



Le Conche



Dalla passione per la natura, per la vita tra i campi, è nata l'azienda Le Conche, posta a 500 mt sul mare, sulle aspre, ma generose, colline di Bisignano, digradanti verso il fiume Duglia, affluente di destra del Crati.

Ambiente ideale per la coltura della vite secondo natura, asciutto, ventilato, lontano da fonti d'inquinamento, da sempre culla della vite, del fico e dell'ulivo.

L'azienda ha un'estensione di 43 ettari di cui 9 investiti ad oliveto, 5 investiti a vigneto e i restanti ad allevamento del suino Nero di Calabria. L'azienda finora dedica alla coltivazione del solo olivo ha inteso diversificare le sue produzioni investendo nella coltivazione della vite, puntando principalmente sulle varietà autoctone (Magliocco Dolce- Mantonico Bianco) al fine di ottenere vini particolarmente legati al territorio. Da nuovi, moderni impianti tutti rigorosamente coltivati con metodo biologico, e curando ogni fase della lavorazione si ottengono vini di grande qualità.

VITIGNI

Magliocco dolce autoctono calabrese è un vitigno a maturazione tardiva. Il grappolo a maturità ha dimensioni medie, piuttosto lungo di forma conica, in genere compatto e il peduncolo tra il corto e il molto corto di colore verde. Si adotta bene ai climi siccitosi e caldi. Il corredo polifenolico è ricchissimo e vinificato in purezza dà vita a vini di buona struttura e adatti all'invecchiamento, aromatici, morbidi con una bella acidità e alcolicità. Mantonico Bianco è un antico vitigno autoctono Calabrese a bacca bianca. È un vitigno che rappresenta un piccolo patrimonio storico del territorio Calabrese per lungo tempo dimenticato e che solo negli ultimi anni si comincia a valorizzare. La pianta produce grappoli di media dimensioni, con acini dalla buccia piuttosto spessa, che arrivano a maturazione con un colore giallo dorato. È una varietà a maturazione tardiva. La vinificazione in secco, mette in luce una buona struttura e un buon corredo aromatico.

Azienda Agricola

Le Conche

Contrada Franci, 87043 Bisignano

www.leconche.it - leconche@leconche.it

info: +39 0984 943982 - 329 6178169

insta: vini_leconche_ Face: azienda agricola "le conche"

CATALOGO

Vini



Nive Bianco

BIANCO IGP CALABRIA
VITIGNI: Mantonico- Chardonnay

TECNICA DI PRODUZIONE:

L'uva viene delicatamente diraspata, successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio.

CARATTERISTICHE PECULIARI

Colore giallo paglierino con note dorate, intenso, avvolgente, al sorso morbido con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 C°

TIPO DI IMBALLO: Bottiglia da 0.75lt in confezioni da 6 pz



Flavius Rosso

ROSSO D.O.P. TERRE DI COSENZA
VITIGNI: 100% Magliocco dolce

TECNICA DI PRODUZIONE:

La produzione di questo vino inizia con la selezione delle uve. Raggiunta la cantina viene effettuata la diraspatura e una delicata pigiatura. Macerazione per circa 20 giorni in silos di acciaio inox a basse temperature. Al termine della fermentazione avviene la pressatura, il vino così prodotto viene fatto affinare per circa 12 mesi in silos di acciaio inox e successivamente per circa 6 mesi in barrique di rovere francese.

CARATTERISTICHE PECULIARI:

Il vino si presenta rosso rubino carico, al naso prevalgono le note di frutta matura, note speziate di liquirizia che si contraddistinguono, con una buona intensità. Il sorso è secco, caldo e morbido, moderatamente tannico con un tannino vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C°

TIPO DI IMBALLO: Bottiglia da 0.75lt in confezioni da 6 pz



Extravergine Bio

Proviene da olive di cultivar, carolea e leccino. Fruttato medio di oliva alla giusta maturazione con sentori di pomodoro verde, erba fresca, mandorla dolce e note di erbe aromatiche. In bocca rileva un mix equilibrato di dolce amaro. Retrogusto di pomodoro, erbe aromatiche erba da sfalcio e verdure acerbe. Buona struttura e persistenza adeguata. Quadro aromatico ricco e buona armonia di toni. Ottimo nella cotture in tutti i piatti della dieta mediterranea.

Confezioni:

Bottiglia lt 0,50 in cartoni da 6 pz

Bottiglia lt 0,75 in cartoni da 6 pz

Lattina lt 3 in cartoni da 4 pz

Lattina lt 5 in cartoni da 4 pz



Antonè Rosato

ROSATO D.O.P. TERRE DI COSENZA
VITIGNO: 70% Magliocco dolce - 30% Calabrese

TECNICA DI PRODUZIONE:

E' ottenuto dalla vinificazione in bianco del Magliocco dolce e del Calabrese, con lunga fermentazione a basse temperature in serbatoi d'acciaio, che conferisce al vino rosato note fruttate e floreali, una vera esplosione di aromi mediterranei.

CARATTERISTICHE PECULIARI :

Profumo delicato, dal sapore deciso, fresco e sapido con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8/10 C°

TIPO DI IMBALLO : Bottiglia da 0.75lt in confezioni da 6 pz



Rafiedu Rosso

ROSSO IGP CALABRIA BIOLOGICO
VITIGNI: 70% Magliocco dolce - 30% Syrah



TECNICA DI PRODUZIONE :

Le tecniche in vigna sono mirate ad ottenere una produzione ridotta, non oltre 1 Kg a pianta, in modo da ottenere uve di qualità e con una buona concentrazione di zuccheri. La vinificazione prevede la tecnica del salasso per aumentare la concentrazione di bucce rispetto al liquido e un lungo periodo di fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE PECULIARI :

Colore rosso porpora intenso, al naso prevalgono le note fruttate, sorso delicato fresco e sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 C°

TIPO DI IMBALLO : Bottiglia da 0.75lt in confezioni da 6 pz



Quercus Rosso

ROSSO D.O.P. TERRE DI COSENZA
VITIGNI: 100% Magliocco dolce

TECNICA DI PRODUZIONE :

La produzione di questo vino inizia con un accurata selezione dei migliori grappoli di Magliocco Dolce che vengono raccolte a mano nella prima decade di Ottobre. Raggiunta la cantina viene effettuata la diraspatura e una delicata pigiatura. Macerazione a freddo per 24-36 ore, fermentazione per circa 2 settimane a 20-25 °C, il vino così prodotto viene fatto affinare in barrique di rovere francese per 18 mesi e un ulteriore affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE PECULIARI :

Il vino si presenta di un colore rosso rubino con un'aureola granata. Al naso è intenso, prevalgono le note tostate e speziate, ma anche fruttate di frutta rossa matura e aromatiche. Al gusto si presenta secco, caldo e morbido, con tannini vellutati, un corpo pieno ed una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16-18 °C decantare almeno 30 minuti

TIPO DI IMBALLO : Bottiglia da 0.75lt in confezioni da 6 pz.