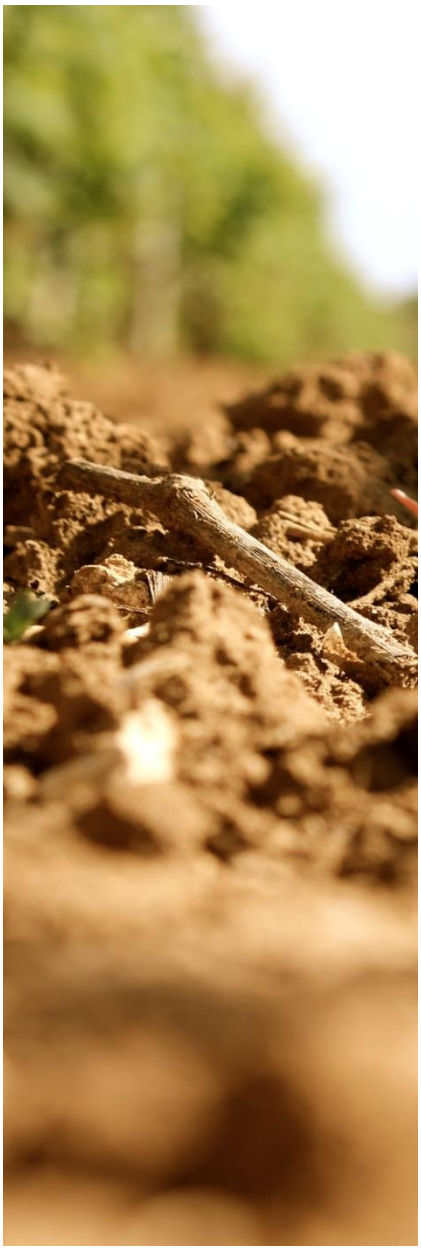

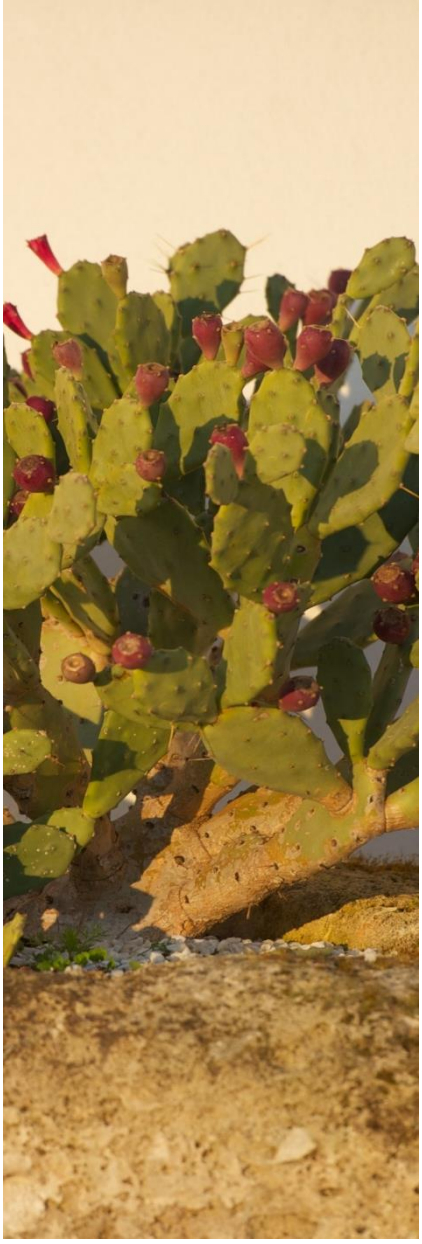

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Puglia

PLEASE NOTE THAT ALL THE PRICES ARE INTENDED EXW ITALY

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

I Muri

Bianco Puglia

Vitigno: Malvasia, Chardonnay, Verdeca

Area di Produzione Salento (Puglia)

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve a temperature molto basse. Chiarificazione statica pre-fermentativa a freddo, inoculazione del lievito nel mosto chiaro, fermentazione alcolica a 11°C in vasche di acciaio inox, affinamento sui lieviti per 2-3 mesi.

Caratteristiche Sensoriali:
colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e persistente, fruttato, con sentori di frutta a polpa gialla matura. Fresco, di pronta beva, gradevole, armonico e persistente.

Abbinamenti gastronomici:
ottimo con antipasti e zuppe di pesce, formaggi a pasta tenera, pasta con sughi leggeri.

Temperatura di servizio:
10-12°C

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

I Muri

Negroamaro Rosato Puglia IGT

Vitigni: Negroamaro

Area di Produzione Salento (Puglia)

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve a temperature molto basse. Macerazione breve sulle bucce (circa 6 ore). Pigiatura. Fermentazione senza bucce per 15 giorni a 12°C in vasche di acciaio inox per ottenere colore e gusto ideali.

