

ITALIE, PUGLIA

# ZACINTO NEGROAMARO

Masseria Cuturi, 2017



Rachetez une caisse  
sur [myvitibox.com](http://myvitibox.com)

## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



L'Italie, premier producteur mondial de vins, regorge de pépites à découvrir. Connus pour leur rondeur et leurs arômes prononcés de fruits noirs et rouges, les vins des Pouilles le sont moins pour leur fraîcheur. Et pourtant ! Le negroamaro (noir amer en italien), cépage typique des Pouilles, offre aux vins une belle acidité qui donne bien envie de se resservir un verre...

## TERROIR

Le climat des Pouilles est typiquement méditerranéen. Un temps ensoleillé tout au long de l'année, accompagné de températures douces en hiver et chaudes en été. Les vignes de cette masseria sont plantées sur un sol argilo-sableux. En surface, le sol est souvent pauvre en matière organique et en éléments fertilisants, obligeant la vigne à puiser en profondeur pour se nourrir.

## CÉPAGE

Le negroamaro est un cépage autochtone originaire des Pouilles. Il est le plus utilisé dans cette région d'Italie car il est très résistant à la sécheresse. Ce cépage est réputé pour ses arômes de fruits noirs et

rouges. Malgré la chaleur, il conserve suffisamment d'acidité pour produire des vins bien équilibrés.

100%

NEGROAMARO

## MILLÉSIME

Ce millésime 2017 est marqué par une très faible récolte. Les gelées de printemps, la grêle et une vague de chaleur pertinemment surnommée « Lucifer » en sont les raisons. Le negroamaro est le cépage qui s'en est le mieux sorti grâce à sa résistance aux fortes chaleurs, et a même réussi à conserver une pointe de fraîcheur très agréable.

## UN VIN, UN DOMAINE



Situé à Manduria, ce domaine est la propriété de la famille Rossi-Chauvenet et date de 1881. Parallèlement à la viticulture, le domaine produit depuis toujours de l'huile d'olive selon les principes de l'agriculture biologique. Le vigneron, Valentino Ciarla propose trois cuvées aux différents cépages : negroamaro, primitivo et fiano.



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir juste avant  
de servir



**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2022

### Etape 1 : VISUEL

#### LIMPIDITÉ:

limpide  trouble  voilée

#### COULEUR:



#### INTENSITÉ COLORANTE:

claire  soutenue  profonde

#### BRILLANCE:

terne  lumineuse  éclatante

#### CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide  coulante  épaisse

### Etape 2 : OLFACTIF

#### IMPRESSION :

douteuse  plaisante

#### INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée  discrète  
 ouverte  puissante



#### FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits secs, fruits rouges, empyreumatique

#### ARÔMES :



figes



pruneaux



griotte



cacao

### Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooléux

**TANINS : (QUANTITÉ)**  léger  présents  abondants

**TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)**  fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE :**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  tanins  gras/alcool



## ACCORDS METS ET VINS

- Panzerotti
- Lasagnes
- Burrata fumée
- Pasta di mandorle

