

Li Culuri



AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA

**Catturammo Li Culuri del Giorno
per illuminare la Notte.**





COLLEZIONE - LI CULURI -

La linea Li Culuri nasce dalla volontà di celebrare i colori vivi della nostra terra, rendendo omaggio alle tradizioni locali ed al folclore proprio del Salento.

Le luminarie, ornamento tipico di ogni città Salentina, con le loro luci colorate e brillanti si fanno emblema di un territorio dove il blu cobalto del cielo si intreccia ai colori più caldi di una terra rossa ed al sole intenso che ogni sera tramonta nell'acqua cristallina dei mari.



LE NOSTRE VIGNE

A Leverano, nel cuore del Salento ed a pochi km dal Mar Ionio, sorgono 100 ettari di vigneto adiacenti alla nostra cantina ed illuminati dal caldo sole della Puglia.

Qui si coltivano i vitigni autoctoni della regione, massima espressione di un territorio unico e foriero di tradizioni.

Terreno: impasto misto,
franco - argilloso calcareo

Sistema di Allevamento:
Guyot e cordone speronato





LA VENDEMMIA

Da inizio Agosto a fine Settembre raccogliamo i frutti del nostro lavoro. Alterniamo vendemmia meccanica e raccolta manuale, secondo le diverse necessità, caratteristiche di impianto e singole varietà.





LA NOSTRA CANTINA

VINIFICAZIONE

Nel pieno rispetto della tradizione architettonica locale, la nostra cantina dispone delle tecnologie più avanzate per la vinificazione:

- Scambiatore di calore per la gestione della temperatura delle uve in ingresso.
- Due presse soffici a membrana centrale.
- Vinificatori cilindrici verticali a scarico meccanizzato.
- Serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata.



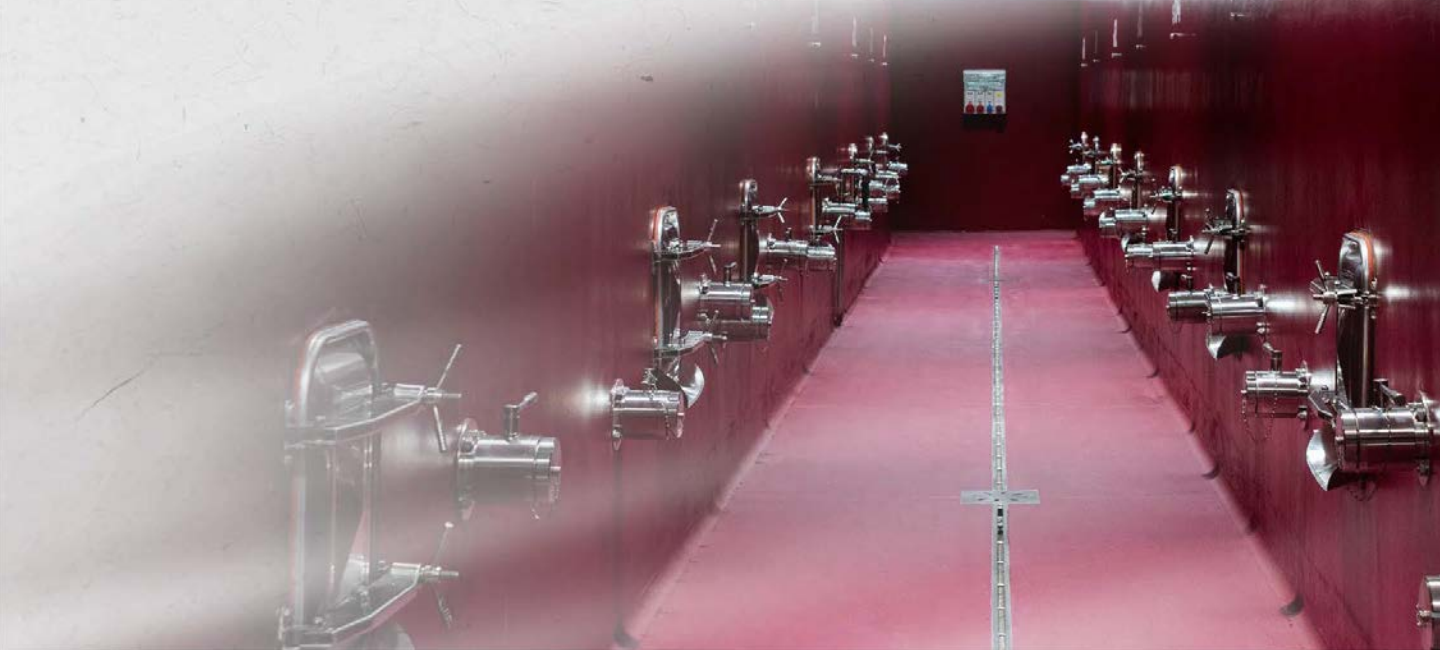


LA NOSTRA CANTINA

AFFINAMENTO

Per l'affinamento dei nostri migliori vini disponiamo di botti di rovere francese (75 hl), barrique tradizionali (225 lt) e tonneaux (500 lt), che si alternano sotto le tipiche volte a stella della nostra bottegaia.

