

Donna Marzia malvasia - Conti Zecca

Del Salento IGP



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle avec de légers reflets verts.

Nez : bouquet délicat de la malvasia, agréablement fruité.

Bouche : fraîche, harmonieuse et sèche.

Accords mets-vin :

Parfait en apéritif ou avec des entrées à base de poissons et de crustacés.

Le saviez-vous ?

Au XVII^e siècle, la belle et rebelle Donna Marzia s'éprit d'un jeune homme d'origine modeste. Ils se rencontraient en secret près d'un puits jusqu'à ce que son père les surprenne. Donna Marzia, en pleurs, oublia un mouchoir de soie sur le sol. Depuis, cet endroit s'appelle Donna Marzia.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Conti Zecca



Zone de production : Pouilles, Leverano.



Cépage : 85% malvasia bianca et 15% autres cépages autochtones.



Garde : à boire jeune.



Degré alcoolique : 12% Vol.



Température de service : 10° C

