



## **MASSERIA CUTURI 1881 ZACINTO NEGROAMARO 2017**

**Cépages:** 100% Negroamaro.

**Zone d'origine :** Manduria (TA).

**Dénomination :** Negroamaro Puglia IGT

**Type de sol :** Calcaire et sable. Altitude : au niveau de la mer.

**Densité de plantation :** 4 500 pieds/hectare. Système de conduction de vignes : espalier bas avec Guyot.

**Type de viticulture:** Vin issue de l'agriculture biologique : IT BIO 006.

**Production :** Les raisins sont vendangés en fin septembre. La fermentation se poursuit dans des cuves en inox avec la température contrôlée entre 22° et 28°C après une semaine de macération. La fermentation malolactique est aussi Pratiquée dans des cuves en inox et une fois achevée, le vin reste en maturation dans les cuves en inox pendant 3 mois avant la mise en bouteille.

**Degré alcoolique :** 14,0 % vol.

**Couleur :** rouge rubis brillante avec des nuances rubis plus claires.

**Arôme :** intense et complexe avec des notes florales des violettes et réglisse.

**Bouche :** sec, doux et légèrement tannique et persistante. Très bonne correspondance entre le nez et la bouche.

**Mets/Accords:** plats de tradition italien pâtes avec des sauces à la viande, des viandes grillés, des fromages affinés.

**Service :** Servir à 12-16°C.



IT BIO 006