



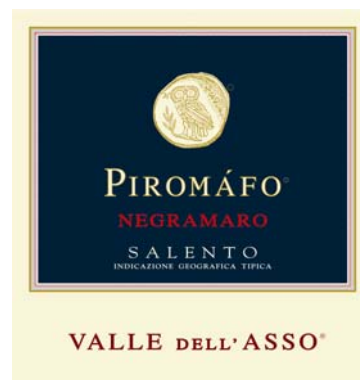
AZIENDA AGRICOLA
VALLE DELL' ASSO

SCHEDE PRODOTTO



VALLE DELL'ASSO

– PIROMÁFO –



La parola di origine greca “piromáfo” letteralmente significa “combattente il fuoco”. Localmente questo termine viene utilizzato per indicare un terreno resistente alla siccità. Anche il nome dell’uva negramaro ha un’origine molto antica. Infatti sarebbe composto dall’unione di due parole, niger e mavro, l’una latina e l’altra greca, che in entrambe le lingue hanno lo stesso significato di nero o scuro. Come appunto il colore del vino.

| | |
|--------------------------------|--|
| Denominazione | : Igt Salento Rosso |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 5 ettari |
| Resa | : 50 q. per ettaro |
| Produzione in bottiglie | : circa 30.000 |
| Vendemmia | : prima decade di ottobre con diradamento dei grappoli all’invaiaura |
| Uvaggio | : Negramaro 100% |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Selezione dei grappoli alla raccolta; vinificazione in rosso a temperatura controllata con lieviti selezionati; 15 giorni di macerazione con le bucce; affinamento in serbatoi inox, 8/12 mesi in botte grande da 50 hl e 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici :

Alcol 14,5 % vol; estratti 37,9 g/l; acidità 5,2 g/l

Scheda organolettica

È un vino rosso intensamente profumato con delle note fruttate e speziate ben equilibrate; in bocca è lungo e strutturato, l’acidità è bilanciata e il fruttato in fin di bocca è perfettamente maturo. È armonico, piacevole, morbido.

Abbinamenti

Predilige le preparazioni a base di carne (arrosti, selvaggina), ottimo anche da fine pasto come vino da meditazione

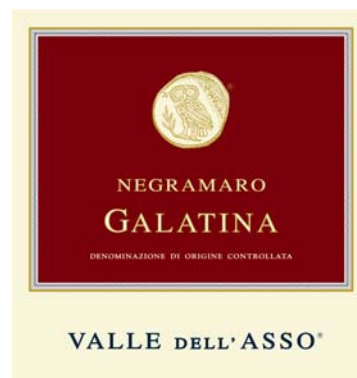
Temperatura di servizio:

20° C.



VALLE DELL'ASSO

- GALATINA NEGRAMARO -



Studi recenti hanno dimostrato che un moderato consumo di vino rosso svolge un benefico effetto sulla salute umana. Ciò è possibile grazie alla presenza nel vino di elementi che sono degli antiossidanti naturali, quali il resveratrolo o le procianidine di cui il negramaro è particolarmente ricco.

| | |
|--------------------------------|---|
| Denominazione | : Doc Galatina Negramaro |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 1,50 ettari |
| Produzione in bottiglie | : circa 12.000 |
| Vendemmia | : prima decade di ottobre |
| Uvaggio | : Negramaro 85% - Montepulciano d'Abruzzo 15% |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Selezione dei grappoli in vendemmia; vinificazione in rosso a temperatura controllata con lieviti selezionati; 12 gg di fermentazione con le bucce; affinamento in serbatoi inox e per 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici :

Alcol 13 % vol; estratto 36 g/l; acidità 5,4 g/l

Scheda organolettica

È un vino di colore rosso granato e ha profumi molto netti; è intenso, ben strutturato e di buon equilibrio. In bocca ha note di speziato, è potente, caldo di alcol e lungamente persistente

Abbinamenti:

Carni rosse, di manzo e di maiale, arrosto o alla brace; selvaggina e gustosi piatti di pesce.

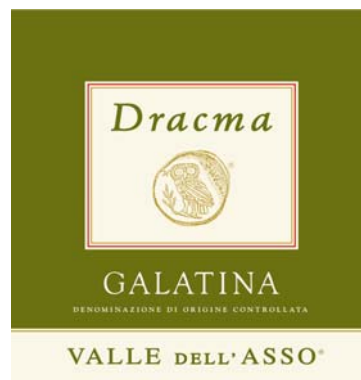
Temperatura di servizio:

19 ÷ 20° C.



VALLE DELL'ASSO

– DRACMA –



Lo Chardonnay coltivato in Puglia esprime un carattere e una personalità molto spiccata. struttura, l'intensità dei profumi e dei sapori, si deve alla unicità del terroir di Galatina.

La

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Denominazione | : Doc Galatina |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 2 ettari |
| Produzione in bottiglie | : limitata a 5.000 |
| Vendemmia | : seconda decade di agosto |
| Uvaggio | : Chardonnay |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento per 6 mesi in barriques di rovere Allier, 2 mesi in bottiglia.

Dati analitici :

Alcol 12,5 % vol; estratto 25 g/l; acidità 5 g/l.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative:

Ha colore giallo oro e profumo caratteristico, intenso e persistente, con note floreali di gelsomino e frutti esotici con un tocco di vaniglia. In bocca è secco, ha una buona acidità, è sapido e ha una lunga persistenza finale.

Abbinamenti:

Piatti a base di pesce, antipasti di mare, crostacei, molluschi cotti e crudi

Temperatura consigliata:

16° C.



VALLE DELL'ASSO

- II MACARO -



Il nome di questo vino è di origine greca e letteralmente significa “magico”. La tradizione dei vini dolci ottenuti dalle uve appassite ha radici molto antiche in Puglia. Infatti la pratica di esporre al sole e al vento i grappoli, è uno dei metodi di produzione più naturali ed è rimasto inalterato nel corso dei secoli

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Denominazione | : IGT Salento |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 1 ettaro |
| Produzione in bottiglie | : circa 4.000 |
| Vendemmia | : settembre terza decade |
| Uvaggio | : Aleatico, Malvasia |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Appassimento al sole su graticci; vinificazione e affinamento per 6 anni in botti di rovere da 600 litri; blend delle migliori annate e affinamento per 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici :

Alcol 15 % vol; estratto 34 g/l; acidità 6,1 g/l. zuccheri 3.0 g/l.

Scheda organolettica

Ha colore rosso con riflessi aranciati e ha intensi e persistenti profumi con note di caramello, frutti canditi e spezie dolci. In bocca è pieno, vellutato, strutturato ed equilibrato e ha una piacevole freschezza che mitiga la presenza dell'alcool. Eccellente vino da dessert e un ottimo vino da meditazione.

Abbinamenti:

Formaggi stagionati o erborinati come il gorgonzola; pasticceria secca; cioccolato.

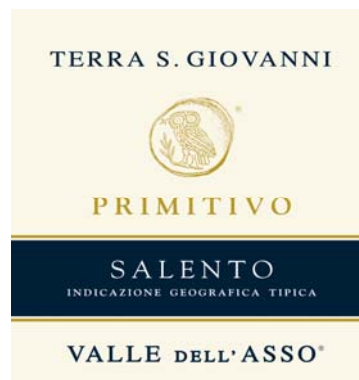
Temperatura consigliata:

20° C.



VALLE DELL'ASSO

- TERRA SAN GIOVANNI -



Il vino deve il suo nome alla Vigna San Giovanni situata nella campagna di Galatina nell'omonima località. La particolarità di questo terreno è la resistenza alla siccità che lo rende particolarmente adatto per la coltivazione dell'uva primitivo

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Denominazione | : Igt Salento |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Cru | : Vigna San Giovanni |
| Superficie del vigneto | : 4 ettari |
| Produzione in bottiglie | : circa 30.000 |
| Vendemmia | : prima decade di settembre |
| Uvaggio | : Primitivo |
| Tipo di terreno | : medio impasto tendente al calcareo |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Vinificazione in rosso a temperatura controllata con lieviti selezionati; affinamento per 12 mesi in serbatoi inox e per 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici :

Alcol 13,5 % vol.; estratto 35,7 g/l.; acidità 6,2 g/l

Scheda organolettica

Ha colore rubino tendente al granato e profumi varietali, netti e persistenti; in bocca è potente e caldo di alcol. Prevalgono le note fruttate e speziate ed è lungamente persistente

Abbinamenti:

Arrosti e formaggi stagionati

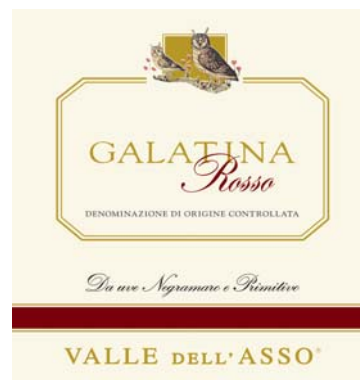
Temperatura consigliata:

20° C.