Nella cantina sotterranea si trovano anche le iconiche vasche in cemento (300 / 600 hl), un materiale di rinnovato ed attuale interesse.





AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA

Puglia IGT

Negroamaro

vinificato in bianco



Vitigno: Negroamaro – vinificato in bianco

Area di Produzione: Salento – Regione Puglia

Alcool: 12,5% vol

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: inizio Settembre

Affinamento: acciaio inox

Note degustative: un vino "blanc de noir" dal colore cristallino e brillante, ottenuto da uve Negroamaro vendemmiate anticipatamente.

Al naso un bouquet delicato di camomilla e fiori freschi preludono ad un profilo intensamente aromatico. All'assaggio, note dissetanti di frutta bianca ed agrumi regalano un'immediata freschezza

Gastronomia: ideale vino da aperitivo; ottimo anche con crostacei, risotti delicati, mozzarella e verdure di stagione crude o cotte

Temperatura di servizio: 8 °C

Potenziale invecchiamento: 2 anni dalla vendemmia





AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA

Salento IGT Negroamaro Rosato



Vitigno: Negroamaro

Area di Produzione: Salento – Regione Puglia

Alcool: 12,5% vol

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: inizio Settembre

Affinamento: acciaio inox

Note degustative: dal colore rosa corallo acceso, questo rosato rivela sentori marcatamente fruttati di pesca, lampone, fragola ed amarena matura. Al palato è persistente ed intenso. L'ottima acidità ne richiama la beva

Gastronomia: ideale per insalate miste, sushi e tutti i formaggi a pasta morbida. Ottimo con piatti tradizionali Salentini come orecchiette al pomodoro, pittule e rustici

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Potenziale invecchiamento: 2 anni dalla vendemmia





AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA

Salento IGT Negroamaro



Vitigno: Negroamaro

Area di Produzione: Salento – Regione Puglia

Alcool: 13,5% vol

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: Settembre

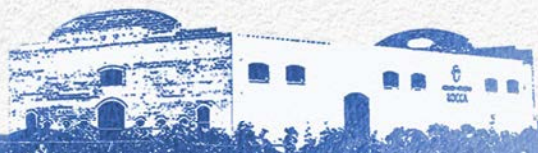
Affinamento: grandi botti di rovere di Slavonia ed acciaio inox

Note degustative: dal colore rosso rubino molto intenso, questo Negroamaro rivela aromi di frutta rossa matura e note speziate di vaniglia e tabacco tostato. Di corpo pieno, al palato è armonico e persistente, con marcati gentili tannini

Gastronomia: ideale in abbinamento a salumi locali, carne rossa e cacciagione. Ottimo per primi piatti importanti, anche piccanti

Temperatura di servizio: 18 °C

Potenziale invecchiamento: 5 anni dalla vendemmia





AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA

Salento IGT Primitivo



Vitigno: Primitivo

Area di Produzione: Salento

Alcool: 13,5% vol

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: fine Agosto – inizio Settembre

Affinamento: grandi botti di Rovere di Slavonia ed acciaio inox

Note degustative: colore rosso porpora, con intensi riflessi violacei, questo Primitivo emana profumi intensi di ciliegia, prugne ed amarena.

Al palato è morbido ed intrigante, con tipiche note di spezia dolce e confettura. Fresco e di ottima persistenza

Gastronomia: ideale in accompagnamento a carni alla brace, arrostiti e formaggi stagionati. Delizioso con risotti saporiti e primi piatti importanti

Temperatura di servizio: 18 °C

Potenziale invecchiamento: 5 anni dalla vendemmia





AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA

Puglia IGT Nero di Troia



Vitigno: Nero di Troia

Area di Produzione: Regione Puglia

Alcool: 14% vol

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: fine Settembre

Affinamento: grandi botti di Rovere di Slavonia e acciaio inox

Note degustative: rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. Al naso rivela aromi di frutti di bosco maturi ed intriganti reminiscenze di sottobosco, cuoio e spezie dolci. Un vino elegante e molto persistente al palato

Gastronomia: ottimo in abbinamento a carni rosse, piatti speziati, formaggi stagionati e primi piatti importanti della tradizione pugliese

