

Donna Marzia primitivo - Conti Zecca Del Salento IGP



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : intense de fruits mûres avec des notes épicées.

Bouche : souple de fruits mûres, veloutée et bien structurée.

Accords mets-vin :

Se déguste avec des plats qui ont du corps comme les recettes de viandes ou les fromages mûres.

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% primitivo et 15% autres cépages autochtones.



Garde : 5 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 18° C

