

*Podere
don Cataldo*



AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S.
LEVERANO - LECCE



Indice



Le Nostre Radici



La Nostra Storia



I Nostri Vini



Il Salento



Vinificazione
Affinamento



Vini Bianchi

Il Terroir

Vini Rosati

Le Vigne

Vini Rossi

La Masseria

Spumante

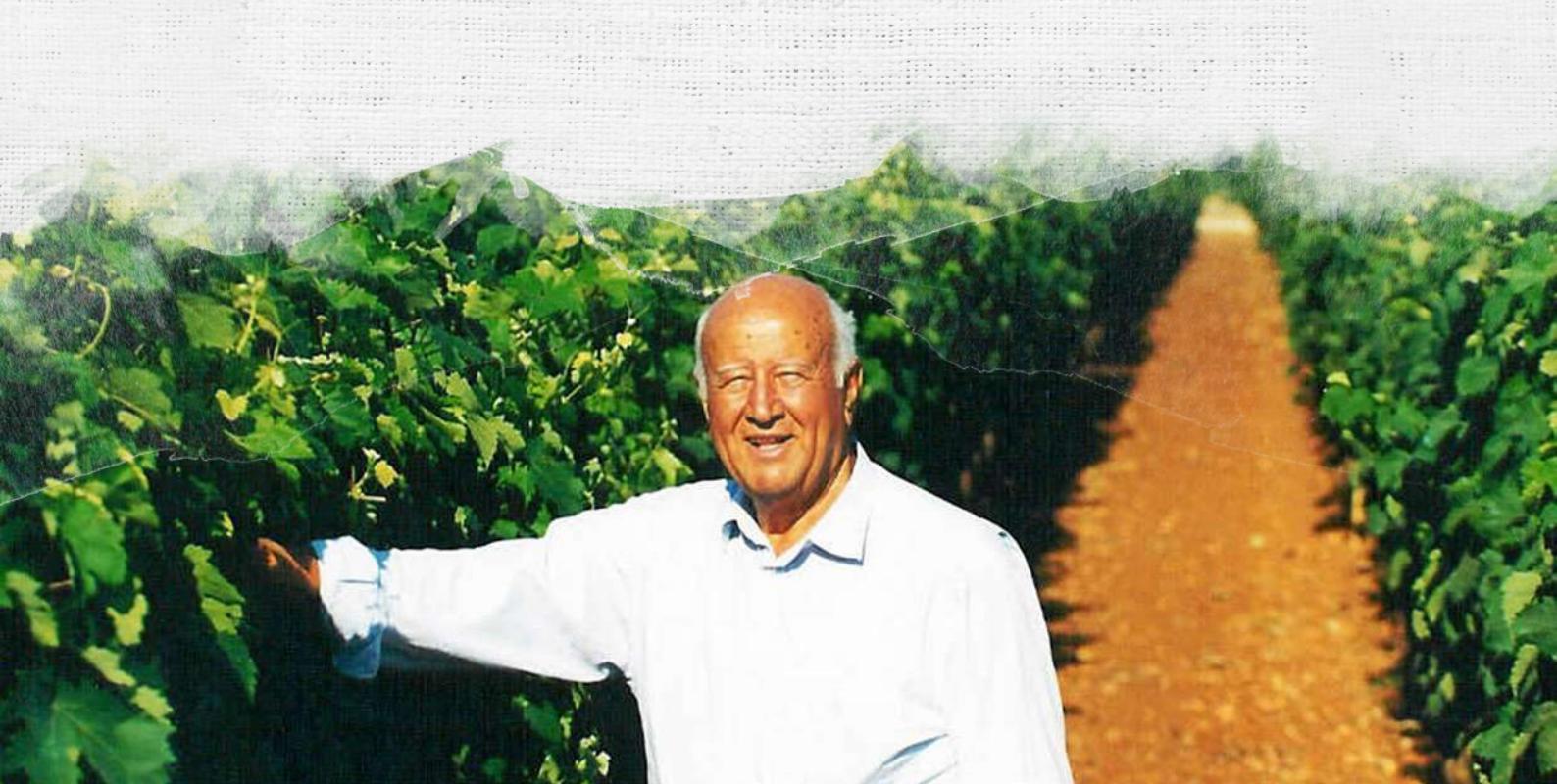
Olio EVO



Le Nostre Radici

La storia di Podere Don Cataldo si intreccia alla storia della famiglia Rocca, proprio come i tralci di vite si legano ai viticci, affondando le sue radici profonde in Puglia, nel cuore del Salento, a pochi chilometri dalla costa ionica.

