

## Zacinto Negroamaro Salento IGT, Masseria Cuturi

Detta röda vin bär namnet efter mannen Il Negramaro, som hade huvudansvaret i arbetet i vingårdarna och att se till att druvorna fick sin optimala mognad. Vinrankorna är uppbundna i guyot och skörden infaller oftast i mitten av september varje år. Masseria Cuturi är ekologiskt certifierade och arbetar målmedvetet för att uppnå en god biologisk mångfald när det kommer till sin vinproduktion. Bland annat används lättare glasflaskor och materialet för sina korkar hämtas från förnybar och återvunnen materia från sockerrör.



<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvsort</b>	100% Negroamaro
<b>Alkoholhalt</b>	13,5
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Salento
<b>Producent</b>	Masseria Cuturi
<b>Altitud</b>	80 meter över havsytan
<b>Jordmån</b>	Jordmånen består av lera och kalksten
<b>Skördeuttag</b>	4500 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Jäsning och maceration sker i rostfria stältankar
<b>Utveckling och lagring</b>	Vinet lagras sedan i rostfria stältankar i cirka tre månader

### Kommentar

**Färg:** Mörkröd färg

**Doft:** Intensiv doft av röda bär som vildhallon och körsbär med inslag av kryddor.

**Smak:** Frisk och fruktig smak av röda körsbär och vildhallon med kryddiga inslag. Vinet har en välbalanserad strävhet med florala toner i avslutet. Munkänslan är delikat och ytterst fräsch.

**Passar till:** Servera gärna detta vin till långkok på fläsk eller nötkött. Gör sig även bra till lagrade hårdostar eller varför inte till en mustig vegetarisk gryta med svamp, betor och grönkål.

### Masseria Cuturi

Masseria Cuturi är en historisk egendom belägen i Manduria i Apulien, som romarna upprättade år 1881. Det var just här som sedan den moderna bilden av Primitivo-vinet fick sitt startskott, tack vare landägaren Don Tommaso Schiavoni Tafuri, som tillsammans med sin fru, grevinnan Sabini di Altamura planterade den första vinrankan av nämnda druvsort. Vinerna som Tommaso skapade var fylliga och gav en klar bild av potentialen i vingårdarna. När denna egendom köptes av familjen Rossi Chauvenet år 2008, var vinrankorna i uselt skick, och den största utmaningen för den dynamiske vinmakaren Camilla Rossi Chauvenet var att förvalta och gjuta nytt liv i Primitivo-rankorna. Av de 300 hektar som ingår i egendomen idag, är 40 hektar vigda åt vin, och druvsorter som odlas förutom Primitivo är den röda Negroamaro och den vita Fiano. Masseria Cuturi är ekologiskt certifierade och arbetar målmedvetet för att uppnå en god biologisk mångfald när det kommer till sin vinproduktion. Bland annat används lättare glasflaskor och materialet för sina korkar hämtas från förnybar och återvunnen materia från sockerrör.