



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

Conti Zecca a obtenu pour la dixième année consécutive la note la plus élevée du célèbre guide italien des vins « Gambero Rosso » 95 points - Luca Maroni (mill. 2019) Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2017)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Conti Zecca
<b>Région vinicole</b>	Pouilles	<b>Cépage(s)</b>	100% aglianico
<b>Appellation</b>	Aglianico del Salento IGT	<b>Conservation</b>	10 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

#### Oeil

Robe noire impénétrable.

#### Nez

Nez complexe et généreux de cerises 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.