



AZIENDA AGRICOLA  
**VALLE DELL'ASSO**

## **SCHEDE PRODOTTO**



## VALLE DELL'ASSO

### – PIROMÀFO –

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.

**Zona produzione** : Agro di Galatina  
**Superficie vigneto** : 5 ettari  
**Resa** : 50 q. per ettaro  
**Bottiglie** : circa 30.000  
**Vendemmia** : prima decade di ottobre con diradamento dei grappoli all’invasatura  
**Uvaggio** : Negramaro 100%  
**Tipo di terreno** : medio impasto  
**Esposizione** : nord-sud  
**Alcol** : 14,5 % vol.  
**Estratti** : 37,9 g/l;  
**Acidità** : 5,2 g/l  
**Temp. di servizio** : 20° C.

#### **Denominazione**

IGT Salento Rosso

#### **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.

#### **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



### - 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.

**Zona di produzione** : Agro di Galatina  
**Superficie vigneto** : 1,50 ettari  
**Bottiglie** : circa 12.000  
**Vendemmia** : prima decade di ottobre  
**Uvaggio** : Negramaro 85% -  
Montepulciano 15%  
**Tipo di terreno** : medio impasto  
**Esposizione** : nord-sud  
**Alcol** : 13 % vol.  
**Estratto** : 36 g/l;  
**Acidità** : 5,4 g/l  
**Temp. di servizio** : 19 ÷ 20° C

#### **Denominazione**

DOC Galatina Negramaro

#### **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.

#### **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 speziate, 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.





## VALLE DELL'ASSO

### – DRACMA –

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

<b>Zona produzione</b>	: Agro di Galatina
<b>Superficie vigneto</b>	: 2 ettari
<b>Resa</b>	: 50 q. per ettaro
<b>Bottiglie</b>	: circa 5.000
<b>Vendemmia</b>	: seconda decade di agosto
<b>Uvaggio</b>	: Chardonnay 100%
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 12,5 % vol.
<b>Estratti</b>	: 25 g/l
<b>Acidità</b>	: 5 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 16° C

**Denominazione**  
DOC Galatina

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

**Scheda organolettica**  
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.



---

### - II MACÀRO -

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.

<b>Zona di produzione</b>	: Agro di Galatina
<b>Superficie vigneto</b>	: 1 ettari
<b>Bottiglie</b>	: circa 4.000
<b>Vendemmia</b>	: terza decade di settembre
<b>Uvaggio</b>	: Aleatico, Malvasia
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 15 % vol.
<b>Estratto</b>	: 34 g/l
<b>Acidità</b>	: 6,1 g/l
<b>Zuccheri</b>	: 3,0 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 20° C

**Denominazione**  
IGT Salento Rosso

**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.

**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.





## VALLE DELL'ASSO

### -TERRA S. 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

**Zona produzione** : Agro di Galatina  
**Cru** : Vigna S. Giovanni  
**Superficie vigneto** : 4 ettari  
**Bottiglie** : circa 30.000  
**Vendemmia** : prima decade di settembre  
**Uvaggio** : Primitivo 100%  
**Tipo di terreno** : medio impasto tendente al calcareo  
**Esposizione** : nord-sud  
**Alcol** : 13,5 % vol.  
**Estratti** : 35,7 g/l  
**Acidità** : 6,2 g/l  
**Temp. di servizio** : 20° C

**Denominazione**  
IGT Salento Rosso  
**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.  
**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**  
Piatti di Arrostiti e formaggi stagionati.



### -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.

**Zona di produzione** : Agro di Galatina  
**Superficie vigneto** : 6 ettari  
**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  
**Alcol** : 13 % vol.  
**Estratto** : 36 g/l  
**Acidità** : 5,3 g/l  
**Temp. di servizio** : 20° C

**Denominazione**  
DOC Galatina  
**Tecnica di produzione**  
Vinificazione in rosso con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento in serbatoi inox e per 5 mesi in bottiglia.  
**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**  
Arrostiti, selvaggina





