

# 75 VENDEMMIE



Negroamaro 100%, alberello, 60 quintali per ettaro. Fu prodotto la prima volta nel 2011, quando festaggiamo la settantacinquesima vendemmia della Vinicola Palamà, nata nel 1936. Questo vino dalla grandissima struttura, unisce in se la freschezza ed il frutto di un Negroamaro giovane alla complessità tipica dell'affinamento in barrique. Vendemmia e fermentazione alcolica a temperatura controllata, coda di fermentazione alcolica e fermentazione malolattica svolta in barrique di primo passaggio. immediatamente imbottigliato, riposa in vetro per minimo 6 mesi.

**Tasting Notes by Fabio Scarpitti,  
campione italiano Sommelier**

**Esame Visivo:** vino di colore rosso rubino cupo, fitto, limpido, poco trasparente, con riflessi leggermente granati e ricco di archetti consistenti e fitti.

**Esame Olfattivo:** vino intenso, fine, di buona ampiezza e complessità, con sentori fruttati di frutta rossa sotto spirito, leggera tostatura affumicata e sentori di macchia mediterranea. Presenti anche note balsamiche e di liquirizia.

**Esame Gustativo:** vino secco, di buona tannicità e struttura alcolica, morbido e con una giusta freschezza. Ampio e persistente scalda il palato e presenta una persistenza retrogustativa piuttosto lunga con note di gelatina di melograno e ciliegia.

Servire a 16°/17° in calici a vino rosso ampi.

Si abbina a piatti come polenta di farina gialla o mista con formaggi, o a carni rosse con cotture lunghe tipo stufati o brasati succulenti e salsati.

**PALAMÀ**®  
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

[www.vinicolapalama.com](http://www.vinicolapalama.com)