

# Rosato - Cantalupi - Conti Zecca Salento IGP



## Notes de dégustation :

**Robe** : rose soutenu.

**Nez** : fruits mûres.

**Bouche** : fraîche et harmonieuse dans laquelle on retrouve une touche de prune mûre.

## Accords mets-vin :

Se déguste à l'apéritif et se marie idéalement avec les plats de pâtes, les pizzas, les barbecues.

## 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 basiléens. Actuellement privé et transformé en un hôtel de luxe, on y trouve un Musée du vin.



**Typologie** : Vin rosé tranquille



**Producteur** : Conti Zecca



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



**Cépage** : 85% negroamaro, 15% cépages autochtones.



**Garde** : 1 à 2 ans



**Degré alcoolique** : 12,5% Vol.



**Température de service** : 12° C