VALLE DELL'ASSO

- GALATINA ROSSO -



È un classico blend dove si incontrano due uve a bacca rossa, come il Negramaro e il Primitivo, simboli di questa area della Puglia vinicola. Due uve che racchiudono la luminosità e il calore di una terra vocata al vino di alto profilo.

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Denominazione | : Doc Galatina |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 6 ettari |
| Produzione in bottiglie | : circa 50.000 |
| Vendemmia | : terza decade di settembre |
| Uvaggio | : Negramaro 70% - Primitivo 30% |
| Tipo di terreno | : medio impasto ricco di potassio |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione :

Vinificazione in rosso con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento in serbatoi inox e per 5 mesi in bottiglia.
Immissione al consumo: marzo

Dati analitici :

Alcol 13 % vol; estratto 36 g/l; acidità 5,3 g/l

Scheda organolettica

Ha colore rubino tendente al granato e profumi intensi di tabacco, cuoio e di frutti di bosco maturi; in bocca ha gusto pieno, caldo, armonico.

Abbinamenti:

Arrosti, selvaggina

Temperatura consigliata:

20° C.



VALLE DELL'ASSO

– GALATINA ROSATO –



In Salento la tradizione del vino rosato si deve all'antica abitudine contadina di pigiare delicatamente le uve dentro i sacchi limitando il contatto del mosto con le bucce e permettendo solo una parziale trasmissione di colore.

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Denominazione | : Doc Galatina |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 4 ettari |
| Produzione in bottiglie | : limitata a 8.000 |
| Vendemmia | : terza decade di settembre |
| Uvaggio | : Negramaro |
| Tipo di terreno | : medio impasto calcareo |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Dopo 7/8 ore dalla pigiatura dell'uva, una parte del mosto (10-15%) fermenta a temperatura controllata; affinamento per 4 mesi in serbatoi inox e per 2 mesi in bottiglia. Immissione al consumo: aprile

Dati analitici :

Alcol 13 % vol; estratto 27,6 g/l; acidità 5,6 g/l.

Scheda organolettica

Ha colore rosa brillante e profumi fragranti, molto piacevoli ed intensi, riccamente fruttati. In bocca è sapido, molto fresco e di beva piacevole.

Abbinamenti

Vino versatile è ideale da tutto pasto e in particolare con gli spaghetti al sugo, le verdure bollite, la pizza e la cucina mediterranea

Temperatura consigliata

14 ÷ 15° C.



VALLE DELL'ASSO

- GALATINA BIANCO -



Le escursioni termiche cioè le differenze tra le temperature del giorno e della notte, sono alla base dello sviluppo dei profumi e dei sapori di questo vino bianco, fresco e gustoso. È una delle caratteristiche del terroir di Galatina

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Denominazione | : Doc Galatina |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 3 ettari |
| Produzione in bottiglie | : circa 20.000 |
| Vendemmia | : seconda decade di agosto |
| Uvaggio | : Chardonnay |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Dopo aver separato le bucce e illimpidito il mosto con abbassamento della temperatura a $8 \div 10^{\circ} \text{C}$, fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento per 4 mesi in serbatoi inox e per 2 mesi in bottiglia. Immissione al consumo: febbraio/marzo

Dati analitici :

Alcol 12,5 % vol; estratto 25 g/l; acidità 5 g/l.

Scheda organolettica

Ha colore paglierino con riflessi verdolini e profumi caratteristici con note di banana e mela; in bocca è morbido, lungo e giustamente acidulo.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo è ideale per i piatti a base di pesce

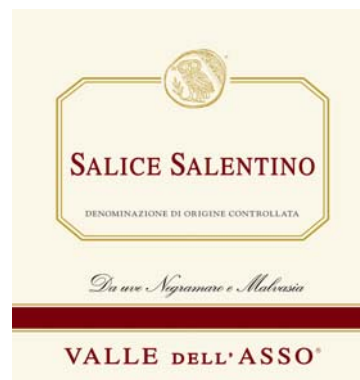
Temperatura consigliata:

16° C.



VALLE DELL'ASSO

- SALICE SALENTINO ROSSO -



È il rosso salentino per eccellenza che nasce dall'incontro tra il Negramaro e la morbida e vellutata Malvasia nera di Lecce. Il più classico e apprezzato vino pugliese sia da consumo immediato che da medio invecchiamento

| | |
|--------------------------------|--|
| Denominazione | : Doc Salice Salentino |
| Zona di produzione | : Comuni di Veglie, Salice Salentino, Guagnano |
| Superficie del vigneto | : 2 ettari |
| Produzione in bottiglie | : circa 20.000 |
| Vendemmia | : terza decade di settembre |
| Uvaggio | : Negramaro e Malvasia nera di Lecce |
| Tipo di terreno | : medio impasto profondo |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Vinificazione in rosso con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento in serbatoi inox e per 5 mesi in bottiglia.

Dati analitici :

Alcol 13 % vol; estratto 36 g/l; acidità 5,5 g/l.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative:

Ha colore rosso rubino carico e intensi profumi di ciliegia e di lampone su un piacevole fondo vegetale; In bocca è ben equilibrato, morbido e fresco, con tannino in evoluzione ottimale

Abbinamenti

Preparazioni a base di carne e arrostiti in genere

Temperatura consigliata:

20° C.



VALLE DELL'ASSO

- LENZE IGT Salento rosso -

È un vino dalla beva gradevole nel quale prevalgono gli elementi di freschezza e del fruttato. Infatti si affina solamente in acciaio e nel vetro della bottiglia proprio per mantenere intatte queste caratteristiche delle uve negramaro



| | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Denominazione | : IGT Salento |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 15 ettari |
| Vendemmia | : dalla seconda decade di settembre |
| Uvaggio | : Negramaro e Cabernet |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Vinificazione in rosso con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento in serbatoi inox e per 5 mesi in bottiglia. Immissione al consumo: novembre

Dati analitici :

Alcol 12,5 % ; acidità 5,5 g/l. estratto 35,7 g/l

Scheda organolettica

Ha colore rosso rubino e intensi profumi con note di frutta rossa matura e di tabacco; in bocca è morbido, fruttato e lungamente persistente

Abbinamenti

Primi piatti con sughi saporiti e preparazione a base di carne; formaggi stagionati

Temperatura consigliata:

18° C.



VALLE DELL'ASSO

- LENZE IGT Salento bianco -

È un vino caratterizzato da una beva gradevole e poco impegnativa in cui prevalgono gli elementi di freschezza e di leggerezza con un tocco di aromaticità.



| | |
|-------------------------------|---|
| Denominazione | : IGT Salento |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 2 ettari |
| Vendemmia | : prima decade di settembre |
| Uvaggio | : Fiano di Puglia, Trebbiano, Garganega |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati; affinamento per 4 mesi in serbatoi inox e per 2 mesi in bottiglia. Immissione al consumo: marzo

Dati analitici :

Alcol 12%; acidità 5,5 g/l. estratto 21 g/l

Scheda organolettica

Ha colore giallo paglierino e profumo delicatamente fruttato con note speziate; in bocca il gusto è armonico e caratteristico, di buona piacevolezza.

Abbinamenti

Antipasti di mare, primi piatti con sughi di pesce, molluschi e frutti di mare, cotti e crudi

Temperatura consigliata:

14° C.



VALLE DELL'ASSO

- LENZE IGT Salento rosato -



| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Denominazione | : IGT Salento |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 2 ettari |
| Produzione in bottiglie | : circa 20.000 |
| Vendemmia | : terza decade di settembre |
| Uvaggio | : Negramaro |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Dopo 7/8 ore dalla pigiatura dell'uva, una parte del mosto (10-15%) fermenta a temperatura controllata; affinamento per 4 mesi in serbatoi inox e per 2 mesi in bottiglia. Immissione al consumo: aprile

Dati analitici

Alcol 12,5 % vol; estratto 27,6 g/l; acidità 5,3 g/l.

Scheda organolettica

Ha colore rosa brillante e profumi fragranti, molto piacevoli e intensi, di fruttato; in bocca è di beva molto gradevole in virtù della freschezza dell'acidità e della leggerezza della struttura

Abbinamenti

Classico vino da tutto pasto è particolarmente indicato con i piatti della cucina mediterranea

Temperatura consigliata

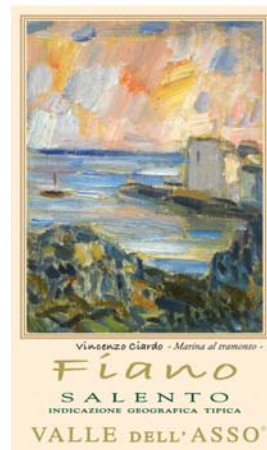
15 ÷ 16° C.



