Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

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

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

93 points - Luca Maroni (mill. 2023) 91 points - Falstaff (mill. 2023) 91 points – James Suckling (mill. 2021) 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 vinicole	Pouilles	**Cépage(s)**	100% negroamaro
Appellation	DOP Leverano Negroamaro Rosso Superiore	**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

Sol de texture moyenne, certaines parties avec de la terre rouge à cause de la présence d'oxydes de fer. Vendanges manuelles et sélection des raisins sur table de tri. Égrappage et pressurage doux. Macération de 8 à 10 jours à 25°C. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox à température contrôlée. Élevage en fûts de chêne de 30 hl et affinage en bouteille. Sucre résiduel: 2,3 g/L

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.