



# CONTI ZECCA

Schede tecniche



Conti Zecca

# LUNA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Malvasia Bianca, Chardonnay

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** L'uva, raccolta in cassette, viene diraspata e pigiata in modo soffice. Fermentazione, evoluzione e batonnage in barriques e successivo affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo oro brillante.

**Profumo** Profumo intenso con note di frutta esotica e di vaniglia.

**Sapore** Ricco, sapido, con finale persistente.

**Abbinamenti** Si abbina ottimamente ai piatti di pesce, molluschi e crostacei.

**Temperatura di servizio** 12° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# TERRA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Leverano (LE)

**Vitigno** 100% Aglianico

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** 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.

**Invecchiamento** Maturazione in barriques di legno francese e poi in botti di rovere da 30 Hl e successivo affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**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** ttimo l'accostamento alla pasta con condimenti particolarmente ricchi, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# NERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Leverano (LE) e Salice Salentino (LE).

**Vitigno** Negroamaro, Cabernet Sauvignon

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-15 giorni alla temperatura di 28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Maturazione barriques di legno francese e poi in botti di rovere da 30 Hl e successivo affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata.

**Profumo** Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e liquirizia.

**Sapore** Morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente.

**Abbinamenti** Ottimo l'accostamento con antipasti a base di crostini con fegatini di selvaggina o terrine di cacciagione, primi piatti con condimenti particolarmente gustosi e carni rosse arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# CALAVENTO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Leverano (LE)

**Vitigno** 100% Malvasia Bianca

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino luminoso.

**Profumo** Fresco e diretto, ha note di pesca e albicocche uniti a rimandi di agrumi e fiori.

**Sapore** Scorrevole e morbido, con una freschezza viva e dinamica.

**Abbinamenti** Ottimo con antipasti di mare e primi delicati di pesce.

**Temperatura di servizio** 8-10° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# MENDOLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Leverano (LE)

**Vitigno** 100% Fiano

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

**Profumo** Naso fruttato di mela, ananas e banana.

**Sapore** Ricco ed equilibrato, ritorna sulla frutta e ha una bella sapidità.

**Abbinamenti** Ottimo con seppie alla griglia e insalate di mare. Si sposa bene anche con pesci al forno.

**Temperatura di servizio** 8-10° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# VENUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Leverano (LE)

**Vitigno** Negroamaro e altri vitigni raccomandati

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per circa 12 ore, sgrondatura e fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa vivace con riflessi corallo.

**Profumo** Naso con note di fragoline di bosco e ricordi floreali.

**Sapore** Fresco ed ben bilanciato, ha una buona struttura e un finale armonico.

**Abbinamenti** Perfetto per l'aperitivo, con piatti estivi e con la pizza.

**Temperatura di servizio** 10-12° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# RIFUGIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Leverano (LE)

**Vitigno** 100% Primitivo

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Maturazione in botti di rovere da 30 hl. e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso e profondo.

**Profumo** Note di frutta matura e ricordi speziati.

**Sapore** Sorso morbido e strutturato, con un carattere deciso e fruttato.

**Abbinamenti** Ottimo con carni rosse alla griglia e con formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO





Conti Zecca

# LIRANU

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Leverano Riserva

**Zona produttiva** Leverano (LE)

**Vitigno** 100% Negroamaro

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8-10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Maturazione in botti di rovere da 30 hl. ed evoluzione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso emerge da subito la ciliegia, seguita da prugna e sumature erbacee.

**Sapore** Palato equilibrato e di buona scorrevolezza, con una bella trama tannica e un'interessante sapidità.

**Abbinamenti** Ottimo con carni rosse alla griglia e primi al ragù.

**Temperatura di servizio** 18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# CANTALUPI CHARDONNAY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Chardonnay, altri vitigni.

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Al naso è delicato e gradevolmente fruttato.

**Sapore** Sorso vivace in fragranza fruttata.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo, sui piatti di pesce della cucina tradizionale.

**Temperatura di servizio** 10-12° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# CANTALUPI ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Negroamaro, altri vitigni.

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-24 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Vivo, con riflesso violaceo ricco e brillante.

**Profumo** Profumo di frutta matura.

**Sapore** Fresco, armonico e sapido. Si apprezza la prugna matura.

**Abbinamenti** Ottimo con antipasti all'italiana e di mare, minestre e primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche.

**Temperatura di servizio** 12° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# CANTALUPI NEGROAMARO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Negroamaro, altri vitigni.

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Maturazione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso.

**Profumo** Frutta matura e note speziate.

**Sapore** Morbido, vellutato e ben strutturato.

**Abbinamenti** Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 16-18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# CANTALUPI PRIMITIVO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Primitivo, altri vitigni.

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Maturazione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata.

**Profumo** Intenso di frutta matura e note speziate.

**Sapore** Morbido, vellutato e ben strutturato.

**Abbinamenti** Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 16-18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# CANTALUPI SUSUMANIELLO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Susumaniello, altri vitigni.

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Maturazione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino.

**Profumo** Frutta a bacca rossa e note vegetali.

**Sapore** Armonico con tannini levigati.

**Abbinamenti** Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 16-18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO



Conti Zecca

# CANTALUPI SALICE SALENTINO RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Salice Salentino Riserva

**Zona produttiva** Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Primitivo, altri vitigni.

**Tipologia del terreno** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Maturazione in botti di rovere da 30 hl.

## NOTE ORGANOLETTICHE

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

**Profumo** Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie.

**Sapore** Morbido ed armonico. Corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente.

**Abbinamenti** Ottimo con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, carni rosse arrostate o grigliate e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 16-18° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO  
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO

