

TERRA

LEVERANO (LE) / PUGLIA



L'Azienda Conti Zecca è una delle più importanti aziende vinicole del Salento e della Puglia. Produce e commercializza vini rossi, rosati e bianchi di qualità dalle uve coltivate nei 320 ettari di vigneto che si estendono, nel sud della Puglia, nella zona di produzione dei grandi vini DOC del Salento, tra Leverano e Salice Salentino, dove si trovano le quattro tenute di proprietà della famiglia Zecca: Tenuta Cantalupi, Tenuta Donna Marzia, Tenuta Saraceno, Tenuta Santo Stefano.



ANNO DI FONDAZIONE
1935



ESTENSIONE TERRITORIO
320 Ha



ENOLOGO
ANTONIO
FERNANDO
ROMANO
CONSULENTE:
GIORGIO MARONE



BOTTIGLIE IN UN ANNO
2,000,000



VITIGNI
PRIMITIVO – NEGROAMARO –
AGLIANICO – MALVASIA BIANCA -
FIANO



TIPOLOGIA

Vino rosso - IGP Salento Aglianico Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Leverano (LE)



VITIGNO

Aglianico



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Leggera sovrasmaturazione delle uve in cassetta. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 - 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in barriques di legno francese e poi in botti di rovere da 30 Hl e successivo affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata.



PROFUMO

Aroma di piccoli frutti di bosco e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e tabacco.



SAPORE

Avvolgente ed armonico, con tannini morbidi in un corpo ricco e ben strutturato



ABBINAMENTI

Ottimo l'accostamento alla pasta con condimenti particolarmente ricchi, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°C

