



## TERRA CONTI ZECCA

*DOC Leverano Rosso Riserva*

### **Varietà**

70% Negramaro  
30% Aglianico

### **Comuni di produzione**

Leverano (LE)

### **Natura del terreno**

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

### **Sistema di allevamento**

Cordone speronato

### **Densità di impianto**

4.500/5.000 piante per Ha

### **Resa per ettaro**

60 q.li di uva

### **Produzione**

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 15 e più gg. alla temperatura di 28-30°C

### **Periodo di maturazione**

14 mesi in barriques di legno francese, 12 mesi in botti di rovere da 30 Hl e 3 mesi di affinamento in bottiglia

### **Capacità di invecchiamento**

7e più anni secondo vendemmia

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Colore**

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

#### **Bouquet**

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

### **Temperatura di servizio**

Si serve a temperatura ambiente (18-20°C)

### **Abbinamento gastronomico**

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