

Nero del Salento - Conti Zecca

Del Salento 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 ?

Le Nero del Salento est vieilli 18 mois en barriques, puis 12 mois en tonneaux et enfin 6 mois en bouteille.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Conti Zecca

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

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

 **Garde** : 5 ans

 **Degré alcoolique** : 14% Vol.

 **Température de service** : 18° C

