

# Donna Marzia susumaniello - Conti Zecca Salento IGP



## Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis aux reflets violacés.

**Nez** : fruits et notes herbacées et épicées.

**Bouche** : fruitée, des tannins souples et une bonne longueur en bouche.

## Accords mets-vin :

Idéal pour accompagner les viandes rôties, les légumes grillés et les fromages jeunes.

## Le saviez-vous ?

Le susumaniello est une ancienne variété de raisin de vin rouge cultivée dans la province de Brindisi, dans le Salento, dans le sud de l'Italie.



**Typologie** : vin rouge tranquille



**Producteur** : Conti Zecca



**Zone de production** : Pouilles, province du Salento.



**Cépage** : susumaniello.



**Garde** : 5/6 ans



**Degré alcoolique** : 13% Vol.



**Température de service** : 16-18°C

