



Masada Negroamaro

BRINDISI DOC

LINEA STORIA

Gradazione alcolica: 13%

Vitigno: Negroamaro

Territorio: a livello del mare, argilloso

Sistema di allevamento: alberello

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: uve raccolte nel pieno della maturazione a mano

Fermentazione: a temperatura controllata tra 27 e 28 gradi. Macerazione di dieci giorni con

le bucce ed a seguire pressatura soffice

Affinamento: dopo la fermentazione malolattica il 20% del prodotto è trasferita

ENG VERSION

Volume: 13%

Grape: Negroamaro

Soil: high clay content - sea level

Vine training: alberello - bush vine

Yield per hectare: 70 ql.

Grape harvest: by hand, into small boxes, during the end of September in full ripeness

Wine fermentation: temperature between 27/28° C. in steel tanks. Maceration with skin contact for 10 days, then through soft pressing

Ageing: after malolactic fermentation, 20% of the

product is moved into american oak barriques in affinemento per 4 mesi mentre la parte rimanente è affinata in acciaio inox.

A fine estate avviene il taglio.

Imbottigliamento: fine Novembre

Colore: rosso rubino

Sapore: profumi di spezie, di caffè tostato, di frutta rossa matura, giustamente tannico

Abbinamento: consigliato con carni rosse alla brace e con formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio: 18/20° C

product is moved into american oak barriques, while the other part is aged into stainless steel tanks. At the end of summer, the wine matured in oak and the wine matured in stainless steel are blended together.

Bottling: end of November

Color: ruby red with garnet red shimmers

Flavors: spices, roasted coffee, ripe red fruits, with balanced tannin

Pairing: grilled red meats and hard cheese

Serving temperature: 18/20° C

Philonianum Susumaniello



BRINDISI DOC

LINEA STORIA

Gradazione alcolica: 13%

Vitigno: Susumaniello (somarello nero)

Territorio: a livello del mare, argilloso

Sistema di allevamento: alberello e spalliera a cordone speronato

Resa per ettaro: 110 quintali

Vendemmia: a mano, la prima decade di Ottobre. Raccolta tardiva che consente un appassimento in pianta

Fermentazione: in serbatoi di acciaio

Affinamento: in acciaio per un anno e per tre mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato, note di melagrana, lampone, ciliegia, prugna con un sottofondo speziato

Sapore: fruttato, pastoso, armonico

Abbinamento: con carni rosse cotte in umido o alla brace accompagnate da verdure lesse come cicorie o cime di rapa

Temperatura di servizio: 18/20° C

ENG VERSION

Volume: 13%

Grape: Susumaniello (black somarello)

Soil: high clay content - sea level

Vine training: bush vine and espalier vine, cordon spurred

Yield per hectare: 110 ql.

Grape harvest: manual picking during the first decade of October. Late harvest with grapes slightly dried on plants

Wine fermentation: in steel tank

Ageing: a year in steel and 3 months in bottle **Color:** ruby red

Flavors: fruity notes, pomegranate, red fruits and plum with a spicy background

Taste: fruity and mellow

Pairing: grilled red meats, savory vegetables as chicory and turnip greens

Serving temperature: 18/20° C





Nyroca Negroamaro

SALENTO IGT

LINEA NATURA

Gradazione alcolica: 13,5%

Vitigno: Negroamaro

Territorio: a livello del mare, argilloso

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Resa per ettaro: 110 quintali

Vendemmia: a mano alla fine di settembre **Fermentazione:** tra i 22 ed i 24 gradi

in serbatoi d'acciaio

Affinamento: 12 mesi in acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto amarognolo, vellutato e giustamente tannico

Abbinamento: consigliato con primi e secondi a base di carni rosse, di selvaggina e di funghi. Preferisce i formaggi saporiti e stagionati

Temperatura di servizio: 18/20° C

ENG VERSION

Volume: 13,5%

Grape: Negroamaro

Soil: high clay content - sea level

Vine training: espalier vine, cordon spurred

Yield per hectare: 110 ql.

Grape harvest: by hand at the end of September

Wine fermentation: in steel tanks, between 22-24° C

Ageing: 12 months in stainless steel tanks and 3 months in bottles.

Color: ruby red

Taste: dry, harmonious, slightly bitter aftertaste, velvety, gently tannic

Pairing: first and main courses with red meats or mushrooms. Best with flavorful and aged cheese **Serving temperature:** 18/20° C

Moriglione Primitivo



SALENTO IGT

LINEA NATURA

Gradazione alcolica: 13,5%

Vitigno: Primitivo

Territorio: a livello del mare, argilloso

Sistema di allevamento: spalliera
a cordone speronato

Resa per ettaro: 90 quintali

Vendemmia: a mano i primi di Settembre

Fermentazione: tra i 22 ed i 24 gradi in
serbatoi d'acciaio

Affinamento: in acciaio e poi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Profumo: frutti rossi maturi, liquirizia e
spezie

Sapore: mediamente morbido, caldo,
di grande struttura e persistenza

Abbinamento: primi piatti robusti, sughi di
carne, carni alla brace e formaggi
stagionati

Temperatura di servizio: 18/20° C

ENG VERSION

Volume: 13,5%

Grape: Primitivo

Soil: high clay content - sea level

Vine training: Espalier vine, cordon spurred

Yield per hectare: 90 ql.

Grape harvest: by hand at the beginning
of September

Wine fermentation: in steel tanks between 22/24° C

Ageing: in steel and bottle.

