

MIORE'

Varietà: Primitivo 100%

Denominazione: Primitivo di Manduria doc Riserva

Zona di Produzione: provincia di Taranto – Salento – Puglia

Suolo: medio impasto argilloso con elevata quantità di scheletro

Resa per ettaro: 8 tonnellate

Sistema di allevamento: prevalentemente alberello

Età delle vigne: compera tra i 60 ed i 30 anni di età

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente al giusto grado di maturazione selezionando esclusivamente i grappoli integri. Il trasporto in cantina avviene alle prime ore del mattino in cassette di piccola taglia. Le uve vengono diraspate e leggermente pigiate dopodichè vengono messe in vinificatori di acciaio per la macerazione con contestuale fermentazione alcolica a temperatura controllata. Al fine di facilitare l'estrazione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce, vengono effettuati periodicamente dei rimontaggi a pioggia ed almeno un delestage. Dopo circa 15 giorni le uve vengono separate dal liquido e pressate. Il vino viene così posto in botti di rovere francese da 30 hL per circa 10 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Al calice si fa notare per il suo rosso vivo con riflessi granati e la sua grande densità glicerica che si svela dai numerosi archetti. Al naso è intenso e complesso con note dapprima di frutti rossi maturi, frutti di bosco, prugna secca e fichi mandorlati ed infine di vaniglia, chiodi di garofano e cacao amaro. In bocca colpisce per la sua struttura e corposità. Il corpo titilla le papille gustative rendendolo piacevole e di grande beva. Il fin di bocca è persistente e piacevole in cui le note fruttate riprendono vigore.

Abbinamento gastronomico: sughi saporiti, carni alla griglia, formaggi stagionati ma può essere un grande vino anche da meditazione.

Temperatura di servizio: 18°C

Dati analitici:

grado alcolico: 14,50%vol

Acidità totale: 6 g/L

Anidride solforosa totale: 100 mg/L

MANI

Varietà: Susumaniello 100%

Denominazione: Salento indicazione geografica tipica

Zona di Produzione: provincia di Brindisi– Salento – Puglia

Suolo: medio impasto argilloso con elevata quantità di scheletro

Resa per ettaro: 8-9 tonnellate

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Età delle vigne: compresa tra i 20 ed i 40 anni di età

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente al giusto grado di maturazione selezionando esclusivamente i grappoli integri. Il trasporto in cantina avviene alle prime ore del mattino tramite camion refrigerati. Le uve vengono diraspate e leggermente pigiate dopodichè vengono messe in vinificatori di acciaio per la macerazione con contestuale fermentazione alcolica a temperatura controllata. Al fine di facilitare l'estrazione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce, vengono effettuati periodicamente dei rimontaggi a pioggia ed almeno un delestage. Dopo circa 10 giorni le uve vengono separate dal liquido e pressate. Il vino viene così posto in barrique di rovere francese e americano per circa 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Al calice si fa notare per il suo rosso vivo con riflessi tendenti al porpora. Al naso è intenso e complesso con note di frutti rossi, marasca e ciliegia sotto spirito con sottofondo di vaniglia. Di corpo, in bocca colpisce per la sua morbidezza e la sua facilità di beva. Al fin di bocca svela nuovamente le note fruttate dolci.

Abbinamento gastronomico: primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati

Temperatura di servizio: 16 – 18°C

Dati analitici:

grado alcolico: 14,00%vol

Acidità totale: 6 g/L

Anidride solforosa totale: 100 mg/L