



● Cantalupi Riserva

12237777

Historique

Conti Zecca est l'une, sinon LA locomotive du renouveau qualitatif des vins du sud italien. Avec des cuvées tel que le « NERO » qui obtient années après années la consécration des critiques du vin Conti Zecca a su démontrer la possibilité de faire de très grands vins dans les Pouilles.

Reconnaissance

Gambero Rosso 2 bicchieri + Oscar Qualita Prezzo Conti Zecca est le seul producteur des Pouilles à avoir obtenu 10 années consécutives 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 »

Pays	Italie	Producteur	Conti Zecca
Région viticole	Pouilles	Cépage(s)	80% negroamaro, 20% malvasia nero
Appellation	DOC Salice Salentino Rosso Riserva	Conservation	5 à 7 ans
Service	18 °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 bien intégrés dans la structure puissante du vin. Beaucoup de fruit mûr en bouche.

Accord mets/vin

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

Commentaires

Vignes âgées de 20 ans avec une densité de plantation de 5000 plants/hectare. Le sol est un mélange de calcaire et de dépôts sédimentaires. Vinification : La vendange est éraflée et légèrement pressée avant de faire une macération et une fermentation à température contrôlée de 25-28°C pour une durée de 12 jours en cuve de béton émaillé suivie d'une fermentation. Élevage de 12 mois en foudre de 30HL. Fait intéressant : le Negroamaro fait partie des vins à haute teneur en resvératrol donc bon pour le cœur

En une ligne

Un vin rouge du sud de l'Italie bien mûr avec une bonne concentration, des notes de fruits confiturés, de poivre noir et un petit côté fumé en finale.