

SCHEDA TECNICA
2020

MASSERIA
CUTURI
1881



Zacinto

Negroamaro

Puglia IGT

2019

PIANTA E TERROIR

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

Vendemmia: Vendemmia effettuata nel periodo migliore per la pianta, con selezione degli acini.

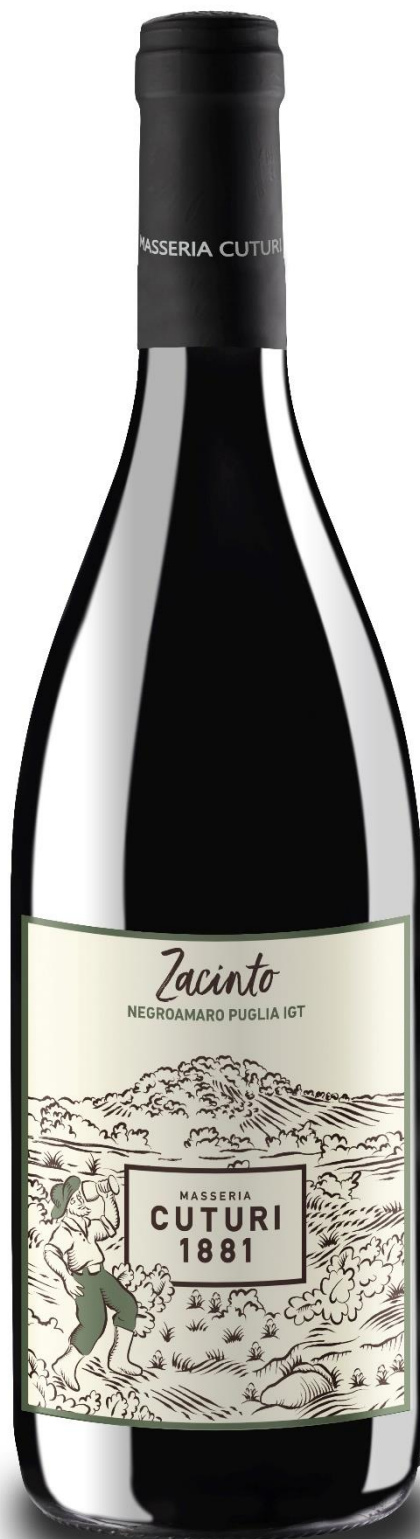
Fermentazione alcolica: Una macerazione di sette giorni a temperature controllate tra i 22° - 28°, in tini di acciaio.

Fermentazione malolattica: Fermentazione malolattica condotta in vasche di acciaio per rendere ogni sorso di Zacinto piacevole e rotondo grazie

Affinamento: Zacinto riposa e affina per tre mesi in vasche di acciaio.

Alcol: 14,0 %
Zuccheri: 4 G/L

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Zacinto si presenta con un intenso colore rosso rubino dai riflessi violacei.

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

Gusto: Rotondo e persistente al palato, il suo tannino elegante ed energico e la sua freschezza equilibrano il calore e la morbidezza che lo caratterizzano.

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.

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL

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

masseriacuturi.com