Temperatura di servizio: 18 °C

Potenziale invecchiamento: 5 anni dalla vendemmia





AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA

Salento IGT Susumaniello



Vitigno: Susumaniello

Area di Produzione: Salento – Regione Puglia

Alcool: 14,5% vol

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: Settembre

Affinamento: barrique di legno francese ed acciaio inox

Note degustative: dal colore rosso violaceo intenso, questo Susumaniello svela note intense di prugna e ciliegie mature. Al palato un tipico aroma vinoso ed un'intrigante nota boisê. Un vino di territorio, ricco ed intenso, perfetta sintesi di gusto e morbidezza

Gastronomia: ideale in abbinamento a primi piatti con sughi elaborati, formaggi di media stagionatura e salumi tipici. Ottimo calice da meditazione

Temperatura di servizio: 18 °C

Potenziale invecchiamento: 5 anni dalla vendemmia

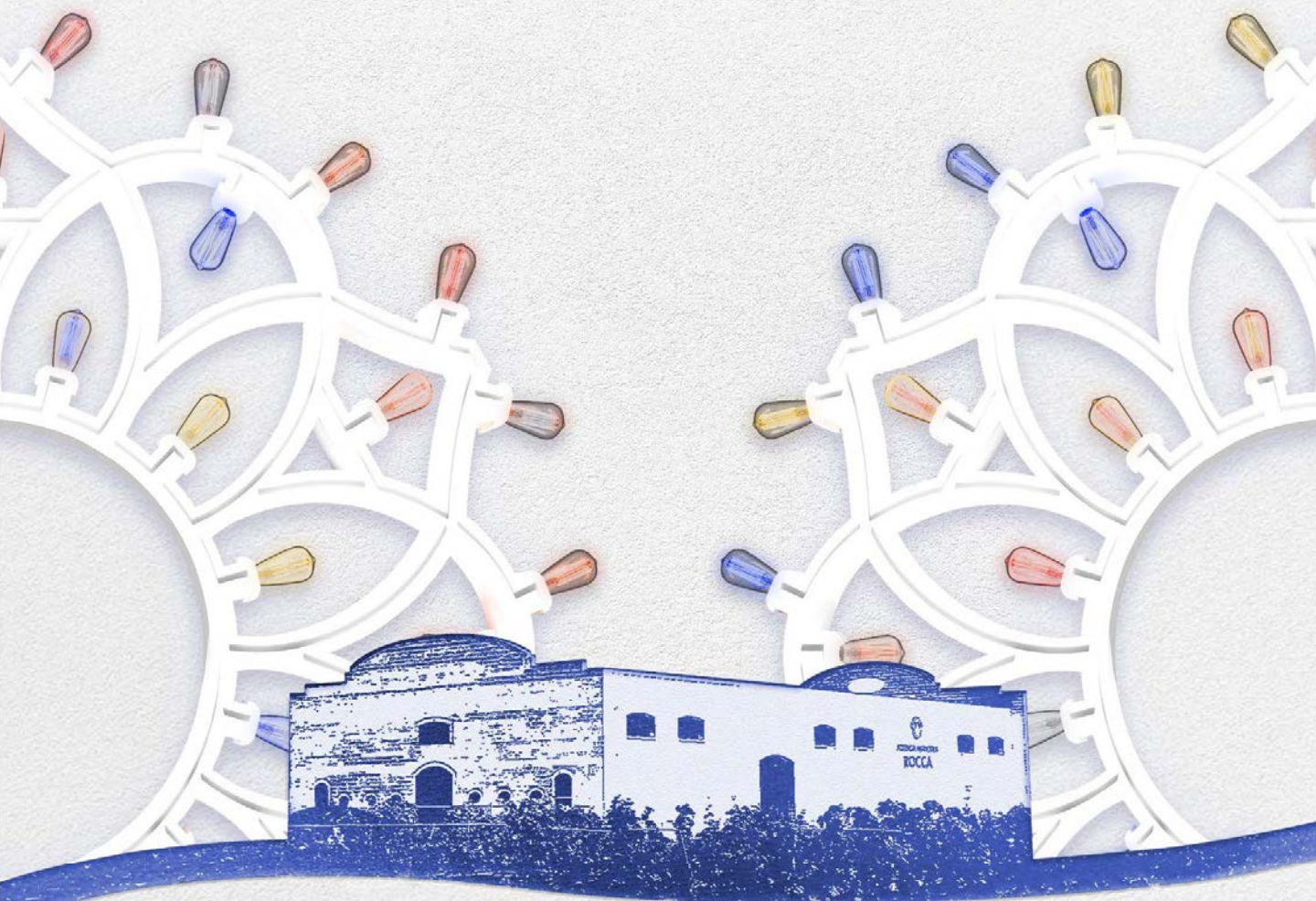


CONTATTI

Telefono +39 039650151

E-Mail info@roccavini.com

Indirizzo Via Provinciale (SP353),
73045 Leverano (LE)



AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. SOC. AGRICOLA
LEVERANO (LE) - ITALIA