

Malvasia bianca e chardonnay: in estate arriva la Luna nuova dei Conti Zecca

Il Luna 2017 di Conti Zecca dimostra come anche il Salento sia terra di bianchi di qualità.

È appena uscita sul mercato l'annata 2017 di Luna, il vino bianco della cantina Conti Zecca che negli ultimi anni ha conquistato i palati di tanti consumatori, oltre che dei critici. Luna rientra nella produzione della storica cantina leveranese ormai da vari anni ma solo di recente l'azienda è riuscita a scrollarsi di dosso lo stereotipo che in Puglia i vini bianchi non sono degni di nota, facendo il salto di qualità.

L'essenza di Luna si rifà alle belle notti estive nel Salento, durante le quali, rischiarati dalla luce del satellite, si beve il vino in un clima di convivialità e buonumore. Luna è un blend di malvasia bianca e chardonnay, le cui uve sono raccolte manualmente nelle tenute di famiglia; il mosto fermenta in botte piccola, dove rimane per circa sei mesi, impregnandosi di sentori davvero particolari di frutta tropicale, agrumi e note tostate. Siamo abituati a consumare vini bianchi d'annata, la cui caratteristica è una freschezza che spesso va a spegnersi col passare dei mesi. Luna, invece, grazie al suo affinamento, può essere conservato anche per qualche anno, riservandolo magari per occasioni molto speciali.

Luna è stato consacrato dal guru americano del vino James Suckling come miglior vino bianco pugliese, riconfermando la sua opinione anche l'anno successivo definendolo 'ancora una volta un trionfo'. In patria, Luna ha ottenuto alti punteggi nelle più importanti guide di settore, come quelle curate dall'Associazione Italiana Sommelier o dalla Fondazione Italiana Sommelier. I riconoscimenti degli esperti sono serviti sicuramente a dare lo slancio giusto per far conoscere questo vino al grande pubblico, varcando i confini nazionali: i giapponesi, ad esempio, lo apprezzano molto, anche per la sua capacità di abbinarsi molto bene alla loro cucina. È proprio con il cibo che Luna regala tante soddisfazioni: un matrimonio perfetto con crudi e frutti di mare e più in generale piatti a base di pesce, ma i più audaci possono anche osare accostamenti con carni importanti.

Sulla bottiglia dell'annata in corso si è posata un'ape, marchio di Qualità Sostenibile, ossia la certificazione SQNPI che Conti Zecca ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole. La certificazione è valida per tutti i vini dell'annata 2017 ed è un'ulteriore garanzia per il consumatore della qualità e della salubrità dei vini, prodotti con un minimo impatto ambientale.

"La Puglia è senza dubbio terra di grandi vini rossi che hanno fatto da portabandiera a tutto il territorio." dice il direttore commerciale Valentino Caputo, "Anche il nostro Nero (tra i vini pugliesi più

premiati di sempre), per esempio, ha fatto conoscere la nostra cantina, e di riflesso il Salento, in tutto il mondo. Dobbiamo, però, credere maggiormente nelle nostre potenzialità, e prendere consapevolezza che possiamo presentare sul mercato degli ottimi bianchi che possono competere allo stesso livello di quelli del Nord Italia."