Color: ruby red

Flavour: Fruity notes, red fruits liquorice
and spicy notes

Taste: mellow, well-structured and persistent

Pairing: grilled red meats, aged cheese, savory first
courses

Serving temperature: 18/20° C





Tuffetto Negroamaro

SALENTO IGT

LINEA NATURA

Gradazione alcolica: 12,5%

Vitigno: Negroamaro

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Resa per ettaro: 110 quintali

Vendemmia: a mano alla metà di settembre **Fermentazione:** in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio e per breve periodo in bottiglia

Colore: rosa cerasuolo, cristallino e luminoso con riflessi tendenti al corallo

Profumo: frutti rossi, ciliegia, note floreali e leggermente speziate

Sapore: secco, strutturato ed equilibrato con una bella vena fresco-sapida e un retrogusto coerente, persistente e gradevolmente ammandorlato

Abbinamento: vino a tutto pasto, particolarmente indicato con cibi succulenti e mediamente consistenti con tendenza dolce sfumata, si esalta con piatti a base di pesce fresco

Temperatura di servizio: 10/12° C

ENG VERSION

Volume: 12,5%

Grape: Negroamaro

Soil: high clay content - sea level

Vine training: espalier vine, cordon spurred

Yield per hectare: 110 ql.

Grape harvest: by hand, during September **Wine fermentation:** in steel tanks

Ageing: in stainless steel tanks, and bottle for a short period.

Color: cherry red, crystal clear and bright, with coral shimmers

Flavour: red fruits, cherry with floral and spicy notes

Taste: dry, with medium body. Well balanced; nice fruity vein, crisp and refreshing with coherent aftertaste; pleasantly almondy with fairly long finish

Pairing: an all-round wine, especially recommended with flavorful and juicy foods, with a light sweet blend, enhanced by fresh fish dishes

Serving temperature: 10/12° C

Avocetta Bianco

SALENTO IGT



LINEA NATURA

Gradazione alcolica: 12%

Vitigno: Minutolo

Territorio: a livello del mare, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Resa per ettaro: 120 quintali

Vendemmia: a mano i primi di Settembre

Fermentazione: tra i 16 e i 18 gradi

Affinamento: in acciaio e per breve periodo
in bottiglia

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: semi aromatico, note fruttate floreali ed erbacee. Frutta a polpa bianca, banana e pesca, ciclamino, alloro e salvia

Gusto: secco con sapidità e acidità equilibrate

Abbinamento: piatti di pesce, crostacei ed ostriche, primi piatti a base di salmone, formaggi cremosi

Temperatura di servizio: 8/10° C

ENG VERSION

Volume: 12%

Grape: Minutolo

Soil: high clay content – sea level

Vine training: guyot

Yield per hectare: 120 ql.

Grape harvest: by hand at the beginning
of September

Wine fermentation: in steel tanks, between
16/18° C

Ageing: in stainless steel tanks, and bottle for a
short period.

Color: pale yellow with golden highlights

Flavour: slightly aromatic, floral and herbal
notes, peach, sage and rosemary

Taste: dry and medium soft, harmonious, fine,
persistent

Pairing: fish main courses, shellfish, salmon
and creamy cheese

Serving temperature: 8/10° C





Fuoco Rosa Rosato

SALENTO IGT

EDIZIONI SPECIALI E LIMITATE

Gradazione alcolica: 12,5%

Vitigno: 80% Negroamaro, 20% Susumaniello

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Vendemmia: a mano alla metà di Settembre

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Colore: rosa tenue tendente a buccia di cipolla

Profumo: frutti rossi, ciliegia, amarena, ananas, note floreali e sentori speziati

Sapore: secco, sapidità e acidità equilibrate, persistente con retrogusto gradevolmente ammandorlato

Abbinamento: molto versatile, ottimo con zuppe di pesce, brodetti, pesce al forno e al cartoccio e con formaggi giovani

Temperatura di servizio: 10/12° C

ENG VERSION

Volume: 12,5%

Grape: 80% Negroamaro, 20% Susumaniello **Soil:** high clay content – sea level

Vine training: espalier vine, cordon spurred

Grape harvest: by hand, during September

Wine fermentation: in steel tanks

Ageing: in stainless steel tanks, and bottle for a short period.

Color: soft pink

Flavour: red fruits, cherry, ananas with floral and spicy notes

Taste: dry, well balanced sapidity and acidity, persistent with pleasantly almondy aftertaste

Pairing: versatile, especially recommended with fish soups, grilled fish and young cheese

Serving temperature: 10/12° C

Grigiombra Bianco

SALENTO IGT



EDIZIONI SPECIALI E LIMITATE

Gradazione alcolica: 12%

Vitigno: Vermentino

Territorio: a livello del mare, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: a mano i primi di Settembre

Fermentazione: a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: sentori floreali ed erbacei,

frutti a polpa gialla, note agrumate
e di macchia Mediterranea

Gusto: secco, acidità guizzante,
persistente e con finale ricco di sapidità

Abbinamento: piatti di pesce, di crostacei
e di verdure

Temperatura di servizio: 8/10° C

ENG VERSION

Volume: 12%

Grape: Vermentino

Soil: high clay content – sea level

Vine training: guyot

Grape harvest: by hand at the
beginning of September

Wine fermentation: in steel tanks

Ageing: in steel

Color: straw yellow with golden shimmers

Flavour: yellow pulp fruits and citrus notes,
floral and herbal notes of Mediterranean maquis

Taste: dry, sapid, persistent

Pairing: fish, shellfish and crustaceans,
vegetables dishes

Serving temperature: 8/10° C