Nel 1998, Ernesto Rocca, terza generazione della famiglia, spinto dall'amore per questa terra e per l'arte della viticoltura, acquista un'azienda agricola a Leverano, in provincia di Lecce. Una distesa di oltre 100 ettari costituita da due poderi gemelli: Vignali Grandi e Podere Don Cataldo. Da quest'ultimo prende il nome l'intera collezione. Oggi la passione per l'arte del vino è stata tramandata fino alle quinta generazione: figli e nipoti con impegno e dedizione conducono l'azienda verso nuovi traguardi.





IL SALENTO

MAR ADRIATICO

BRINDISI

TARANTO

LECCE

LEVERANO

MAR IONIO

GALLIPOLI





IL TERROIR

Sotto il caldo sole del mezzogiorno e le brezze marine provenienti
dalla costa, crescono viti sane e forti.

Qui il terreno è prevalentemente a medio impasto,
argilloso-calcareo ed in alcuni punti tufaceo.

Grazie al clima mediterraneo caratterizzato da inverni temperati
ed estati calde e ventilate, maturano rigogliose le uve di Podere

Don Cataldo.



LE VIGNE

Massima espressione di questa terra fertile e generosa sono i principali vitigni autoctoni della regione qui coltivati: Negroamaro, Primitivo, Nero di Troia e Susumaniello. Gli internazionali e noti Merlot e Syrah fanno invece da cornice ai vitigni a bacca bianca quali Chardonnay e Vermentino. L'influenza del mare, la passione nella conduzione ed un'accurata selezione delle migliori uve, consentono una produzione costante ad ottimi livelli qualitativi.





LA MASSERIA

Ad impreziosire i terreni della famiglia Rocca, nel mezzo di vigneti ed ulivi secolari sorge la suggestiva Masseria. Ristrutturata nel rispetto dei tratti tipici della tradizione rurale salentina, alterna fastose volte a stella e a botte con sapiente utilizzo della pietra leccese. Un luogo incantevole, perfetta sintesi di convivialità, accoglienza e tradizione.



LA NOSTRA CANTINA





LA NOSTRA CANTINA Vinificazione

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

Scambiatore di calore per la gestione della temperatura dell'uva 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 vini disponiamo di botti di rovere francese (75hl), barrique tradizionali (225lt) e tonneaux (500lt), che si alternano sotto le tipiche volte a stella della nostra bottaia.

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





I NOSTRI VINI

NEGROAMARO

VINIFICATO IN BIANCO PUGLIA IGT

FRESCO & CRISTALLINO

Vitigno: Negroamaro vinificato in bianco

Area di produzione: Salento - Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 13% vol.

Vendemmia: metà Agosto inizio Settembre

Affinamento: acciaio inox.

Note degustative: prodotto dalle autoctone uve Negroamaro vinificate in bianco, questo vino innovativo dal colore chiaro e cristallino emana un profumo soave di fiori bianchi freschi, con reminiscenze agrumate. All'assaggio le note dissetanti di frutta a polpa bianca sorprendono per la loro immediata e distintiva freschezza.

Gastronomia: ideale vino al calice; ottima base per aperitivi di pesce crudo e crostacei, primi piatti delicati, formaggi freschi e verdure di stagione.

Temperatura di servizio: 8 C°

Potenziale invecchiamento: 2 anni dalla vendemmia



VERMENTINO

SALENTO IGT

DELICATE & PROFUMATO

Vitigno: Vermentino

Area di Produzione: Salento - Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo.

Alcool: 13% vol.

Vendemmia: fine Agosto

Affinamento: acciaio inox

Note degustative: un vino dal colore giallo paglierino intenso con brillanti riflessi verdognoli. Sprigiona un delicato bouquet di fiori bianchi freschi, pere mature e note di frutta tropicale con reminiscenze di erbe Mediterranee e salvia. Elegante e saporito all'assaggio, spicca per la sua persistenza e una distintiva nota minerale finale.

Gastronomia: ottimo per l'aperitivo. Adatto in abbinamento a piatti a base di pesce, crudi e frutti di mare. Accompagna idealmente zuppe, paste delicate e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°

Potenziale invecchiamento: 3 anni dalla vendemmia.



CHIANCA PARA

CHARDONNAY SALENTO
FERMENTATO IN BARRIQUE & MATORATO IN BOTTE

Il terreno selezionato per la produzione di questo vino sorge su uno strato piano di roccia tufacea, da qui il nome "Chianca Para" – che in dialetto locale si riferisce alla lastra di pietra ricavata dalla roccia calcarea chiara tipica del Salento e della sua tradizione architettonica.



