



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Donna Marzia Malvasia bianca

ROU860

Historique

Conti Zecca est l'une, sinon LA locomotive du renouveau qualitatif des vins du sud italien. Avec des cuvées tel 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

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) | 85% malvasia, 15% pinot bianco |
| Appellation | Salento (Indicazione Geografica Tipica) | Conservation | 2 ans |
| Service | 8 à 10°C | | |

Description

Oeil

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez

Franc, net, très expressif, ouvert sur des notes fruitées (pamplemousse, citron, pêche blanche et pomme verte), de fleurs blanches, de poivre blanc et de thym frais.

Bouche

Fraîche et fruité de puissance moyenne sur des notes d'agrumes biens présentes avec une pointe de gingembre en finale.

Accord mets/vin Il accompagne très bien les hors-d'œuvre, le jambon, les potages, le poisson et les viandes blanches.

Commentaires Terroir : Sol calcaire avec dépôt d'alluvions par endroits. Parcelles ayant une pente légère. Vendange égrappée avant d'être pressée doucement. Fermentation en cuve inox suivi d'un élevage en cuve béton.

En une ligne Un blanc qui allie fraîcheur et fruité. Les arômes d'agrumes et de pêches apportent un côté séduisant à la bouche.