MASSERIA
CUTURI
1881

Zacinto
Negramaro Salento IGT
2023

VIGNA
Uvaggio: Negroamaro 100%
Terreno: Argilloso e calcareo
Altitudine: 50 mt
Densità: 4500 piante/ettaro
Tipo di allevamento: Spalliera con sistema di allevamento guyot.

VINIFICAZIONE
Vendemmia: Manuale verso la metà di Settembre con selezione degli acini.
Macerazione di qualche settimana sulle bucce in vasca d'acciaio.
Fermentazione alcolica in vasca a temperatura controllata (22° - 28°).
Fermentazione malolattica in vasca di acciaio. 6 ulteriori mesi in bottiglia per l'affinamento finale.

Alcol: 13,00 %
Zuccheri: 2,3 G/L

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino cupo con riflessi violacei.

Olfatto: Naso deciso ed elegante, con note di ciliegia matura, frutti rossi, viole e spezie.

Gusto: Rotondo e persistente al palato, tannino elegante ed energico.

Abbinamenti: Perfetto per un abbinamento con piatti speziati ed aromatici, passando per i formaggi stagionati ed i salumi, fino a combinarsi perfettamente con carni rosse e succulente.

Temperatura di servizio: 16-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000

CURIOSITÀ
Chi è Zacinto? Il nostro Negroamaro è dedicato a Zacinto. il massaro di Cuturi (Mezzadro).
Si dice che Zacinto fosse così innamorato del Negroamaro che, ogni anno, ne nascondesse segretamente una botte per sé.

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com