



## ● NERO (Negroamaro/Cabernet)

ROU852

### 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

Luca Maroni (le plus sévère des critiques italiens) a écrit à propos du NERO: « This is the best red wine from Puglia I never tasted ».. 92 points - Luca Maroni (mill. 2020,2022) Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2020) 92 points - James Suckling (mill. 2020) 93 points - Doctor Wine (mill. 2020) 5 Grappoli - Guide Bibenda (mill. 2019, 2020) - 15e fois de suite 92 points - Falstaff (mill. 2019) 93 points - Luca Maroni (mill. 2019) 93 points - James Suckling (mill. 2019)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Conti Zecca
<b>Région viticole</b>	Pouilles	<b>Cépage(s)</b>	70% negroamaro, 30% cabernet sauvignon
<b>Appellation</b>	Salento (Indicazione Geografica Tipica)	<b>Conservation</b>	10 ans et plus dépendamment des millésimes.
<b>Service</b>	18°C		

### Description

#### Oeil

Robe noire impénétrable.

#### Nez

Complexe et puissant, dévoilant des notes de fruits noirs (cerise, mûre sauvage), d'épices et de chocolat noir. À l'aération, des notes balsamiques s'ajoutent au bouquet.

#### Bouche

Vin corsé et même imposant. L'équilibre n'y fait toutefois pas défaut. Grande structure, le fruit accompagne du début à la fin. Superbe longueur. Vin aristocratique.

**Accord mets/vin** Tous plats demandant un vin corsé avec une bonne structure tannique.

**Commentaires** Sucre résiduel: 2,2 g/L 18 mois de barrique française, plus 6 mois de bouteille avant la mise en marché. 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.

**En une ligne** Grand vin : Puissance, concentration, raffinement, profondeur et complexité.