



Terre di Puglia

Il riscatto dei vitigni autoctoni pugliesi



Esclusiva Italia (no Sicilia, Puglia)

100.000

R.35 ha; Negroamaro, Primitivo

**\*\* Coltura Biologica \*\***

2011	Negroamaro Salento IGT « Alberelli de la Santa »	Rosato	Secco	aprile 2012
2010	Negroamaro Salento IGT « Renata Fonte »	Rosso	Secco	aprile 2012
2010	Primitivo Puglia IGT « Anto' »	Rosso	Secco	aprile 2012
2010	Negroamaro Salento IGT « Renata Fonte » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	in cassetta di legno; aprile 2012
2010	Primitivo Puglia IGT « Anto' » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	in cassetta di legno; aprile 2012

In Salento **Hiso Telaaray**, parte del progetto Libera Terra, sta restituendo valore, con assoluto impegno e voglia di fare, ai terreni confiscati alla criminalità organizzata nella provincia di Brindisi. Si tratta di circa venti ettari di terreni agricoli, coltivati a grano ed ortaggi, e di trentacinque ettari di vigneto, recuperati dopo anni di abbandono. Tutto è teso alla massima valorizzazione delle caratteristiche più tipiche dei vitigni. Negroamaro in testa. Gli impianti, dai vecchi filari al tradizionale alberello, sono impostati fin dalla potatura per il raggiungimento di rese contenute; le migliori uve sono selezionate per dare il massimo al momento della vendemmia e infine raccolte in cassette, per essere trattate con la massima cura fino all'arrivo in cantina.

**“Oltre ai suoi meriti civili, è in grado di produrre vini saldamente legati alla tradizione, molto naturali nell'espressione”** - *L'Espresso, I Vini d'Italia 2012*

**“...Nuova vita ed economia ai terreni confiscati alla mafia. I vini sono tutti ben fatti”** - *Guida ai Vini d'Italia bio 2010*



**Negroamaro Salento IGT « Alberelli de la Santa »**

🍇 Negroamaro 100%

🌿 30 anni

🗄️ Fermentazione e maturazione in tini di acciaio, almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia.

🍷 13,5%

🍷 6.000

🕒 3 anni

🍷 Cozze arraganate.

!!! Da alberelli di oltre trent'anni, pizzicante variazione sul tema salentino.

👤 Tutti.

🗄️ “Rosato di **grande eleganza e nitidezza aromatica**” - *Gambero Rosso, Vini d'Italia 2012*

“Naso fruttato, pieno, dai nitidi ricordi di lampone; vitale, profondo, piuttosto mobile al palato, propone **un finale intenso, ricco di croccanti sensazioni fruttate.**” - *Pierpaolo Rastelli, Guida ai Vini d'Italia bio 2010*



**Negroamaro Salento IGT « Renata Fonte »**

🍇 Negroamaro 100%

🌿 18 anni

🗄️ Maturazione in tonneaux da 500 litri per 13 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

🍷 13,5%

🍷 2.500

🕒 10 anni

🍷 Arrosto di maiale lardellato.

!!! La complessità e la freschezza.

👤 Tutti.

🗄️ “Valido esordio del commovente rosso intitolato a Renata Fonte; estremamente maturo, liquirizia e frutti scuri, levigato e pieno; ha palato di felici contrasti, salda l'articolazione, lo **sviluppo ricco e sicuro, vitale, vibrante.**” - *L'Espresso, I vini d'Italia 2012*

“Floreale, di buon frutto, **fresco e piacevole.**” - *Gambero Rosso, Vini d'Italia 2012*



**Primitivo Puglia IGT « Anto' »**

🍇 Primitivo 100%

🌿 11 anni

🗄️ Maturazione in tonneaux da 500 litri per 13 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

🍷 13,5%

🍷 2.500

🕒 10 anni

🍷 Da abbinare ad una faraona farcita.

!!! La fragranza e il carattere.

👤 Tutti.

🗄️ **All'esordio.** Da uve Primitivo vinificate in purezza, un vino elevato per lunghi mesi in tonneaux e ambizioso nella sua ricerca di individualità, l'outsider di un'azienda finora misurata con il solo Negroamaro.