



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



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

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) | 100% aglianico |
| Appellation | Aglianico del Salento IGT | 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

Mélange d'argile et de calcaire d'origine marine - 14 mois de barrique française neuve (25%) suivi d'un élevage en foudre de 30HL durant 16 mois et finalement 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. 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: 3 g/L

En une ligne

La puissance de l'Aglianico associée à la rondeur du Negramaro donne un vin puissant et élégant à la fois.