



LA LEGGENDA DELLA SIRENA LEUCÀSIA

...di quella volta che un amore
folle si trasformò in gioiello

Sulla punta più a Sud della Terra d'Otranto c'era un promontorio che si affacciava dritto sul mare. Proprio lì viveva la bella sirena Leucàsia, dalla lunga chioma bionda e la pelle candida. Era innamorata di un pastorello di nome Melisso, ma ogni tentativo di conquistarlo era invano perché in realtà, il cuore di Melisso, era tutto per la giovane aristocratica Aristula. Né la bellezza di Leucàsia né la sua voce suadente avevano avuto qualche effetto. Quando la sirena li vide incontrarsi tra gli scogli, ecco che la sua gelosia si trasformò in terribile vendetta una tempesta si scatenò sul suo promontorio travolgendo Melisso e Aristula che, in balia delle onde, finirono col morire annegati.

La Dea Minerva trovò i corpi di Aristula e Melisso alle estremità del promontorio. Mossa dalla pietà decise di pietrificarli e farli diventare parte di quel luogo, dando quindi vita a Punta Ristola e a Punta Melisso. Scogli che si guardano dai lati opposti della baia, senza mai potersi toccare.

Fu lì che Leucàsia, distrutta dal rimorso, scelse anch'essa di diventare pietra e trasformarsi nella città bianca di Leuca.

...of that time when a mad love
turned into a jewel.

At the southernmost tip of the Terra d'Otranto, there was a promontory that looked straight out to sea. Right there lived the beautiful siren Leucàsia, with her long blonde hair and fair skin. She was in love with a young shepherd named Melisso, but every attempt to win him over was in vain because, in truth, Melisso's heart belonged entirely to the young aristocrat Aristula.

Neither Leucàsia's beauty nor her enchanting voice had any effect. When the siren saw them meeting among the rocks, her jealousy transformed into terrible vengeance. A storm broke out over her promontory, overwhelming Melisso and Aristula who, at the mercy of the waves, ended up drowning.

The goddess Minerva found the bodies of Aristula and Melisso at the ends of the promontory. Moved by pity, she decided to turn them to stone and make them part of that place, thereby giving rise to Punta Ristola and Punta Melisso—rocks that face each other on opposite sides of the bay, never able to touch.

It was there that Leucàsia, devastated by remorse, also chose to become stone and transform herself into the white city of Leuca.

UVE

Negroamaro

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nella provincia di Lecce

TERRENO

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

VENDEMMIA

Raccolta a mano per preservare la qualità e prevenire l'ammostamento.

VINIFICAZIONE

Un vino innovativo per sostenibilità e tecnica. Ottenuto attraverso l'uso dell'iper-ossigenazione per ossidare e far precipitare gli antociani, evitando carbone enologico e PVPP. Sostituzione della decantazione statica con la tecnica della flottazione per ridurre il consumo energetico. Fermentazione caratterizzata da frequenti rimontaggi all'aria. Segue affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profilo sorprendente e inaspettato. Un vino che mantiene intatti aromi e purezza tipici del Negroamaro esaltandolo in maniera vibrante, con profumi di mela verde, pera e mandorla fresca e sentori floreali e speziati. Elevata acidità che conferisce leggerezza con retro olfattive intense e durature.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti a base di pesce, insalate, antipasti leggeri e piatti della cucina mediterranea.

BOTTIGLIE PRODOTTE 9.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12% vol.



NEGROAMARO

VINIFICATO IN BIANCO



GRAPES

Negroamaro

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Espalier-trained vines across the province of Lecce

TERROIR

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

HARVEST

Hand harvesting to preserve quality and prevent crushing.

PRODUCTIVE PROCESS

An innovative wine in terms of both sustainability and wine-making technique. Produced through the use of hyper-oxygenation to oxidise and precipitate anthocyanins, eliminating the need for oenological charcoal and PVPP. Static settling is replaced by flotation, significantly reducing energy consumption. Fermentation involves frequent air pump-overs to enhance structure and aromatic expression. The wine is then aged in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A surprising and unexpected profile. This wine preserves the typical aromas and purity of Negroamaro, enhancing them with vibrant expression. Notes of green apple, pear, and fresh almond are complemented by floral and spicy hints. High acidity lends freshness and lightness, while the intense and long-lasting retro nasal sensations add depth to the tasting experience.

FOOD PAIRING

Ideal pairing with seafood dishes, salads, light starters, and Mediterranean cuisine.

BOTTLES PRODUCED 9.000

SERVICE TEMPERATURES 10/12°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12% vol.