

**TERRA CONTI ZECCA***IGP Salento Aglianico Rosso***Varietà:** 85% Aglianico; 15% Negroamaro**Comune di produzione:** Leverano (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:** leggera sovraturazione delle uve in cassetta. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 - 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.**Maturazione**

14 mesi in barriques di legno francese, 16 mesi in botti di rovere da 30 Hl e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia

**Capacità di invecchiamento:** 10 e più anni secondo vendemmia**Caratteristiche organolettiche****Colore**

Rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata

**Bouquet**

Aroma di piccoli frutti di bosco e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e tabacco

**Sapore**

Avvolgente ed armonico, con tannini morbidi in un corpo ricco e ben strutturato

**Temperatura di servizio:** 18 °C**Abbinamento gastronomico**

Ottimo l'accostamento alla pasta con condimenti particolarmente ricchi, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati