



IL GALLETTO DAI DENARI D'ORO

... di quella volta che un galletto prese in giro un'avida signora

C'era un galletto che aveva il vizio di mangiare tutta la crusca destinata alle altre galline, allora la padrona lo scacciò e lui andò a rifugiarsi nel fienile di un'altra fattoria. Passò l'intera giornata a stomaco vuoto e d'un tratto si accorse di un baule in cui, tra la paglia, c'erano nascoste tante monete d'oro. Spinto dalla fame, iniziò a mangiarle trovando così le forze per prendere la strada di casa e chiedere scusa alla sua padrona. Una volta ritornato, la vide in giardino impegnata a stendere le lenzuola. Non fece nemmeno in tempo a richiamare la sua attenzione che all'improvviso cominciò a sputare monete d'oro sui panni bianchi. La vicina di casa, piena di rabbia e invidia, si accorse di quella scena e ordinò alla sua gatta di andare in cerca di monete d'oro. Durante il tragitto, però, la gatta non fece altro che cacciare lucertole e insetti per calmare la sua fame. Tornata a casa, scoprì che la padrona la stava aspettando con un lenzuolo bianco steso sul prato. Ma lì non ci finirono certo monete d'oro, solo l'infausto e puzzolente bottino cacciato dalla gatta, mentre da lontano il galletto se la rideva.

...of that time when a rooster mocked a greedy lady

There was a rooster who had a habit of eating all the bran meant for the other hens, so his owner chased him away, and he took refuge in the barn of another farm. He spent the entire day with an empty stomach when, suddenly, he noticed a trunk in which, among the straw, many gold coins were hidden. Driven by hunger, he began to eat them, thus finding the strength to set off for home and apologize to his owner. Once he returned, he saw her in the garden busy hanging out the sheets. He didn't even have time to get her attention before, all of a sudden, she started spitting gold coins onto the white linens. The neighbor, filled with anger and envy, noticed the scene and ordered her cat to go in search of gold coins. However, along the way, the cat did nothing but chase lizards and insects to satisfy her hunger. When she returned home, she discovered that her mistress was waiting for her with a white sheet spread out on the lawn. But there weren't any gold coins there—only the unfortunate, stinking loot the cat had brought back—while from afar the rooster was laughing at the whole scene.

UVE

Syrah

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 manuale delle uve in cassetta

VINIFICAZIONE

Vinificazione in serbatoi rotativi a temperatura controllata con délestage; pressatura soffice e maturazione in acciaio per 7 mesi

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rubino impreziosito da eleganti venature porpora. Al naso si distinguono note di prugna e dattero, rinfrescate da un sentore di arancia rossa sanguinella e completate da delicati accenni di alloro e viola. Al sorso, si manifesta di grande tensione, offrendo una freschezza e una texture ricca, in cui la pienezza del frutto si sposa armoniosamente con un finale sapido che richiama la liquirizia.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, arrosti, piatti della tradizione mediterranea e formaggi stagionati

BOTTIGLIE PRODOTTE 5.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 13% vol.



SYRAH

SALENTO IGP ROSSO



GRAPES

Syrah

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 of grapes in crates.

PRODUCTIVE PROCESS

Vinification in rotating tanks at controlled temperature with delestage; gentle pressing and maturation in stainless steel for 7 months.

AGING PROCESS

Bottle aging for at least 3 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The wine presents a ruby colour enhanced by elegant purple veins. On the nose, notes of plum and date emerge, uplifted by a hint of blood orange and complemented by delicate nuances of bay leaf and violet. On the palate, it exhibits great tension, offering freshness and a rich texture where the fruit's fullness harmoniously blends with a savoury finish reminiscent of licorice.

FOOD PAIRING

Ideal when paired with red meats, roasts, Mediterranean dishes, and aged cheeses.

BOTTLES PRODUCED 5.000

SERVICE TEMPERATURES 16/18°C

ALCOHOLIC STRENGTH 13% vol.