

DUE MARI – Salento Bianco IGT

- **Varietà delle uve:** Malvasia 40%, Chardonnay Trebbiano e Garganeca in rapporto del 20% cadauno.
- **Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdolini dalle tonalità vive e brillanti, franco all'olfatto e dall'aroma fruttato con sentori di mela golden, di crosta di pane fresco, delicato e dal gusto fresco, asciutto e armonico.
- **Ciclo produttivo:** la preparazione di questo vino bianco esige particolare attenzione.
Uve intere raccolte qualche giorno prima della maturazione fisiologica per avere un'acidità fissa iniziale sostenuta che conferma freschezza e tenuta al futuro vino, pressature soffici in quanto i vini bianchi esigono di essere preparati in assenza di macerazione con le vinacce ed il termo condizionamento del mosto.
Queste sono le premesse per ottenere un vino bianco che si esprima al meglio in considerazione della sua fragile struttura polifenolica che lo condanna ad un invecchiamento precoce.
Questo vino nasce all'insegna della buona tecnica in tutta la filiera e ulteriori accorgimenti tecnici, hanno lo scopo di conservare quanto più possibile, le sue caratteristiche di fruttato e di freschezza.
- **Abbinamenti:** predilige crostacei crudi e cotti, conchigliacei, antipasti di mare, carni bianche e minstre asciutte.
- **Temperatura di servizio:** 8-10° C
- **Grado alcolico:** 11,50% vol.
- **Acidità fissa:** 5,5 g/l



4

BOTTIGLIE



DUE MARI – Primitivo di Manduria DOC

- **Varietà delle uve:** Primitivo 100%
- **Caratteristiche organolettiche:** vino dal colore rosso intenso tendente al violaceo, dal profumo primario, proveniente dall'uva, caratteristico del Primitivo, ha un gusto pieno, armonico, lievemente tannico, gradevole.
- **Ciclo produttivo:** uve selezionate, vinificazione termo condizionata, lieviti autoctoni e affinamento in serbatoi inox in atmosfera di azoto. Un vino fedele alla tradizione enologica di questa terra che lo considera lievemente tannico e con l'affinamento armonico e gradevole.
- **Abbinamenti:** formaggio pecorino a pasta dura, carni alla griglia, agnello, selvaggina e pietanze piccanti.
- **Temperatura di servizio:** stappare, ossigenare e servire in caraffa alla temperatura di 16-18° C
- **Grado alcolico:** 14% vol.
- **Acidità fissa:** 5,5 g/l



4

BOTTIGLIE



DUE MARI – Primitivo di Manduria DOC dolce Naturale

- **Varietà delle uve:** Primitivo 100%
- **Caratteristiche organolettiche:** colore rosso vivo, tendente al violetto, ha un aroma fine e caratteristico di fragola, di lampone e frutti sottobosco ceduti dall'uva matura e con un gusto moderatamente dolce e armonico con uno spiccato equilibrio di sapori.
- **Ciclo produttivo:** vigneti che superano i 30 anni di età, uve scelte in campo che superano i 29° zucchero al Fehling's, vinificate a temperatura controllata ed indotta da lieviti selezionati, sono le premesse per l'ottenimento di questo pregevole prodotto. La fermentazione alcolica viene interrotta intorno ai 13° alcool, allontanando i lieviti con ripetuti travasi e con opportuna centrifugazione il prodotto viene stoccato in serbatoi protetti da azoto per poi essere refrigerato ed imbottigliato.
- **Abbinamenti:** si abbina con cibi di fine tavola, formaggi pecorini stagionati dal gusto deciso, mandorle tostate, fichi, castagne, pasticceria secca.
- **Temperatura di servizio:** stappare, ossigenare e servire alla temperatura di 12-14° C.
- **Alcole svolto:** 13%



PROMOZIONE

12 bottiglie

4 bottiglie di bianco del salento

4 bottiglie di Primitivo di Manduria secco

4 bottiglie di Primitivo di Manduria dolce naturale

Tutto a soli € 103,00 anziché € ~~108,40~~

Incluso il contributo di spedizione

4

BOTTIGLIE