



## NEGRAMARO CONTI ZECCA

*IGT Salento Rosso*

### **Varietà**

100% Negramaro

### **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**

70 q.li di uva

### **Produzione**

Diraspatura e pigiatura soffice.

Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 28-30°C

### **Periodo di maturazione**

12 mesi in botti di rovere da 30 hl.

### **Capacità di invecchiamento**

4 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**

18-20°C

### **Abbinamento gastronomico**

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