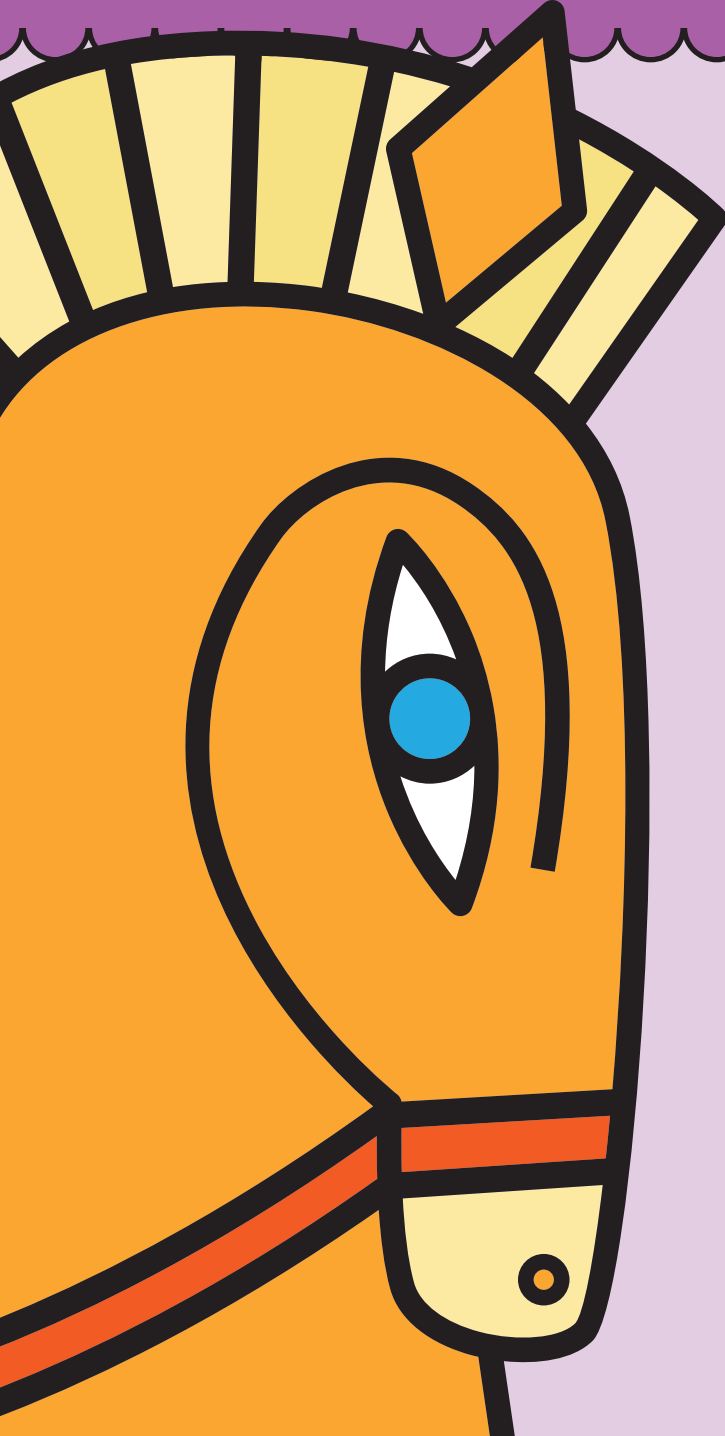




L'UOVO DI CAVALLA

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

Un tale voleva una cavalla, quindi andò alla fiera del paese per comprarne una. Arrivato sul posto, però, si accorse di una grossa zucca che brillava al sole. Quando si avvicinò per chiedere cosa fosse, il commerciante intuì la stranezza della domanda e si divertì a prendere in giro quel bizzarro cliente spacciando la zucca per un uovo di cavallo.

L'uomo decise di acquistarla e, tutto contento, fece ritorno verso casa. Durante il tragitto, però, la pesante zucca gli cadde a terra, proprio nell'esatto momento in cui una lepre stava passando dietro le sue spalle. L'uomo la scambiò per una cavallina e, invano, provò a seguirla nei campi.

Alla fine non gli restò che ritornare dal commerciante, raccontare quello che era successo e comprare un altro uovo. Fece più attenzione della volta precedente e riuscì a portarlo a casa, seguendo il consiglio del commerciante di tenere l'uovo al caldo. Ma, dopo venti giorni, si rese conto che si era marcito.

Convinto di aver preso un uovo non fecondato, l'uomo continuò a comprare zucche a tutte le fiere di paese in cui andava, sperando di poter vedere un giorno la sua bella cavallina.

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

A certain man wanted a mare, so he went to the town fair to buy one. However, when he arrived, he noticed a large pumpkin gleaming in the sun. Curious, he approached to ask what it was, and the merchant, sensing the oddity of the question, amused himself by teasing the peculiar customer—claiming that the pumpkin was, in fact, a horse's egg. Delighted by the idea, the man decided to purchase it and set off happily for home. Yet, along the way, the heavy pumpkin fell to the ground—right at the exact moment when a hare was passing behind him. Mistaking the pumpkin for a little horse, he tried in vain to follow it across the fields. In the end, he had no choice but to return to the merchant, explain what had happened, and buy another egg. This time he was more careful and managed to bring it home, following the merchant's advice to keep the egg warm. But after twenty days, he discovered that it had rotted.

Convinced that he had been sold an unfertilized egg, the man continued to buy pumpkins at every town fair he attended, hoping that one day he might see his beautiful mare.



SUSUMANIELLO

SALENTO IGP ROSATO

UVE

Susumaniello

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nella provincia di Brindisi

TERRENO

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

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

Un rosato ispirato ai classici salentini, rivisitato con tecnica e visione. L'iperossigenazione esalta un colore intenso e sensuale, distante dai cerasuoli, con nuova eleganza stilistica. Abbandono dei coadiuvanti come carbone e PVPP. Utilizzo della flottazione in sostituzione alla decantazione statica per una maggiore sostenibilità. Fermentazione con rimontaggi all'aria per valorizzare aroma e struttura. Segue affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore intenso, brillante e seducente con riflessi purpurei. Al naso emergono sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di ciliegia e pesca nettarina, inebrianti le note di fiori freschi. Al palato risulta succoso, generoso e vivacemente agrumato, con un finale lungo e saporito che lascia una piacevole scia sapida.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a piatti leggeri, antipasti, preparazioni a base di pesce e insalate.

BOTTIGLIE PRODOTTE 9.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12% vol.



GRAPES

Susumaniello

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Espalier-trained vines across the province of Brindisi

TERROIR

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

HARVEST

Hand harvesting to preserve quality and prevent crushing.

PRODUCTIVE PROCESS

A rosé inspired by the classic styles of Salento, reinterpreted with technique and vision. Hyper-oxygenation enhances its intense, sensual colour, diverging from traditional cherry hues and introducing a new stylistic elegance. Fining agents such as charcoal and PVPP are deliberately avoided. Flotation replaces static settling to ensure greater sustainability. Fermentation is carried out with air pump-overs to enhance both aroma and structure. The wine is then aged in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The wine displays an intense, bright, and alluring colour with purplish reflections. On the nose, aromas of small red berries emerge, accompanied by notes of cherry and nectarine, with captivating hints of fresh flowers. On the palate, it is juicy, generous, and vibrantly citrus-driven, with a long, flavourful finish that leaves a pleasant saline trail.

FOOD PAIRING

Ideal when paired with light dishes, appetizers, fish-based preparations, and salads.

BOTTLES PRODUCED 9.000

SERVICE TEMPERATURES 10/12°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12% vol.