

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





# Negroamaro Liranu Conti Zecca

**ROU856** 

## 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

93 points - Luca Maroni (mill. 2023) 91 points - Falstaff (mill. 2023) 91 points - James Suckling (mill. 2021) Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2020) 90 points - Luca Maroni (mill. 2020) médaille d'or Concours mondial Bruxelles 2023 (mill. 2020) 90 points - Luca Maroni (mill. 2019) 91 points - James Suckling (mill. 2019) 91 points - Falstaff (mill. 2019) Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2018) Médaille d'or - Berliner Wine Trophy (mill. 2018)

Pays	Italie	Producteur	Conti Zecca
Région vinicole	Pouilles	Cépage(s)	100% negroamaro
Appellation	DOP Leverano Negroamaro Rosso Superiore	Conservation	8 à 10 ans
Service	17°C		

## Description

#### Oeil

Rouge profond

#### Nez

Arômes de fruits rouges bien mûrs, de bleuets, de prunes. Les épices comme le clou de girofle, le poivre et la cannelle apparaissent à l'aération avec des notes boisées de moka et de cèdre. Avec de la patience vous trouverez aussi des senteurs florales comme la rose et la violette.

#### **Bouche**

Vin de bonne concentration, dense et velouté sur des tanins présents mais biens intégrés dans la structure puissante du vin. Beaucoup de fruit mûr en bouche. Finale d'une belle longueur.

# Accord mets/vin

Cerf avec sauce aux bleuets. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

#### Commentaires

Sol de texture moyenne, certaines parties avec de la terre rouge à cause de la présence d'oxydes de fer. Vendanges manuelles et sélection des raisins sur table de tri. Égrappage et pressurage doux. Macération de 8 à 10 jours à 25°C. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox à température contrôlée. Élevage en fûts de chêne de 30 hl et affinage en bouteille. Sucre résiduel: 2,3 a/L

### En une ligne

Un vin rouge du sud de l'Italie gourmand avec une belle concentration et beaucoup de rondeur en bouche. Arômes de fruits confiturés, de moka et d'épices.