

MASSERIA  
**CUTURI**  
1881



# Zacinto

## Negroamaro

### Puglia IGT

#### 2017

#### SCHEDA TECNICA

#### PIANTA E TERROIR

*La natura nel vino*

**Uvaggio:** Negroamaro 100%

**Terreno:** Argilloso e sabbioso a carattere ferroso

**Altitudine:** 0 mt

**Densità:** 4500 piante/ettaro

**Tipo di allevamento:** Spalliera con potatura guyot

#### VINIFICAZIONE

*Racconti di vendemmia e di cantina*

**Vendemmia:** Vendemmia effettuata attentamente nel periodo migliore per la pianta ponendo massima cura alla selezione solo degli acini perfettamente in salute e maturi.

#### **Fermentazione alcolica:**

Una macerazione di sette giorni a temperature controllate tra i 22° - 28°, in cui le bucce cedono colore, aromi e tannini al mosto, precede la fermentazione alcolica in tini di acciaio.

#### **Fermentazione malolattica:**

Seconda fermentazione, la malolattica, condotta in vasche di acciaio per rendere ogni sorso di Zacinto piacevole e rotondo grazie alla trasformazione dell'acido malico in acido lattico.

**Affinamento:** Zacinto riposa e affina per tre mesi in vasche di acciaio stabilizzando al meglio la sua struttura organolettica.

**Alcol:** 14,0 %

**Zuccheri:** 4 G/L



#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Zacinto, dal calice al piatto*

**Colore:** Zacinto si presenta con un intenso colore rosso rubino dai riflessi violacei dando vita ad un'elegante trama cromatica.

**Olfatto:** Al "naso" deciso ed elegante, riconduce con intensità a note di ciliegia matura, di frutti rossi, di viole e di spezie, dando vita ad un connubio olfattivo intrigante e vigoroso.

**Gusto:** Rotondo e persistente al palato, il suo tannino elegante ed energetico e la sua freschezza equilibrano il calore e la morbidezza che lo caratterizzano; riviviscenze floreali si sposano perfettamente con sensazioni erbacee regalando al palato una fine carezza viva e vellutata.

**Abbinamenti:** Zacinto è un vino di corpo, struttura e carattere, che nell'equilibrio tra alcol, tannino e persistenza trova la perfetta sintesi 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°

#### 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.

#### CERTIFICAZIONI

Certificazione BIO

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL

Sede legale: Corso del Popolo 1 · 35131 Padova · Italia · M: + 39 338 8667770 · amministrazione@masseriacuturi.com · P. IVA 04243390285  
Sede operativa: Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · M: + 39 349 7899985 · info@masseriacuturi.com

masseriacuturi.com