



**CONTI ZECCA**

MILLECINQUECENTOTTANTA



VINI ICONA



# NERO

IGP SALENTO ROSSO

**VARIETÀ:** 70% Negroamaro | 30% Cabernet Sauvignon

**COMUNI DI PRODUZIONE:** Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.500 piante per Ha

**RESA PER ETTARO:** 50 q.li di uva

Il nome del vino è un riferimento al suo vitigno principale, il Negroamaro, formato dai termini 'Niger' e 'Mavros', entrambi significanti, appunto, 'nero'. Nero racchiude il mistero e la magia della notte, quando i sensi si acuiscono e la percezione di ciò che ci circonda si fonde nell'oscurità e nella sua quiete maestosa.

## PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-15 giorni alla temperatura di 28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione barriques di legno francese e poi in botti di rovere da 30 HI e successivo affinamento in bottiglia.

## DEGUSTAZIONE

**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.

## ABBINAMENTI

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 arrostate o grigliate e formaggi stagionati.

[contizecca.it](http://contizecca.it)