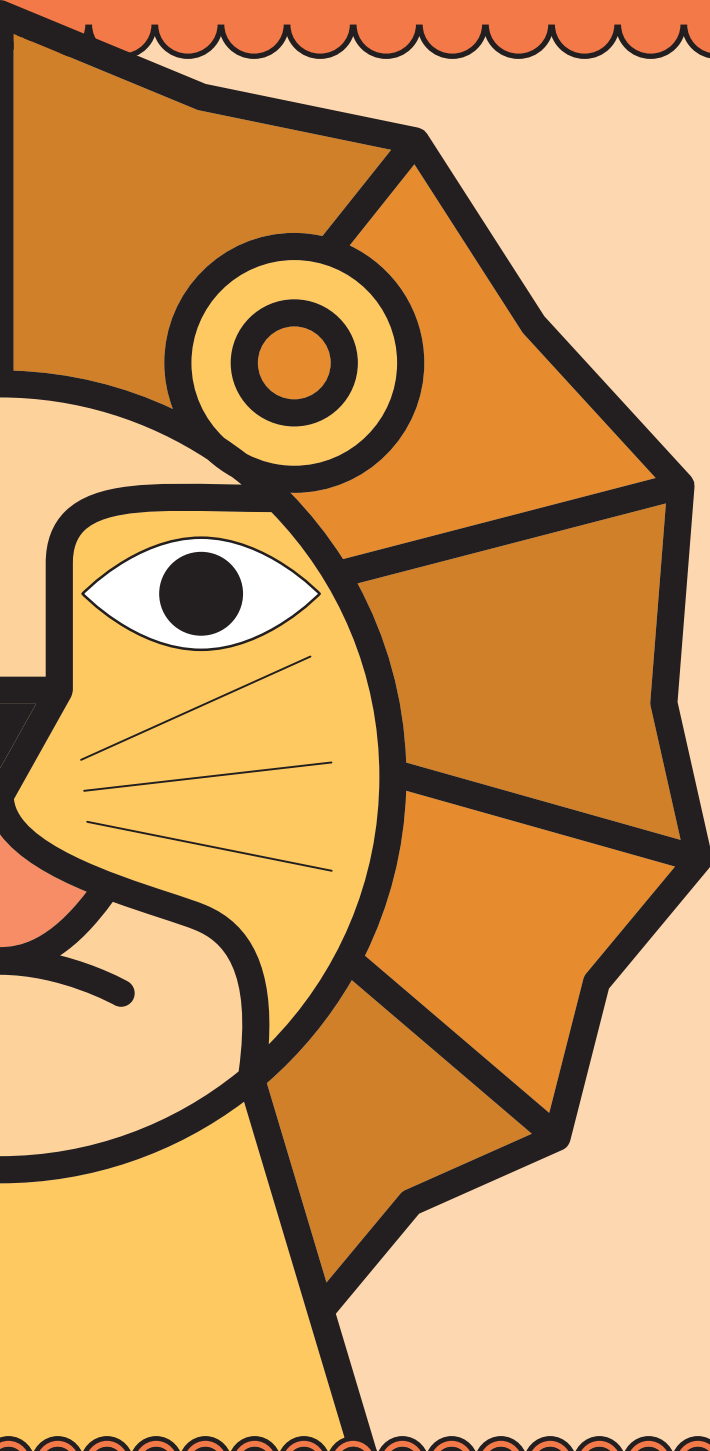




IL LEONE D'ORO

...di quella volta che l'amore era
stato più forte della paura

Una madre aveva cresciuto tre figli, ormai in età da matrimonio. I primi due decisero di partire alla ricerca della figlia del re: chiunque l'avesse trovata avrebbe potuto sposarla, ma un fallimento sarebbe stato punito con la morte. Entrambi non fecero mai ritorno. Allora, il terzo figlio, determinato e spaventato dalla sorte dei fratelli, decise di affrontare la stessa impresa. Prima di presentarsi al castello, si rivolse a un orafo per farsi costruire un grande leone d'oro. Una volta completato, si nascose al suo interno e si fece portare al re come dono. Così riuscì a superare il primo ostacolo: i cavalieri di guardia alle mura. Affascinato dal prezioso manufatto, il re lo portò nel luogo segreto dove teneva nascosta la figlia, sperando che il magnifico oggetto potesse rallegrarla. Quando la principessa rimase sola, il giovane emerse dal suo nascondiglio, e tra i due fu subito amore. Superare le mura era stato semplice, ma il re aveva imposto un'ultima prova: per ottenere la mano della principessa, il giovane avrebbe dovuto riconoscerla tra dodici fanciulle. In caso di errore, lo attendeva la morte. Il giovane attese la notte per incontrare la principessa in segreto e, il mattino seguente, al cospetto del re e delle dodici fanciulle, riuscì a riconoscerla. Così, vinse la sfida e poté finalmente unirsi al suo grande amore.

...of that time when love was
stronger than fear.

A mother had raised three sons, all now of marriageable age. The first two decided to set off in search of the king's daughter: whoever found her would be allowed to marry her, but failure would be punished by death. Neither of them ever returned. So, the third son, determined yet frightened by his brothers' fate, decided to take on the same challenge. Before presenting himself at the castle, he sought out a goldsmith to have a large golden lion crafted. Once completed, he hid inside it and had himself brought to the king as a gift. In this way, he overcame the first obstacle: the knights guarding the castle walls. Fascinated by the precious creation, the king brought it to the secret place where he kept his daughter hidden, hoping that the magnificent object would bring her joy. When the princess was left alone, the young man emerged from his hiding place, and love blossomed instantly between the two. Crossing the walls had been easy, but the king had imposed one final trial: to win the princess's hand, the young man had to recognize her among twelve maidens. A single mistake would cost him his life. The young man waited until nightfall to meet the princess in secret, and the next morning, in the presence of the king and the twelve maidens, he successfully recognized her. Thus, he won the challenge and was finally able to be with his great love.



