



TERRA

ROU853

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

92 points - Luca Maroni (mill. 2022)
Due Bicchieri - Gambero Rosso 2026 (mill. 2021)
95 points - Luca Maroni (mill. 2020)
95 points - Luca Maroni (mill. 2019)
Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2017)

Pays	Italie	Producteur	Conti Zecca
Région vinicole	Pouilles	Cépage(s)	aglianico
Appellation	Aglianico Salento IGP	Conservation	10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil	Robe noire impénétrable.
Nez	Nez complexe et généreux de cerise et de petits fruits rouges, de café grillé, d'épices, de musc, de fumée et de sous-bois.
Bouche	Bouche d'une grande concentration sur un fruité abondant, de beaux tanins mûrs apportent de la structure à ce vin chaleureux, généreux et aromatique.
Accord mets/vin	Superbe avec le gibier à plumes, avec le pigeon, le canard, le sanglier relevé de sauce aux fruits. Avec les viandes rouges braisées ou rôties.
Commentaires	Issu de vieilles vignes de plus de 50 ans. Terroir: Mélange d'argile et de calcaire d'origine marine. Vendange uniquement 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. Vinification en cuve inox et élevage en fûts. Densité de plantation très élevée pour le sud de l'Italie 5000 plants / hectare, ce qui assure de petits rendements pour chaque vigne et par le fait même une excellente concentration du vin. Sucre résiduel: 0.1 g/L Développement durable.
En une ligne	La puissance de l'Aglianico associée à la rondeur du Negramaro donne un vin puissant et élégant à la fois.