



*Scheda Prodotto*

## ZOÌ

Primitivo e Negroamaro in un avvolgente blend Salentino

Nome etichetta: ZOÌ

Tipologia: IGT Salento

Zona di produzione: Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

Colore: Rosso

Uve: Negroamaro - Primitivo

Terreno: argilloso / sabbioso profondo senza scheletro

Altitudine: 3 m. s.l.m.

Sistema allevamento: cordone speronato (spalliera)

Ceppi per ettaro: 4140

Resa per ettaro in quintali: 80/90 q

Epoca vendemmia: Primitivo fine agosto,

Negroamaro seconda decade di settembre

Vinificazione: Acciaio

Macerazione: 8-10 giorni

Fermentazione: temperatura controllata a 26-27 °C

Affinamento: in barriques di rovere per sei mesi

Temperatura di servizio: 18°C

### Descrizione

Rosso rubino con riflessi violacei. Intenso bouquet ricco di frutta rossa matura, echi di tabacco e chiodi di garofano. Impatto al palato deciso e diretto. Finale lungo. Tannino ben integrato ma non invadente. Manifesta tutte le sue potenzialità in abbinamento con formaggi erborinati e/o stagionati, primi piatti a base di funghi e tartufi, ragù di selvaggina e carne rossa.