



LA LEGGENDA DELLE DUE SORELLE

...di quella volta che il mare creò un abbraccio

Due sorelle erano giunte alla baia di Torre dell'Orso. Una delle due decise di fare un bel bagno, inconsapevole che il vento stesse ingrossando il mare. Si spinse un po' al largo e quando vide l'acqua fare dei vortici attorno agli scogli era ormai troppo tardi per tornare indietro. Annaspò e chiese aiuto, attirando l'attenzione della sorella che subito si lanciò in mare a soccorrerla. Attorno a loro il vento aveva allontanato anche quei pochi pescatori che di solito passavano di lì.

Nuotarono con tutta la forza possibile ma, anziché avvicinarsi alla riva, le onde respingevano le sorelle sempre più al largo. Riuscirono solo a restare abbracciate, facendosi inghiottire dalla furia della tempesta.

Tornato il sereno, il Dio del Mare ebbe dispiacere della morte delle due sorelle, colpevoli l'una di incoscienza e l'altra di amore incondizionato, quindi le volle trasformare in due imponenti faraglioni, vicine per l'eternità.

...of that time when the sea created an embrace

Two sisters had arrived at the bay of Torre dell'Orso.

One of them decided to take a swim, unaware that the wind was stirring up the sea. She ventured a little too far from the shore, and when she saw the water swirling into whirlpools around the rocks, it was already too late to turn back. She struggled and cried out for help, catching the attention of her sister, who immediately dove into the sea to rescue her.

Around them, the wind had driven away even the few fishermen who usually passed by.

They swam with all the strength they had, but instead of reaching the shore, the waves pushed the sisters farther and farther out to sea.

All they could do was hold each other tightly as they were swallowed by the fury of the storm.

When calm returned, the Sea God was filled with sorrow for the death of the two sisters—one guilty of recklessness, the other of unconditional love—so he transformed them into two majestic sea stacks, standing close together for all eternity.



METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE BIANCO DI QUALITÀ EXTRA 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

Raccolta manuale delle uve in cassetta, raffreddamento dei grappoli, pressatura soffice ed utilizzo del solo mosto fiore, fermentazione alcolica a temperatura controllata, tiraggio, presa di spuma in bottiglia e sosta sui propri lieviti per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. Dosaggio extra brut.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino di suadente luminosità. Spuma fine e persistente. Profumo di agrumi gialli maturi e bouquet di fiori: ginestra, zagara ed acacia, cenni delicati di autosili e sfumature di melissa. Sorso agrumato, teso e nel contempo cremoso, ricco di aromi e particolarmente persistente

ABBINAMENTI

Crudi di mare; Sashimi, tartare di salmone o tonno, risotti e piatti a base di pesce.

BOTTLES PRODUCED 2.000

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

Manual harvesting of the grapes in crates, cluster cooling, gentle pressing and the use of only the free-run juice, controlled temperature alcoholic fermentation, tirage, in-bottle sparkling wine production with aging on its own lees for 24 months, and bottle aging for at least 3 months. Dosage: Extra Brut.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow colour with an appealing luminosity. Fine and persistent mousse. Aromas of ripe yellow citrus fruits and a bouquet of flowers—broom, orange blossom, and acacia—with delicate hints of yeast and nuances of lemon balm. A citric sip that is both firm and creamy, rich in aromas and particularly persistent.

FOOD PAIRING

Raw seafood; sashimi, salmon or tuna tartare, risottos, and fish-based dishes

BOTTLES PRODUCED 2.000

SERVICE TEMPERATURES 6/8°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12% vol.