

Cantalupi Riserva - Conti Zecca

Salice Salentino DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense avec des reflets grenats en vieillissant.

Nez : arôme de petits fruits rouges avec des notes épicées.

Bouche : souple et harmonieuse, bien structurée avec de la persistance.

Accords mets-vin :

A accompagner avec des plats de viande rouge rôtie ou grillée, de gibier et des fromages matures.

Le saviez-vous ?

Le Cantalupi Riserva est vieilli douze mois en fûts de chêne.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Conti Zecca



Zone de production : Pouilles, Salice Salentino dans la province de Lecce.



Cépage : 80% negroamaro, 20% malvasia noire de Lecce.



Garde : 5 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 18° C