## 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.

<b>Zona di produzione</b>	: Agro di Galatina
<b>Superficie vigneto</b>	: 4 ettari
<b>Bottiglie</b>	: circa 8.000
<b>Vendemmia</b>	: terza decade di settembre
<b>Uvaggio</b>	: Negramaro 100%
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto calcareo
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 13 % vol.
<b>Estratto</b>	: 27,6 g/l
<b>Acidità</b>	: 5,6 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 14 - 15° C

#### **Denominazione**

DOC Galatina

#### **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.

#### **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



---

### -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

<b>Zona di produzione</b>	: Agro di Galatina
<b>Superficie vigneto</b>	: 3 ettari
<b>Bottiglie</b>	: circa 20.000
<b>Vendemmia</b>	: seconda decade di agosto
<b>Uvaggio</b>	: Chardonnay 100%
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 11,5 % vol.
<b>Estratto</b>	: 25 g/l
<b>Acidità</b>	: 5 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 16° C

#### **Denominazione**

DOC Galatina

#### **Tecnica di produzione**

Dopo aver separato le bucce e illimpidito il mosto con abbassamento della temperatura a 8 – 10°C, avviene la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata; affinamento per 4 mesi in serbatoi inox e per 2 mesi in bottiglia.

#### **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





## VALLE DELL'ASSO

### -SALICE SALENTINO -

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

<b>Zona di produzione:</b>	comune Veglie
<b>Superficie vigneto :</b>	2 ettari
<b>Bottiglie</b>	: circa 20.000
<b>Vendemmia</b>	: terza decade di settembre
<b>Uvaggio</b>	: Negramaro e Malvasia N. di Lecce
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto profondo
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 13 % vol.
<b>Estratto</b>	: 36 g/l
<b>Acidità</b>	: 5,5 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 20° C

**Denominazione**  
DOC Salice Salentino

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

**Scheda organolettica**  
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 arrosti in genere



### -NEGRAMARO -

È un prodotto ottenuto da uve biocertificate di Negramaro. L'uva Negramaro racchiude la luminosità, il calore ed i profumi di una terra vocata al vino di alto profilo.

<b>Zona di produzione</b>	: Agro di Galatina
<b>Bottiglie</b>	: a richiesta
<b>Vendemmia</b>	: terza decade di settembre
<b>Uvaggio</b>	: Negramaro 100%
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto ricco di potassio
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 13 % vol.
<b>Estratto</b>	: 36 g/l
<b>Acidità</b>	: 5,3 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 20° C

**Denominazione**  
IGT Salento

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

**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





## VALLE DELL'ASSO

### -FIANO-

Il Fiano Minatolo 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.

<b>Zona di produzione</b>	: Agro di Galatina
<b>Superficie vigneto</b>	: 2 ettari
<b>Bottiglie</b>	: circa 3.000
<b>Vendemmia</b>	: seconda decade di agosto
<b>Uvaggio</b>	: Fiano Minatolo
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 12,5 % vol.
<b>Estratto</b>	: 25 g/l
<b>Acidità</b>	: 5 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 14° C

#### **Denominazione**

IGT Salento

#### **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.

#### **Scheda organolettica**

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



### - NOVELLO -

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

<b>Zona di produzione</b>	: Agro di Galatina
<b>Bottiglie</b>	: circa 5.000
<b>Vendemmia</b>	: prima decade di settembre
<b>Uvaggio</b>	: Negramaro
<b>Tipo di terreno</b>	: medio impasto tendente al calcareo
<b>Esposizione</b>	: nord-sud
<b>Alcol</b>	: 12,5 % vol..
<b>Estratto</b>	: 35,7 g/l.
<b>Acidità</b>	: 6,2 g/l
<b>Temp. di servizio</b>	: 20° C.

#### **Denominazione**

Igt Salento

#### **Tecnica di produzione**

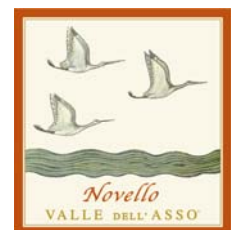
Vinificazione con macerazione carbonica a temperatura controllata.

