



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.