



*Podere
don Cataldo*



AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S.
LEVERANO - LECCE



Podere don Cataldo



Indice



Le Nostre Radici



Il Salento
Il Terroir
Le Vigne
La Masseria



I Nostri Vini



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



LEVERANO





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.



I NOSTRI VINI

VERMENTINO

SALENTO IGT

DELICATO E PROFUMATO

Vitigno: Vermentino

Area di Produzione: Salento - Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo.

Alcohol: 12,5% 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 sapido 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.



NEGROAMARO ROSATO

SALENTO IGT

GOLOSO E FRUTTATO

Vitigno: Negroamaro

Area di Produzione: Salento – Puglia

Alcohol: 13% vol.

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Vendemmia: inizio Settembre

Affinamento: acciaio inox

Note degustative: un vino dal vivace colore rosa corallo. Emana 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



NEGROAMARO

SALENTO IGT

ELEGANTE E VELLUTATO

Vitigno: Negroamaro

Area di Produzione: Salento - Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcohol: 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 aromatica 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: 18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia



PRIMITIVO

SALENTO IGT

AUTENTICO E SEDUCENTE

Vitigno: Primitivo

Area di Produzione: Salento

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcohol: 14% vol.

Vendemmia: fine Agosto – inizio Settembre

Affinamento: grandi botti di Rovere di Slavonia ed acciaio inox

Note degustative: colore intenso rosso porpurno 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, arrostiti e formaggi molto stagionati. Delizioso con risotto ai funghi o anche da solo, accompagnato da cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia



NERO DI TROIA

PUGLIA IGT

INTRIGANTE E VIGOROSO

Vitigno: Nero di Troia

Area di Produzione: Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcohol: 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: 18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia



SUSUMANIELLO

SALENTO IGT

RICCO E INTENSO

Vitigno: Susumaniello

Area di produzione: Salento

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcohol: 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: 18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia





CONTATTI

+39 0396 501 51

info@poderedoncataldo.com

Strada per Veglie, Fraz. DON CATALDO,
Leverano (LE) – ITALIA

[@poderedoncataldo](#)