



CONTI ZECCA

LECCE – PUGLIA

L'Azienda Conti Zecca racconta una storia di cinque secoli, fatta di passione, tradizione ed innovazione che l'hanno portata a diventare una delle più importanti aziende vinicole del Salento e della Puglia. Era circa il 1500 quando la nobile famiglia napoletana dei Conti Zecca decise di trasferirsi in Puglia, e più precisamente nelle terre di Leverano, nel cuore del Salento, e di avviare un'intensa attività agricola nelle proprie aziende. Nel corso dei secoli la tradizione produttiva familiare si evolse ulteriormente e nel 1935 il conte Alcibiade Zecca, con imprenditorialità e coraggio, decise di vinificare in proprio le uve provenienti dai propri possedimenti: nacque così la cantina di Leverano, una struttura moderna ed efficiente che fece di questo paese uno dei centri commercialmente più significativi del Salento e di tutta la Puglia. Dopo la 2^a Guerra Mondiale, suo figlio, il conte Giuseppe, introdusse nuove metodologie di conduzione della vigna ed ampliò la catena produttiva introducendo anche l'imbottigliamento. Dal lontano 1500, quindi, la tradizione di dedizione alle vigne della famiglia Zecca non si è mai interrotta. Oggi gli eredi, i conti Alcibiade, Francesco, Luciano e Mario Zecca, si dedicano con passione alla conduzione dell'Azienda di famiglia, seguendo con meticolosa cura l'intero controllo della propria produzione, dalla scelta dell'ambiente pedoclimatico e dei cloni dei vitigni più adatti, all'impianto del vigneto, alla scelta delle tecniche agronomiche e del momento della raccolta più opportune, fino all'imbottigliamento del prodotto finito, per la produzione di vini di alta qualità.

L'Azienda Conti Zecca 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)

In Azienda si coltivano vitigni autoctoni da sempre presenti in Puglia (Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera, Aglianico, Fiano, Malvasia Bianca, Chardonnay e Vermentino), ed alcuni vitigni definiti "alloctoni" o "internazionali" (*Cabernet Sauvignon*), tipici di altre zone, ma che ben si adattano alle caratteristiche del territorio salentino, per la produzione dei pregiati vini rossi e vini bianchi del Salento. La gestione diretta dei vigneti permette all'Azienda Conti Zecca di progettare i propri vini direttamente in campagna, così come richiede la moderna enologia, e di assicurare al consumatore vini di qualità ad un ottimo prezzo.

La **Tenuta Cantalupi** è nel cuore della zona DOC Salice Salentino. Il Negroamaro e la Malvasia Nera danno origine al Salice Salentino DOC rosso Cantalupi e al rosato IGT Salento. Inoltre da Primitivo e Chardonnay coltivati nella Tenuta si producono il Primitivo Cantalupi IGT Salento e il Bianco DOC Salice Salentino. Il sistema di allevamento adottato per i vitigni è quello a cordone speronato, che riproduce il tradizionale sistema pugliese ad alberello.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it