METODO CHARMAT

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT



UVE

Negroamaro

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nella provincia di Lecce

TERRENO

Franco-argilloso, calcareo, poco profondo e caratterizzato da pietrisco

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica del solo mosto fiore. Presa di spuma in autoclave e breve macerazione post fermentativa sulle fecce. Segue affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un metodo Charmat ottenuto da uve Negroamaro in purezza, che dimostra mirabilmente la versatilità di questo vitigno. Rosa scintillante con sottile e persistente perlage. A dominare l'olfatto sono i profumi di piccoli frutti rossi freschi, fragoline e lamponi, petali di rosa e soffi iodati. Il sorso è piacevole, immediato, dal perfetto equilibrio tra morbidezza e freschezza. Finale di bocca, tanto gradevole quanto persistente.

ABBINAMENTI

Crudi di mare; primi piatti di mare; frittture di paranza; agnolotti in crema di parmigiano

BOTTLES PRODUCED 10.000

SERVICE TEMPERATURES 6/8°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12% vol.

GRAPES

Negroamaro

PLANTING DENSITY

5.000 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Espalier-trained vines across the province of Lecce

TERROIR

Loamy-clay, calcareous, shallow, and characterized by gravel.

PRODUCTIVE PROCESS

Alcoholic fermentation of the free-run must only. Secondary fermentation (prise de mousse) takes place in autoclave, followed by a brief post-fermentation maceration on the lees. The wine is then aged in bottle..

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A Charmat-method sparkling wine made from 100% Negroamaro grapes, brilliantly showcasing the versatility of this varietal. Sparkling pink in colour with a fine and persistent perlage. The nose is dominated by aromas of fresh red berries—wild strawberries and raspberries—alongside rose petals and subtle saline notes. On the palate, it is enjoyable and approachable, with a perfect balance between softness and freshness. The finish is both pleasant and persistent..

FOOD PAIRING

Raw seafood; seafood pasta dishes; mixed fried fish; agnolotti with Parmesan cream

BOTTLES PRODUCED 10.000

SERVICE TEMPERATURES 6/8°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12% vol.