

Gustoliberrima



CONTI ZECCA  
MILLECINQUECENTO

# un SORSO di VINO in CENTRO

## 17 maggio

Ore 19,00

presentazione e degustazione  
guidata con il produttore  
Clemente Zecca: Agapò, Venus, Liranu.  
*Su invito.*

## 31 maggio

Ore 19,00

degustazione guidata  
con Matteo Carrozzini,  
Miglior Sommelier  
AIS di Puglia 2018/19:  
Sud Est Rosato, Luna, Rifugio.  
*Su prenotazione - €10*

Per ogni data seguirà dalle  
ore 20,00 una degustazione aperta  
al pubblico dei vini Conti Zecca  
a €3 al calice (escluso Nero)

Esclusivamente in occasione  
delle tre serate sarà applicato  
uno sconto del 20% sull'acquisto  
dei vini Conti Zecca.

**Gusto Liberrima**, Corso Vittorio Emanuele 42, Centro Storico, Lecce  
Per informazioni e prenotazioni: 0832 242626 - [gusto@liberrima.it](mailto:gusto@liberrima.it)

*Segui le pagine Facebook Gusto Liberrima e Conti Zecca per gli aggiornamenti*

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

GUSTO LIBERRIMA e la cantina CONTI ZECCA inaugurano un nuovo appuntamento sul vino dal titolo

## UN SORSO DI VINO IN CENTRO

Sono in programmazione 4 date tutte di venerdì alle ore 19,00: 17 maggio, 31 maggio, 14 giugno e 28 giugno

### 17 maggio

*Ore 19,00*

presentazione dei Vini del Territorio e degustazione guidata

con il produttore *Clemente Zecca* dei nuovi vini



### Agapò

IGP Salento Moscato Bianco. Agapò è un termine griko, dialetto neogreco parlato in alcune zone del Salento. Significa 'amore' nella sua concezione più pura e disinteressata. È proprio questo il sentimento che abbiamo verso la nostra terra: amore e riconoscenza per i frutti che ci dona e che noi trasformiamo con cura in un nettare simbolo della condivisione.

Varietà: Moscato bianco Comune di produzione: Leverano Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo Sistema di allevamento: Guyot Densità di impianto: 5.700 piante per Ha Resa per ettaro: 70 q.li di uva Produzione: diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare.



## Venus

IGP Salento Rosato. Venus è il nome latino del pianeta Venere, la cui traiettoria intorno alla Terra è rappresentata graficamente sull'etichetta. Ma Venus è anche la dea romana dell'amore, della bellezza e del piacere, in riferimento allo stato d'animo allegro e spensierato a cui è solitamente associato il rosato salentino.

Varietà: Negroamaro e altri vitigni raccomandati Comune di produzione: Leverano Vigna: Pezzo della Casa - 1,90ha Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot Densità di impianto: 5.000/5.700 piante per Ha Resa per ettaro: 80 q.li di uva Produzione: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per circa 12 ore, sgrondatura e fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.



## Liranu

## Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

Dop Leverano Negroamaro Riserva. Liranu è il nome dialettale di Leverano, cittadina dove 5 secoli fa la famiglia Zecca ha messo radici e dove ancora oggi si trova la cantina. Liranu è ottenuto da uve di Negroamaro, vitigno principe del Salento, che dà vita a un vino dal colore intenso e dal gusto deciso ma morbido.

Varietà: Negroamaro Comune di produzione: Leverano Vigna: Traglia - 4,90ha Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot Densità di impianto: 5.000/5.700 piante per Ha Resa per ettaro: 60 q.li di uva Produzione: Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 - 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere da 30 hl. ed evoluzione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

*A questa degustazione si accede su invito.*

**dalle ore 20,00**

**Degustazione aperta al pubblico** dei vini in degustazione alla presenza dei sommelier della cantina Conti Zecca **al prezzo speciale di 3,00 € al calice.**

Acquistando il **vaucher della serata** si possono degustare i **tre vini a 7,00 €**

# 31 maggio

**Ore 19,00**

**degustazione guidata con Matteo Carrozzini, Miglior Sommelier AIS di Puglia 2018/19**

**dei vini**

### Sud Est Rosato

IGP Salento Frizzante Rosato Varietà: Negroamaro e altri vitigni raccomandati Comuni di produzione: Leverano (LE) e Salice Salentino (LE) Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo Sistema di allevamento: cordone speronato Densità di impianto: 5.000/5.500 piante per Ha Resa per ettaro: 110 q.li di uva Produzione: diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) fino a 2,5 atmosfere. Caratteristiche organolettiche Colore: rosa pallido, brillante Perlage: fine, elegante e persistente Bouquet: profumi di frutta e fiori Sapore: sapido, fresco e armonico Temperatura di servizio: 8°C

## Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

### Luna

IGP Salento Bianco Varietà: Malvasia Bianca e Chardonnay Comuni di produzione: Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)  
Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot Densità di impianto: 5.000/5.500 piante per Ha Resa per ettaro: 50 q.li di uva Produzione: l'uva, raccolta in cassette, viene diraspata e pigiata in modo soffice. Fermentazione, evoluzione e batonnage in barriques e successivo affinamento in bottiglia. Caratteristiche organolettiche Colore: giallo oro brillante Bouquet: profumo intenso con note di frutta esotica e di vaniglia Sapore: ricco, sapido, con finale persistente Temperatura di servizio: 12°C



### Rifugio

IGP Salento Primitivo Rosso Questo vino prende il nome da un nascondiglio sotterraneo, dove trovavano riparo gli abitanti del luogo durante le situazioni di pericolo. L'intero podere prese proprio il nome di Rifugio, che oggi è una zona particolarmente vocata per la coltivazione di pregiate uve di Primitivo. Varietà: Primitivo Comune di produzione: Veglie Vigna: Saraceni - 7,80ha Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot Densità di impianto: 5.000/5.700 piante per Ha Resa per ettaro: 60 q.li di uva Produzione: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere da 30 hl. e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

***Su prenotazione € 10,00***

## dalle ore 20,00

**Degustazione aperta al pubblico** dei vini in degustazione alla presenza dei sommelier della cantina Conti Zecca **al prezzo speciale di 3,00 € al calice.**

Acquistando il **vaucher della serata** si possono degustare **i tre vini a 7,00 €**

**Esclusivamente in occasione delle serate in programma sarà applicato uno sconto del 20% sull'acquisto di tutti i vini Conti Zecca presenti in enoteca.**



Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

**Gusto Liberrima, Corso Vittorio Emanuele 42, Centro Storico, Lecce**

**Per informazioni e prenotazioni: 0832 242626 - [gusto@liberrima.it](mailto:gusto@liberrima.it)**