#### **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.





AZIENDA AGRICOLA  
**VALLE DELL'ASSO**  
di LUIGI G. VALLONE

### LE LENZE IGT Salento rosso -

**Zona produzione** : Agro di Galatina  
**Sup. vigneto** : 15 ettari  
**Bottiglie** : circa 150 – 180.000  
**Vendemmia** : II<sup>a</sup> decade di settembre  
**Uvaggio** : 80% Negramaro  
20% Cabernet  
**Tipo di terreno** : medio impasto  
**Esposizione** : nord-sud  
**Alcol** : 12,5 % vol.  
**Estratto** : 35,7 g/l  
**Acidità** : 5,5 g/l.  
**Temp. di servizio** : 18° C



#### Tecnica di produzione

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

#### 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

### LE LENZE IGT Salento bianco -

**Zona produzione** : Agro di Galatina  
**Sup. vigneto** : 2 ettari  
**Bottiglia** : circa 25.000  
**Vendemmia** : I<sup>a</sup> decade di settembre  
**Uvaggio** : 10% Fiano,  
50% Trebbiano  
40% Garganega  
**Tipo di terreno** : medio impasto  
**Esposizione** : nord-sud  
**Alcol** : 12,0 % vol.  
**Estratto** : 21 g/l  
**Temp. di servizio** : 14° C.



#### 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.

#### 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

### LE LENZE IGT Salento rosato -

**Zona produzione** : Agro di Galatina  
**Sup. vigneto** : 2 ettari  
**Bottiglia** : circa 20.000  
**Vendemmia** : III<sup>a</sup> decade di settembre  
**Uvaggio** : 80% Negramaro  
20% Montepulciano  
**Tipo di terreno** : medio impasto  
**Esposizione** : nord-sud  
**Alcol** : 12,5 % vol.  
**Estratto** : 27,6 g/l  
**Acidità** : 5,3 g/l  
**Temp. di servizio** : 15 ÷ 16° C.



#### 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.

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





**VALLE DELL' ASSO**

## **- SBARIO -**

Il nome di questo vino trae origine dal dialetto salentino; letteralmente significa “ svago”, “divertimento”, “passatempo”. Il progetto di realizzare un prodotto che non avesse una precisa collocazione di abbinamento cibo-vino, ha portato alla vinificazione di un blend di vitigni, presenti nel patrimonio aziendale. Si sono utilizzate tecniche miste, tra cui la surmaturazione delle uve, tipica di alcune lavorazioni di vini meridionali. Il risultato ottenuto è un vino delicato, da usare come aperitivo, o da centellinare in svariate occasioni.

**Denominazione** :: IGT Salento  
**Zona di produzione** : Agro di Galatina  
**Superficie del vigneto** : 1 ettaro  
**Produzione in bottiglie** : circa 2.000  
**Vendemmia** : settembre terza decade  
**Uvaggio** : pinot bianco, pinot nero, pinot grigio, semillon  
**Tipo di terreno** : medio impasto  
**Esposizione** : nord-sud  
**Dati analitici** : Alcol 13,0 % vol; estratto 30 g/l; acidità 5,0 g/l. zuccheri 4.0 g/l.  
**Temp. di servizio** : partire con una temperatura bassa di 12÷13° C come aperitivo se servito a temperatura ambiente ideale per abbinare a prodotti dolci.

### **Tecnica di produzione**

Surmaturazione delle uve sulla pianta; vinificazione in acciaio affinamento per 3 mesi in bottiglia.

### **Scheda organolettica**

Ha colore rosato, con riflessi oro antico; al naso è ricco di sensazioni, profumi con note fruttate di scorsa d'arancia candita, litchi e miele, floreali di tiglio e rosa. Al gusto riporta le sensazioni avvertite al naso con morbidezza ed equilibrio; ha una lunga persistenza.

Per le sue caratteristiche di equilibrio, il prodotto va servito a basse temperature, per smorzare la caratteristica alcolica ed in bicchieri piccoli possibilmente a forma “tulipano”; con l'aumento della temperatura la componente alcolica si esalta e rende il prodotto interessante anche per abbinamenti di prodotti dolci.

### **Abbinamenti:**

Eccellente vino poliedrico; ideale per l'attesa di un aperitivo, non disdegna l'intermezzo; gradisce anche fare compagnia a fine pasto.