Caratteristiche Sensoriali:
Colore rosato vivace; bouquet piacevolmente fruttato con note di ciliegia, fragola e rosa. Buona acidità, freschezza ed equilibrio in bocca.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con pesce saporito, zuppe, formaggi giovani, tortini di verdure.

Temperatura di servizio:
12-14°C

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

I Muri

Negroamaro Puglia IGT

Vitigni: Negroamaro

Area di Produzione Salento (Puglia)

Vinificazione: Diraspatura e sbucciatura delle uve; macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con rimontaggi regolari. Drenaggio e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali:
rosso rubino con riflessi porpora; profumo intenso, vinoso, fruttato, con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes nero e frutti di bosco). Di media struttura, vellutato, ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudocaloriche, con finale lungo e sapido.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti ricchi, carni in genere e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio:
16-18°C

Sakura Awards 2021: Gold Medal

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

I Muri

Primitivo Puglia IGT

Vitigno: Primitivo

Area di Produzione Salento (Puglia)

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con rimontaggi regolari. Drenaggio e fermentazione lattea in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali:
colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, fruttato (piccoli frutti rossi), speziato. Di corpo, morbido, abbastanza tannico, armonico. Di
pronta beva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi ricchi e carni rosse, si abbina bene anche con cacciagione e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:
16-18°C

Mundus Vini 2021: Silver Medal

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Zolla

Malvasia Nera Salento IGP

Vitigno: Malvasia Nera

Area di Produzione Salento **(Puglia)**

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con rimontaggi regolari. Svinatura e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Affinamento in barriques per 4-5 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino molto intenso, profumo persistente con richiami di ciliegie, arricchito di piacevoli note di chiodi di garofano. Vino di corpo robusto, dall'attacco piacevolmente morbido, si rivela infine complesso e colpisce per la sua notevole freschezza.

Abbinamenti gastronomici: bene con carni rosse, arrosti con salse elaborate e formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio:
16-18°C

Mundus Vini 2021: Gold Medal

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Zolla

Primitivo – Merlot Puglia IGP

Vitigno: Primitivo e Merlot

Area di Produzione Salento (Puglia)

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con rimontaggi regolari. Drenaggio e fermentazione lattea in vasche di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere americano e francese usate per i successivi 6-8 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino molto intenso, profumo ricco di frutta rossa matura, ciliegie, frutti di bosco, con note di cannella. Di struttura notevole, ricco di tannini vellutati, persistente con un gradevole retrogusto.

Abbinamenti gastronomici:
Ottimo con primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, buono con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
16-18°C

Mundus Vini 2021: Silver Medal

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Zolla

Salice Salentino DOP

Vitigni: Negroamaro e Malvasia Nera

Area di Produzione Salento (Puglia)

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con rimontaggi regolari. Svinatura e fermentazione lattea in vasche di acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese per 8-10 mesi.

Caratteristiche Sensoriali:
Colore rubino brillante e profumo intenso, fruttato con sentori di ciliegia, prugna e melograno, note speziate e di erbe mediterranee. Ben strutturato, abbastanza caldo, morbido, sapido e con una gradevole freschezza nel finale.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con salumi e affettati, primi corposi e arrosti di carne.

Temperatura di Servizio:
16-18°C

Mundus Vini 2021: Silver Medal

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Zolla

Primitivo di Manduria DOP

Vitigno: Primitivo di Manduria

Zona di Produzione: Comuni di Manduria e Sava , Salento

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8 10 giorni con rimontaggi regolari. Drenaggio e fermentazione lattea in vasche di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere americano e francese per 6-8 mesi

Caratteristiche Sensoriali: Il vino si presenta di colore rosso brillante con riflessi di un porpora scuro. All'olfatto è superbo: note di prugna matura, frutti di bosco, vaniglia e una leggera spolverata di pepe si mescolano in un profumo pieno e ricco. Il gusto è altrettanto soddisfatto: l'affinamento in barrique regala al vino morbidezza, pur rispettando la tannicità vellutata e non invadente.

Abbinamenti gastronomici: A tavola si abbina perfettamente con tutti i piatti della tradizione culinaria pugliese come le bistecche di cavallo, l'agnello al forno, gli stracotti, la selvaggina e le polpette al sugo. E' il vino ideale anche per abbinamenti con secondi piatti alla griglia, in umido e saporiti arrosti.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Luca Maroni 2021: 95 punti
Sakura Awards 2021: Gold Medal
Frankfurt International Trophy 2021: Gold Medal

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Zolla

Primitivo Riserva DOP

Vitigno: Primitivo di Manduria

Area di Produzione: Manduria & Sava, Puglia

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice delle uve parzialmente surmature. Macerazione a temperatura controllata di 24-25ºC per 12-14 giorni con rimontaggi periodici. Svinatura e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Affinamento in botti di rovere francese e americano di secondo passaggio per 12 mesi e affinamento in cemento per i successivi 12 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Offre un bouquet complesso con note di confettura di ciliegie, more, ribes unito a sentori di spezie. Un vino corposo, morbido e ricco di tannini fini, con note di cacao, caffè e vaniglia alla fine, lunga persistenza nel retrogusto.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti robusti e agnello, ottimo con cacciagione con salse elaborate, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C circa

