

COLOMITO



SALICE SALENTINO

RISERVA

Denominazione di origine protetta

Le uve, provenienti da vigneti di proprietà in agro di Salice Salentino (Lecce), sono state raccolte manualmente nel mese di settembre e accuratamente selezionate prima della pigiatura. Il mosto ha effettuato una lunga macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per più di 20 giorni, per poi svolgere la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto si affina per 12 mesi in piccole botti, per poi essere imbottigliato e completare l'affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Note degustative

Colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi granato.
Profumo: molto intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta rossa matura.
Gusto: fine ma robusto, elegante al palato, caratterizzato da una nota di cacao e tabacco.

Abbinamenti gastronomici

Si può abbinare con tutti piatti a base di carne rossa preparata in umido o sulla brace soprattutto con i "pezzi al sugo" e i formaggi stagionati.

LUTROC



NEGROAMARO

SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

Le uve, provenienti da vigneti di proprietà in agro di Salice Salentino (Lecce), sono state raccolte nell'ultima decade di settembre e accuratamente selezionate prima della pigiatura. Il mosto ha effettuato una macerazione sulle bucce a temperatura controllata per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio, dove ha successivamente svolto la fermentazione malolattica. Il vino ha proseguito l'affinamento per 8 mesi sempre in serbatoi di acciaio e per ulteriori 4 mesi in botti di legno di diverse dimensioni.

Dopo l'imbottigliamento, il vino ha continuato l'affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Note degustative

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: frutta matura a bacca rossa, con note di prugna e sentori di cacao, fine ed elegante
Gusto: morbido, avvolgente, con tannini delicatamente accennati.

Abbinamenti gastronomici

Si può abbinare con antipasti di terra, con primi piatti a base di verdure, o con sughi a base di carne; con secondi di carne rossa in umido o alla griglia; con formaggi mediamente stagionati.

BIEGOSTA



FIANO

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

Le uve, provenienti da vigneti di proprietà in agro di Salice Salentino (Lecce), sono state raccolte nei primi giorni del mese di settembre e accuratamente selezionate prima della pigiatura. Il mosto viene portato ad una temperatura di 10° C e fatto macerare a contatto con le bucce per alcune ore. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene lasciato fermentare lentamente ad una temperatura controllata di 10°C in serbatoi di acciaio inox.

Note degustative

Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.
Profumo: fragrante, delicatamente fruttato, con note leggere di frutti tropicali.
Gusto: fresco, armonico con una chiusura delicatamente fruttata.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti crudi di pesce, primi piatti a base di pesce e di verdure.

MEMO



PRIMITIVO

SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

Le uve, provenienti da vigneti di proprietà in agro di Salice Salentino (Lecce), sono state raccolte nella seconda decade di settembre e accuratamente selezionate prima della pigiatura. Il mosto ha effettuato una macerazione sulle bucce a 25°C per oltre 20 giorni in serbatoi di acciaio, dove ha successivamente svolto la fermentazione malolattica. Il vino ha proseguito il suo affinamento per 6 mesi sempre in serbatoi di acciaio e per altri 6 mesi in botti di legno. Dopo l'imbottigliamento, il vino ha continuato l'affinamento in bottiglia per altri 8 mesi.

Note degustative

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: frutta matura a bacca rossa, con note di tabacco e di cacao, persistente ed elegante
Gusto: morbido, avvolgente, robusto e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Si può abbinare con carne rossa in umido o alla griglia; con formaggi stagionati, oppure si può degustare semplicemente da solo, apprezzandone le complesse e sorprendenti caratteristiche.

ZIMARA



NEGROAMARO ROSATO

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

Le uve, provenienti da vigneti di proprietà in agro di Salice Salentino (Lecce), sono state raccolte manualmente nel mese di settembre e accuratamente selezionate prima della pigiatura. Le uve sono rimaste a contatto con le bucce per 12/18 ore a bassa temperatura; il mosto fiore viene poi separato dalle bucce e lasciato fermentare ad una temperatura controllata di 12°C in serbatoi di acciaio inox.

Note degustative

Colore: rosa chiaro con lievi riflessi corallo.
Profumo: Intrigante fruttato con sentori di melagrana e note floreali di roselline rosse.
Gusto: Fruttato, fresco, armonico e giustamente sapido con sottolineature saline e minerale in chiusura.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti, primi piatti e secondi a base di carni bianche, crostacei alla griglia, frittura, formaggi freschi e leggermente stagionati.

BRUT



SPUMANTE BRUT

SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

Dopo un'accurata raccolta e selezione delle uve, avvenuta nel mese di agosto, le stesse vengono sottoposte ad una pressatura soffice per ottenere un mosto delicato e profumato, per poi fermentare a temperatura controllata per circa 15 giorni. Il vino ha riposato in cantina in vasche inox alla temperatura costante di 12°C per poi passare alla spumantizzazione che è avvenuta in autoclave da 50 hl per un periodo di 9 mesi consentendo la piena fusione dei lieviti. Infine il vino viene imbottigliato per riposare ancora un mese prima di essere immesso sul mercato.

Note degustative

Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.
Profumo: fragrante, delicatamente fruttato, con note leggere di frutti tropicali.
Gusto: fresco, armonico con una chiusura delicatamente fruttata.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti crudi di pesce, primi piatti a base di pesce e di verdure.