

# Negroamaro rouge - Cantalupi - Conti Zecca Salento IGP



## Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis intense.

**Nez** : fruits mûres avec des notes épicées.

**Bouche** : moelleuse, veloutée, bien structurée et harmonieuse.

## Accords mets-vin :

Accompagne idéalement des plats de pâtes relevés, des viandes rôties et des fromages affinés.

## Le saviez-vous ?

Sur la commune de Salice Salentino se trouve le *Castello Monaci*, une demeure fortifiée remontant au XVI<sup>e</sup> siècle dont le nom rappelle la présence d'une colonie de moines basilien. Actuellement privé et transformé en un hôtel de luxe, on y trouve un Musée du vin.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Conti Zecca

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

 **Cépage** : 100% negroamaro.

 **Garde** : 5 ans

 **Degré alcoolique** : 13,5% Vol.

 **Température de service** : 16-18° C

