ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Donna Marzia Negroamaro IGP

ROU850

Historique

Conti Zecca est l'une, sinon LA locomotive du renouveau qualitatif des vins du sud italien. Avec des cuvées telle que le « NERO » qui obtient années après années la consécration des critiques du vin, Conti Zecca a su démontrer la possibilité de faire de très grands vins dans les Pouilles.

Reconnaissance

médaille d'argent - International Wine Challenge (mill. 2024)

Pays	Italie	**Producteur**	Conti Zecca
Région vinicole	Pouilles	**Cépage(s)**	negroamaro, sangiovese, montepulciano, malvasia nero
Appellation	IGP Salento	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	16 à 18 °C		

Description

Oeil
Rubis profond à reflets rouges.

Nez
Arômes de fruits rouges bien mûrs et de cerises séchées, évoluant vers des senteurs florales et finalement des notes épicées.

Bouche
Vin sec, moyennement corsé. Beaucoup de fruits
mûrs en bouche avec en finale des notes d'amandes grillées.

Accord mets/vin
Accompagnera très bien les pâtes sauce à la viande moyennement relevée. Très bien aussi avec les viandes mijotées, un osso buco par exemple.

Commentaires
Sucre résiduel: 4,9 g/L
Vignes âgées de 20 ans avec une densité de plantation de 5000 plants/hectare. Le sol est un mélange de calcaire et de dépôts sédimentaires. Vinification : La vendange est éraflée et légèrement pressée avant de faire une macération et une fermentation à température contrôlée de 25-28°C pour une durée de 12 jours en cuve de béton émaillé suivie d'une fermentation.
Fait intéressant : le Negramaro fait partie des vins à haute teneur en resvératrol ,donc bon pour le cœur.

Développement durable.

En une ligne
Un vin rouge du sud de l'Italie bien mûr avec une bonne concentration, des notes de fruits confiturés, de poivre noir et même un petit côté fumé en finale.