CHARDONNAY CHIANCA PARA

FERMENTATO IN BARRIQUE E MATUREATO IN BOTTE

SALENTO IGT

DENSO & CREMOSO

Vitigno: 100% Chardonnay

Area di Produzione: Salento - Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo.

Alcool: 14% vol.

Vendemmia: Agosto

Metodo di produzione: Raccolta di uve Chardonnay mature leggermente appassite su pianta. Fermentato in barrique di rovere francese. Infine invecchiato in botti di legno pregiato con permanenza sulle fecce fini rimesse in sospensione tramite batonnage settimanali.

Note degustative: dal colore giallo dorato brillante, questo Chardonnay fermentato e invecchiato in botte emana un profumo intenso e speziato con soavi richiami a camomilla, fiori d'acacia e note fruttate di banana e mela renetta. Al palato è denso ed armonico con intriganti note di burro, pera e vaniglia. Un vino bianco caldo ed avvolgente dotato di grande struttura ed un'acidità vibrante.

Gastronomia: risalta in abbinamento a frutti di mare, salmone affumicato e capesante gratinate. Ideale anche con risotto ai funghi, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 10°

Potenziale invecchiamento: 5-8 anni dalla vendemmia.



NEGROAMARO ROSATO

SALENTO IGT

GOLOSO & FRUTTATO

Vitigno: Negroamaro

Area di Produzione: Salento – Puglia

Alcool: 13% vol.

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: inizio Settembre

Affinamento: acciaio inox

Note degustative: un vino dal vivace colore rosa corallo. Emano un profumo intensamente fruttato: note marcate di lampone, ribes, fragole e ciliegie preludono ad un assaggio morbido e delicato. Goloso, rinfrescante e molto persistente al palato.

Gastronomia: ottimo come aperitivo, in abbinamento a frutti di mare, carpaccio di tonno e sushi. Accompagna idealmente insalate miste, formaggi freschi con verdure grigliate ed i primi piatti delicati della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio: 8°-10°

Potenziale invecchiamento: 2 anni dall'anno di vendemmia



PRIMITIVO ROSATO

SALENTO IGT

VIBRANTE & PERSISTENTE

Vitigno: Primitivo

Area di Produzione: Salento – Puglia

Alcool: 13% vol.

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: fine Agosto

Affinamento: acciaio inox

Note degustative: da uve 100% Primitivo vinificate in rosè, questo vino dal colore rosa cerasuolo brillante rivela sentori di frutti rossi con reminiscenze di pompelmo e melograno insieme a delicati profumi floreali. Note di spezia dolce quali vaniglia e chiodi di garofano ne arricchiscono il profilo aromatico gustativo. Un sorso intenso e persistente che riempie e pulisce il palato

Gastronomia: un rosato gourmet, da abbinare ai primi piatti saporiti della cucina pugliese. Ideale con pesce spada alla griglia e baccalà

Temperatura di servizio: 8°-10°

Potenziale invecchiamento: 2 anni dalla vendemmia



NEGROAMARO

SALENTO IGT

ELEGANTE & VELLUTATO

Vitigno: Negroamaro

Area di Produzione: Salento - Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 14% vol.

Vendemmia: Settembre

Affinamento: grandi botti di rovere di Slavonia ed acciaio inox

Note degustative: di intenso colore rosso purpureo con profondi riflessi violacei, questo vino sprigiona un profumo fragrante di frutti di bosco maturi insieme a note speziate di vaniglia, tabacco tostato e caffè. Vellutato ed armonico al palato, al sorso rivela un profilo pieno e rotondo. La suadente complessità aromaticà viene esaltata da tannini avvolgenti ed un piacevole tipico retrogusto balsamico di erbe mediterranee.

Gastronomia: ideale in abbinamento a carne rossa al sangue, preparazioni bbq e cacciagione. Ottimo per primi piatti ricchi e formaggi stagionati, anche piccanti.

Temperatura di servizio: 16-18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia



PRIMITIVO

SALENTO IGT

AUTENTICO & SEDUCENTE

Vitigno: Primitivo

Area di Produzione: Salento – Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 14% vol.

Vendemmia: fine Agosto –inizio Settembre

Affinamento: grandi botti di Rovere di Slavonia ed acciaio inox

Note degustative: colore intenso rosso purpureo con accesi riflessi violacei. Questo vino esala un bouquet complesso con note intense di prugne e ciliegie sotto spirito insieme a reminiscenze di frutta secca e confettura di fichi. Si dischiudono dolci e tipici sentori di liquirizia, chiodi di garofano e cioccolato fondente. Un vino corposo dal gusto autentico e seducente che avvolge il palato.

