelo Maci's grandfather, Ettamiano.

The ancient Negroamaro vine has uncertain origins although it was probably introduced by the Greeks from the Ionian region. The name derives from the dialect words "Niuru maru" and then changed to Negro Amaro meaning "Biker Black" because of the black skins and tannic character. A very versatile grape it can also be vinified as a white, rose or even sparkling wine; the purity of the fruit is its hallmark.

Our Negroamaro is grown on the espalier training system and is harvested in late September. The grapes are macerated in horizontal rotating vats and then aged for 4 months in French oak barrels before a final period in bottle.

The skins of Negroamaro grapes are especially rich in polyphenols including Resveratrol an antioxidant with health benefits.

#### TASTING NOTES

Liked by the younger generation as it is versatile and easy-drinking thanks to the delicious red berry fruits of cherry and black cherry. A brilliant ruby red with an elegant and fruity nose.

#### FOOD/WINE PAIRINGS

Platters of cold cuts and seasoned cheeses, second courses of pasta, rice or roasted meat.

ALCOHOL CONTENT 12,5%

SERVING TEMPERATURE 16/18°C



# CANONICO

NEGROAMARO SALENTO IGP

