

NERO

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 Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)



VITIGNO

Negroamaro, Cabernet Sauvignon



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-15 giorni alla temperatura di 28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione barriques di legno francese e poi in botti di rovere da 30 Hl e successivo affinamento in bottiglia.



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 arrostito o grigliate e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°C

