



NERO CONTI ZECCA

IGT Salento Rosso

Varietà

70% Negramaro
30% Cabernet Sauvignon

Comuni di produzione

Leverano (LE) e Salice Salentino (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

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 15 e più gg. alla temperatura di 28-30°C

Capacità di invecchiamento

6 e più anni secondo vendemmia

Periodo di maturazione

18 mesi in barriques di legno francese, 12 mesi in botti di rovere da 30 Hl e 6 mesi di affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore

Rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata

Bouquet

Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e liquirizia

Sapore

Morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente

Temperatura di servizio

Si serve a temperatura ambiente (18-20°C)

Abbinamento gastronomico

Ottimo l'accostamento con antipasti a base di crostini con fegatini di selvaggina o terrine di cacciagione, primi piatti con condimenti particolarmente gustosi e carni rosse arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.