

Nero - Conti Zecca Salento Rosso IGP



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense avec des reflets grenats.

Nez : fruits rouges et épices avec des notes de vanille et de réglisse.

Bouche : moelleuse avec des tanins matures, bien charpentée avec un final persistant.

Accords mets-vin :

Parfait en accompagnement de terrines, de pâtés, de gibier, de plats structurés de viandes rouges et de fromages affinés.

Le saviez-vous ?

Un rendement limité à 35 hl / ha et un affinage délicat en foudres de 30 hl font de Nero le grand cru du domaine Conti Zecca.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Conti Zecca

 **Zone de production** : Pouilles, Salice Salentino et Leverano, province de Lecce.

 **Cépage** : 70% negroamaro et 30% cabernet sauvignon.

 **Garde** : 5 ans

 **Degré alcoolique** : 14,5% Vol.

 **Température de service** : 18° C

