

SOLE

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 bianco - IGP Salento Malvasia Bianca Dolce



ZONA DI PRODUZIONE

Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)



VITIGNO

Malvasia bianca di Lecce, Moscato bianco



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato e Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva, perfettamente matura, è raccolta in cassette, lasciata sovrarmaturare nelle stesse per 3-4 settimane e, successivamente, diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione, in acciaio inox a temperatura controllata, si arresta prima che si esauriscano del tutto gli zuccheri naturali del mosto. Evoluzione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.



COLORE

Giallo oro brillante.



PROFUMO

Profumo intenso con note di frutta candita.



SAPORE

Fragrante, caldo e vellutato con gradevole residuo dolce



ABBINAMENTI

Si abbina ai formaggi erborinati o piccanti. Ottimo con i dolci tradizionali salentini a base di pasta di mandorla e marmellata. Temperatura di servizio: 10°C

