



## NERO CONTI ZECCA

*IGP Salento Rosso*

### Varietà

70% Negroamaro; 30% Cabernet Sauvignon

**Comuni di produzione:** Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)

**Natura del terreno:** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro:** 50 q.li di uva

**Produzione:** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-15 giorni alla temperatura di 28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

### Maturazione

18 mesi in barriques di legno francese, 12 mesi in botti di rovere da 30 Hl e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia

**Capacità di invecchiamento:** 10 anni e più secondo vendemmia

### Caratteristiche organolettiche

#### Colore

Rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata.

#### Bouquet

Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e liquirizia.

#### Sapore

Morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente.

**Temperatura di servizio:** 18 °C

### Abbinamento gastronomico

Ottimo l'accostamento con antipasti a base di crostini con fegatini di selvaggina o terrine di cacciagione, primi piatti con condimenti particolarmente gustosi e carni rosse arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.