

Donna Marzia negroamaro - Conti Zecca Del Salento IGP



Notes de dégustation :

Robe : rouge intense avec des reflets grenats.

Nez : ample de petits fruits rouges.

Bouche : moelleuse, persistante et harmonieuse.

Accords mets-vin :

Idéal avec tous les plats à base de viande, les plats de pâtes, de riz et les plateaux de fromages.

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 rouge tranquille

 **Producteur** : Conti Zecca

 **Zone de production** : Pouilles, Leverano.

 **Cépage** : 85% negroamaro et 15% autres cépages autochtones.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 13,5% Vol.

 **Température de service** : 18° C

