

CANTALUPI PRIMITIVO

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 Primitivo Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Salice Salentino (LE)



VITIGNO

Primitivo e altri vitigni raccomandati



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 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.



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

