



PRIMITIVO Rifugio

ROU851

Historique

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

Reconnaissance

91 points - Falstaff (mill. 2024)
Tre Bicchieri - Gambero Rosso 2026 (mill. 2023)
Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2021)
94 points - Luca Maroni (mill. 2021)
médaille d'argent Concours mondial Bruxelles 2023 (mill. 2020)
93 points - Luca Maroni (mill. 2020)
92 points - Luca Maroni (mill. 2019)
Gambero Rosso 2 bicchieri + Oscar Qualita Prezzo

Conti Zecca est le seul producteur des Pouilles à avoir obtenu 10 années consécutives la note la plus élevée du célèbre guide italien des vins « Gambero Rosso » et plusieurs coups de cœur du très sévère critique italien « Luca Maroni »

Pays	Italie	Producteur	Conti Zecca
Région vinicole	Pouilles	Cépage(s)	primitivo
Appellation	IGP Salento	Conservation	6 à 9 ans
Service	17 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 une élégante pointe d'amertume en finale.
Accord mets/vin	Très beau vin pour des accords originaux ! Canard aux épices, steak tartare (un peu relevé), filet de cerf au poivre, foie gras poêlé aux figues, les fromages à pâte aromatisée.

Commentaires

Le Primitivo fait partie de la ligne haut de gamme de Conti Zecca. 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. Élevage : 12 mois en barrique française de 300 litres (20% neuve).

- Vendange manuelle et seulement de nuit pour aller chercher la fraîcheur maximale du raisin.
- Chaque variété de raisin est macérée et fermentée dans des cuves distinctes.
- Le Primitivo est un proche parent du Zinfandel.

Développement durable.

En une ligne

Voici un Primitivo rare par le fait que même s'il est puissant et concentré, ce n'est pas au détriment du raffinement et de l'élégance.