VALLE DELL'ASSO

– Fiano –

Il Fiano di Puglia esprime un carattere e una personalità molto spiccata. La struttura, l'intensità dei profumi e dei sapori, si deve alla unicità del terroir di Galatina.



| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Denominazione | : IGT Salento Bianco |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Superficie del vigneto | : 2 ettari |
| Produzione in bottiglie | : limitata a 3.000 |
| Vendemmia | : seconda decade di agosto |
| Uvaggio | : Fiano minutolo |
| Tipo di terreno | : medio impasto |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Dopo aver separato le bucce e illimpidito il mosto con abbassamento della temperatura a 8 ÷ 10° C, fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento per 4 mesi in serbatoi inox e per 2 mesi in bottiglia. Immissione al consumo: febbraio/marzo

Dati analitici :

Alcol 12,5 % vol; estratto 25 g/l; acidità 5 g/l.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative:

Ha colore giallo paglierino e profumo ampio ed elegante, con fondo minerale con eco di mela e pesca gialla. In bocca rivela una buona personalità con giusta acidità, morbido e dimostra un buon equilibrio dando ottima risposta gusto olfattiva.

Abbinamenti:

Piatti a base di pesce, antipasti di mare, crostacei, molluschi cotti e crudi

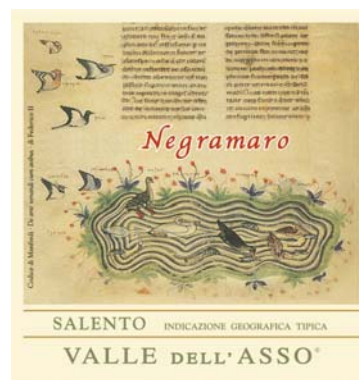
Temperatura consigliata:

14° C.



VALLE DELL'ASSO

- Negramaro -



È un prodotto da uve biocertificate di Negramaro vitigno simbolo di questa area della Puglia vinicola. L'uva di Negramaro racchiude la luminosità e il calore ed i profumi di una terra vocata al vino di alto profilo.

| | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Denominazione | : IGT Salento |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Vendemmia | : terza decade di settembre |
| Uvaggio | : Negramaro 100% |
| Tipo di terreno | : medio impasto ricco di potassio |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione :

Vinificazione in rosso con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento in serbatoi inox e per 5 mesi in bottiglia.
Immissione al consumo: marzo

Dati analitici :

Alcol 13 % vol; estratto 36 g/l; acidità 5,3 g/l

Scheda organolettica

Ha colore rubino tendente al granato e profumi intensi di tabacco, cuoio e di frutti di bosco maturi; in bocca ha gusto pieno, caldo, armonico.

Abbinamenti:

Arrosti, selvaggina

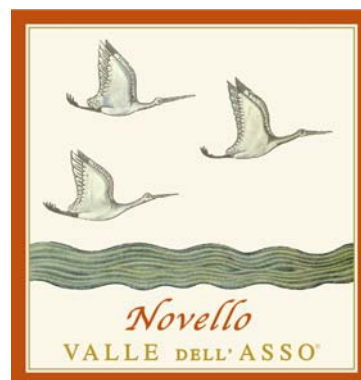
Temperatura consigliata:

20° C.



VALLE DELL'ASSO

- **NOVELLO** -



Il novello è ottenuto per macerazione carbonica di uve negramaro ed altri vitigni scelti per realizzare un prodotto intrigante dal consumo immediato.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Denominazione | : Igt Salento |
| Zona di produzione | : Agro di Galatina |
| Produzione in bottiglie | : circa 5.000 |
| Vendemmia | : prima decade di settembre |
| Uvaggio | : Negramaro |
| Tipo di terreno | : medio impasto tendente al calcareo |
| Esposizione | : nord-sud |

Tecnica di produzione

Vinificazione con macerazione carbonica a temperatura controllata.

Dati analitici :

Alcol 12,5 % vol.; estratto 35,7 g/l.; acidità 6,2 g/l

Scheda organolettica

Ha colore rubino carico e intensi profumi. In bocca è ben equilibrato, morbido e fresco con tannino in evoluzione ottimale.

Abbinamenti:

preparazioni a base di carne e arrostiti in genere.

Temperatura consigliata:

20° C.