



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



● 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

94 points - Falstaff (mill. 2022) 92 points - Luca Maroni (mill. 2022) 5 Grappoli - Guide Bibenda (mill. 2019, 2020, 2021, 2022) - 16e fois de suite 96 points - Luca Maroni (mill. 2021) 91 points - James Suckling (mill. 2021) 94 points - Falstaff (mill. 2021) Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2020) 92 points - Luca Maroni (mill. 2020) 92 points - James Suckling (mill. 2020) 93 points - Doctor Wine (mill. 2020) 92 points - Falstaff (mill. 2019) 93 points - Luca Maroni (mill. 2019) 93 points - James Suckling (mill. 2019)

| | | | |
|------------------------|-------------|---------------------|--|
| Pays | Italie | Producteur | Conti Zecca |
| Région vinicole | Pouilles | Cépage(s) | 70% negroamaro, 30% cabernet sauvignon |
| Appellation | IGP Salento | Conservation | 10 ans et plus selon les millésimes |
| Service | 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: 0.1 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.