



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

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 viticole	Pouilles	Cépage(s)	100% negroamaro
Appellation	Salento (Indicazione Geografica Tipica)	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

Sucre résiduel: 2,3 g/L Ce vin provient d'une vinification très spéciale. 50% du raisin servant à l'élaboration de ce vin est d'abord entreposé sur des racks pour le faire sécher à l'air libre pour qu'il se concentre en sucre, un peu comme on le fait pour l'Amarone. Vinification : La vendange est éraflée et légèrement pressée avant de faire une macération et une fermentation à température contrôlée de 28-30°C pour une durée de 12 jours en cuve de béton émaillé suivie d'un élevage de 12 mois en foudre de chêne de 30HL. Densité de plantation de 5000 plants/hectare. Le sol est un mélange de calcaire et de dépôts sédimentaires. Encore cette année, Conti Zecca a obtenu 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 ».

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.