Gastronomia: ideale in accompagnamento a carni rosse saporite, arrosti e formaggi molto stagionati. Delizioso con risotto ai funghi o anche da solo, accompagnato da cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 16-18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia



NERO DI TROIA

PUGLIA IGT

PUGLIA IGT

INTRIGANTE & VIGOROSO

Vitigno: Nero di Troia

Area di Produzione: Salento – Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcáreo

Alcool: 14% vol.

Vendemmia: fine Settembre

Affinamento: grandi botti di Rovere di Slavonia e acciaio inox

Note degustative: caratteristico colore rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. Un profumo suadente di more e lamponi maturi introduce ad un sorso intrigante e complesso con reminiscenze intriganti di sottobosco, cuoio e spezie dolci. Un vino robusto e molto persistente al palato.

Gastronomia: ottimo in abbinamento a carni rosse, anche in preparazioni saporite e speziate; ideale con selvaggina, verdure alla griglia e primi piatti importanti della tradizione pugliese.

Temperatura di servizio: 16-18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia.



SUSUMANIELLO

SALENTO IGT

RICCO & INTENSO

Vitigno: Susumaniello

Area di produzione: Salento – Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 15% vol.

Vendemmia: Settembre

Affinamento: barrique di legno francese ed acciaio inox

Note degustative: colore rosso violaceo molto brillante.

Questo vino rivela un bouquet intenso e vivace con marcate note di prugna, frutti neri freschi e maturi che si riflettono all'assaggio nel suadente e tipico aroma vinoso.

Inebriante nota boisè finale. Un vino di territorio, ricco e potente al palato, perfetta sintesi di gusto e morbidezza.

Gastronomia: ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi elaborati, formaggi di media stagionatura e salumi tipici molto saporiti. Esalta carni arrosto ed alla brace.

Temperatura di servizio: 16-18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia



APPASSIMENTO PRIMITIVO ALEATICO

SALENTO IGT PASSITO

AROMATICO & Suntuoso

Vitigno: Primitivo & Aleatico

Area di produzione: Salento – Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 15% vol.

Vendemmia: Agosto - Settembre

Affinamento: acciaio e botte grande

Note degustative: colore rosso granata intenso, con riflessi violacei. Questo vino, frutto di un appassimento in pianta, sprigiona un bouquet aromatico straordinariamente ricco e variegato, con sentori di rosa appassita, ciliegia matura, prugna secca, fragola e ribes, accompagnati da note intriganti di spezie dolci e cioccolato fondente.

Gastronomia: ideale in accompagnamento a selvaggina, formaggi stagionati e crostate di frutta..

Temperatura di servizio: 16-18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dalla vendemmia



CHARDONNAY SPUMANTE BRUT

FRAGRANTE & BRILLANTE

Vitigno: Chardonnay

Area di Produzione: Salento – Puglia

Alcool: 12% vol.

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: metà Agosto

Affinamento: fermentazione alcolica in tini di

acciaio inox termoregolati

Note degustative: dal colore giallo dorato con riflessi brillanti, questo vino sprigiona un perlage fine e persistente. All'olfatto emergono aromi intensi di fiori bianchi, frutti esotici ed agrumi maturi. Al palato una texture avvolgente ed una buona acidità regalano il perfetto equilibrio di rotondità e freschezza. Un finale elegante con note delicate di miele e pasticceria secca.

Gastronomia: ideale per rinfrescare ogni aperitivo. Perfetto con tutti gli antipasti, in abbinamento a crudi di mare, fritture ed anche secondi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Potenziale invecchiamento: 3 anni dalla vendemmia



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Estratto da olive accuratamente coltivate in Puglia, terra baciata dal sole che gode dei benefici della vicinanza al mare, il nostro olio viene prodotto nel rispetto di una tradizione mille-naria testimoniata dalla presenza dei suggestivi frantoi ipogei e di maestosi ulivi secolari che impreziosiscono il nostro territorio.

Quest'olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore viene ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Note degustative: di colore verde-giallo brillante con riflessi dorati; all'olfatto presenta un profumo intenso ed armonico caratterizzato da un'elegante carica fruttata, note vegetali di erba appena falcata e sentori di mandorla fresca. Gusto gradevolmente amaro con note delicatamente piccanti.

Abbinamenti gastronomici: ideale nel consumo senza cottura, per esaltare crudità di mare, carpacci di carne, pesce fresco ed insalate. Ottimo anche per insaporire tutti i formaggi freschi.

Da consumarsi preferibilmente entro due anni dalla raccolta.





CONTACTS

+39 0396 501 51

info@poderedoncataldo.com

SP 353, Leverano 73045 (LE) - Italia

@poderedoncataldo