

**NEGROAMARO CONTI ZECCA***Igp Salento Negroamaro Rosso***Varietà:** 100% 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:** 60 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:** 12 mesi in botti di rovere da 30 hl. ed affinamento in vasche di cemento interrato rivestite di resine epossidiche alimentari.**Capacità di invecchiamento:** 6 e più anni secondo vendemmia**Caratteristiche organolettiche****Colore:** Rosso rubino con riflessi granata**Bouquet:** Aroma di piccoli frutti rossi**Sapore:** Morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C**Abbinamento gastronomico**

Ottimo con primi piatti ricchi, carni rosse arrostito e grigliate e formaggi stagionati.