MASSERIA
CUTURI
1881

Zacinto
Salento IGT Negroamaro
2024

VIGNA
Uvaggio: Negroamaro 100%
Terreno: Franco argilloso con scheletro di natura calcarea
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro
Tipo di allevamento: Spalliera con sistema di allevamento a guyot.

VINIFICAZIONE . Vendemmia nella seconda settimana di settembre.
Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio (22° - 28°)
Macerazione di 15 giorni sulle bucce in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento, seguono 3 mesi in bottiglia per l'affinamento finale.

Alcol: 14,00 %
Zuccheri: 2 G/l
Acidità: 6,60 g/l
pH:3.50

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino con riflessi amaranto.

Olfatto: Profumo intenso e persistente, sentori di ribes nero e frutti di bosco, con eleganti note balsamiche di macchia mediterranea

Gusto: Persistente al palato, con tannino elegante e un piacevole ritorno balsamico di sottobosco .

Abbinamenti: Perfetto con piatti speziati ed aromatici, formaggi stagionati, e carni rosse

Temperatura di servizio: 16°-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000

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