Luca Maroni 2021: 93 punti
Mundus Vini 2021: Gold Medal
Berliner Wine Trophy 2021: Grand Gold
Korea Wine Challenge 2021: Bronze Medal

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Zolla

Susumaniello IGP

Vitigno: Susumaniello

Area di Produzione: Provincia di Brindisi, Puglia.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con rimontaggi regolari. Drenaggio e fermentazione lattea in vasche di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere americano e francese per i successivi 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino molto intenso, limpido, elegante, note eteree e complesse di amarena e prugna in brandy, confettura di ribes nero e mora, sentori di ginepro, noce moscata, liquirizia, cannella. Un vino corposo, ricco di tannini vellutati, persistente e piacevole retrogusto.

Abbinamenti gastronomici: Necessita di piatti strutturati come pappardelle al ragù, carne alla griglia o arrosto. Ottimo l'abbinamento con formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16-18°C

- Mundus Vini 2021: *Silver Medal*
- Concours International de Lyon 2021: *Gold Medal*
- Frankfurt International Trophy 2021: *Gold Medal*
- *Luca Maroni 2021: 94 punti*

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Leggenda

Primitivo di Manduria DOP

Vitigno: Primitivo di Manduria

Vigneti: il Primitivo di Manduria è l'ambasciatore più rappresentativo della Puglia. Le nostre uve sono accuratamente selezionate tra i cespugli a bassa resa "Alberelli" di oltre 70 anni e crescono in un terreno rosso ricco di ossidi di ferro su uno strato di roccia calcarea. La combinazione di questi elementi crea un vino che può arricchire l'esperienza di degustazione oltre le aspettative più ambiziose.

Vinificazione: Raccolta di uve leggermente surmature, diraspatura e pigiatura, macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni con rimontaggi regolari. Drenaggio e fermentazione lattea in vasche di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere americano e francese per i successivi 12 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: aroma molto delicato e speziato, che ricorda quello della liquirizia e del pepe nero, ma è anche leggermente fruttato con un aroma di more. Il sapore è pieno e avvolgente, che sprigiona note fruttate che richiamano le more e il ribes. Ben persistente, evolverà ulteriormente per i prossimi 10 anni

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, carni arrosto o in umido.

Temperatura di servizio: 18°C

Concours International de Lyon 2021: *Gold Medal*
Frankfurt International Trophy 2021: *Gold Medal*

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Leggenda - Gold Series

Primitivo di Manduria DOP

Vitigno: Primitivo di Manduria.

Vigneti: I nostri vitigni Primitivo si trovano in una delle zone più affascinanti dell'Alto Salento, tra Sava e Manduria, nel cuore della denominazione del Primitivo di Manduria. Per il nostro Leggenda Gold Series abbiamo selezionato antichissime viti di Primitivo che raggiungono anche i 100 anni di età e che grazie alle loro bassissime rese sono in grado di regalare una complessità e una struttura unica nel calice.

Vinificazione: raccolta delle uve in leggera surmaturazione, diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di primo e secondo passaggio per i successivi 12/14 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino intenso con vene di porpora, profumo intenso con presenza di confettura di ciliegia e more, intrise di tabacco mentoso, leggermente speziato. Al gusto in evidenza la dolcezza della componente speziata, con un finale che regala note di cacao e caffé. Ben persistente, evolverà ulteriormente per i prossimi 10 anni.

Abbinamenti gastronomici: La grande cucina pugliese con i suoi piatti di carne, ottimo anche con selvaggina e formaggi di pecora assai stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C

- Mundus Vini 2021: *Gold Medal*
- *Korea Wine Challenge 2021: Gold Medal*

VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

Il Ritardatario

Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale

Vitigno: Primitivo

Sistema di allevamento: vecchio alberello pugliese

Età delle vigne: 60/70 anni

Area di produzione: suoli rossi molto ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea, localizzati nella penisola salentina (Sava, in provincia di Taranto).

Vinificazione: Vendemmia tardiva (inizio ottobre) dopo appassimento dell'uva sulla pianta. Diraspatura e frantumazione; macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni con rimontaggi regolari. Drenaggio; fermentazione Malo-lattica e affinamento in barriques di rovere americano e francese per circa 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino impenetrabile con riflessi granati; bouquet intenso e complesso, con richiami di frutti rossi molto maturi, confettura di ciliegie e amarene, fichi secchi; leggere note di cannella e vaniglia. Al palato è pieno e avvolgente, con ottimo equilibrio tra dolcezza e acidità e una notevole persistenza.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con formaggi pecorini stagionati dal gusto deciso, mandorle tostate, fichi, castagne, pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 18°C