



ESPERIA
VINI

“...Il vino.
muove la primavera,
cresce come una pianta in allegria,
cadono muri,
rocce,
si chiudono gli abissi,
nasce il canto...”

- P. Neruda -

CLEOS

Primitivo 2006



Gradazione: 14,5° v/v

Uve: Primitivo 100%

Colore: rosso

Zona di produzione: Manduria

Sistema di allevamento: spalliera

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Tipologia di raccolta: manuale in cassette

Età media del vigneto: 10 anni

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Affinamento: barriques 18 mesi, acciaio 6 mesi,
bottiglia 6 mesi

Accostamenti: primi piatti, arrosti e carni rosse,
formaggi stagionati

Capacità bottiglia: 750 ml

La pronunciata espressione di frutto maturo, quali prugne e ciliegie, costituisce il carattere di questo vino che racchiude nel bicchiere tutto il calore del luogo di produzione. Il colore è rosso rubino tendente al granato, presenta una fluidità consistente. La spiccata intensità olfattiva evidenzia sentori di confettura di marasca, frutti di bosco e mandorle tostate. Secco al gusto, morbido, con una sufficiente e gradevole sensazione tannica, presenta una buona sapidità. Il vino nel complesso è persistente con un gran finale gusto-olfattivo che richiama nuovamente le sensazioni dei frutti a bacca rossa. Poiché le uve sono raccolte in una fase più matura si riesce ad avere una notevole concentrazione zuccherina che permette, nella fase di vinificazione, di ottenere un vino con una notevole compostità manifestata dai suoi 14,5 gradi alcolici. Dopo 18 mesi di affinamento in piccole botti di rovere raggiunge sul piano olfattivo una composizione tra le più complesse e raffinate mantenendo il patrimonio organolettico dell'uva autoctona.

NEOS

Primitivo 2008



Gradazione: 13,5° v/v

Uve: Primitivo 100%

Colore: rosso

Zona di produzione: Manduria

Sistema di allevamento: spalliera (guyot)

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Tipologia di raccolta: manuale in cassette

Età media del vigneto: 8 anni

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

Affinamento: acciaio 18 mesi

Accostamenti: perfetto con carni bianche e rosse,
sapiente l'accostamento con arrosti
e brasati di elevata elaborazione
gastronomica

Capacità bottiglia: 750 ml

Prodotto da uve scelte, macerazioni prolungate, per estrarre il massimo gusto. Affinamento in acciaio a temperature controllate. Il vino si presenta rosso rubino fornito di lieve grana, vinoso e di carattere al naso, sapore deciso, tondo, svela un timbro amarognolo caratteristico.

CHIANCA

Malvasia I.G.T. 2008



Gradazione: 12,5° v/v

Uve: Malvasia 100%

Colore: bianco dorato

Zona di produzione: Francavilla (Brindisi)

Sistema di allevamento: guyot

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipologia di raccolta: manuale in cassette

Età media del vigneto: 8 anni

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Affinamento: barriques 6 mesi, acciaio 12 mesi

Accostamenti: primi piatti, pesce, carni bianche
e formaggi freschi

Capacità bottiglia: 750 ml

Colore giallo dorato intenso, al naso è intenso con note di frutta secca, ananas, frutta esotica molto persistente e fine che ricordano il fascino delle terre e dei paesaggi. In bocca è lungo persistente, caldo bilanciato da una buona freschezza. Chiusura molto decisa con una buona sapidità corredata da un'ottima acidità e da una buona struttura, alla fine lascia un'ottima persistenza e un gradevole retrogusto di frutta secca.

EDONE

Dolce Naturale D.O.C. 2006



Gradazione: 14° v/v

Uve: Primitivo 100%

Colore: rosso

Zona di produzione: Manduria

Sistema di allevamento: alberello

Resa per ettaro: 50 q.li/ha

Tipologia di raccolta: manuale in cassette

Età media del vigneto: 30 anni

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Affinamento: barriques 12 mesi

Accostamenti: pasticceria secca a base di
mandorle, crostate di mandorle e
cotognate leccesi

Capacità bottiglia: 500 ml

Un rosso rubino con lievi riflessi violacei, al naso si avverte la frutta candita, l'uva passa, il cacao con sfumature di cioccolato, in bocca risulta essere cremoso, vellutato, persistente con un retrogusto che ricorda molto la prugna matura. Prodotto da un'accurata selezione a mano su alberelli che hanno più di 30 anni con una produzione bassissima, vinificato con esperienza e meticolosità e fatto invecchiare in botti di rovere francese. Il risultato è questo vino dalla personalità spiccata, consigliato per vivere dei momenti indimenticabili ricchi di fragranza e poesia.



Esperia Vini S.n.c. di Cometto Marco & C.
Via Stradone Porta Palio,70 Verona - ITALIA -
Tel. +39 3493760690 Fax +39 0457652200
web: www.esperiavini.it e-mail: info@esperiavini.it