



PRIMITIVO



TIPOLOGIA VINO: Indicazione Geografica Protetta. Biologico.

COLORE: Vino rosso.

VITIGNO: Primitivo

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 viti per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE: Mesagne, a circa 160 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da punte termiche elevate e piovosità medio basse. Il terreno è a medio impasto argilloso, con buona presenza di scheletro, mediamente profondo.

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di Agosto.

VINIFICAZIONE: macerazione termo-controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24°C. con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in acciaio per 1 anno e successivamente in barriques di rovere francese per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei. Si caratterizza per la morbidezza dei suoi tannini e la persistenza gusto-olfattiva. All'olfatto risaltano sentori di frutti rossi maturi, come fragola, lamponi e more anche sottoforma di gelatine.

ABBINAMENTI: primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione, formaggi a pasta dura.

FRUIBILITÀ: da servire a 16-18°C.

ALCOOL: 13,5% Vol.



CLASSIFICATION: Organic. Protected Geographical Indication.

COLOUR: Red.

VINE: Primitivo.

VINES/HECTARE: 4500 vines per hectare

PRODUCTION AREA: Mesagne, about 160 meters above sea level, with high average temperatures and medium-low rainfall. The soil is composed of a mix of topsoil and clay with a stony strata below

HARVEST PERIOD: Second half of August.

VINIFICATION: Thermo-controlled maceration for about 10 days, followed by alcoholic fermentation with selected yeasts at 24°C.

AGEING: in stainless-steel tanks for 1 year, then in French oak barriques for at least 6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: ruby red colour enriched with violet reflections, characterized by very soft tannins and its persistent flavor and taste of very mature red fruits jelly, such as strawberry, blackberry and blueberry.

PAIRINGS: robust main courses, lamb, game, aged cheese.

SERVING TEMPERATURE: Between 16-18°C.

ALCOHOL: 13,5% Vol.



NEGROAMARO



TIPOLOGIA VINO: Denominazione di Origine Protetta. Biologico.

COLORE: Vino rosso.

VITIGNO: Negroamaro

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5000 viti per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto allevato al alberello nella zona a cavallo tra i comuni di Brindisi e quello di Mesagne, a circa 150 metri sul livello del mare.

L'area è caratterizzata da punte termiche elevate e piovosità bassa. Il terreno è a medio impasto argilloso, profondo.

EPOCA DI VENDEMMIA: metà settembre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte nelle ore notturne in piccole cassette. Macerazione 18 giorni sul 70% della massa e 25 giorni sul 30%. Fermentazione alcolica controllata a 24°C. con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: in acciaio per 1 anno e successivamente in barriques di rovere francese per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino con riflessi tendenti al viola. Odore vinoso, sapore asciutto e delicato con un fondo di amarognolo.

ABBINAMENTI: primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

FRUIBILITÀ: da servire a 18% C..

ALCOOL: 14% Vol.



CLASSIFICATION: Organic. Protected Designation of Origin

COLOUR: Red.

VINE: Negroamaro.

VINES/HECTARE: 5000 vines per hectare.

PRODUCTION AREA: the vines are grown using the alberello technique in the area between Brindisi and Mesagne, about 150 meters above sea level, with high average temperatures and low rainfall. The soil is composed of a deep mix of topsoil and clay.

HARVEST PERIOD: the middle of september.

VINIFICATION: the grapes are entirely hand-picked in small cases-harvesting at night. Maceration 18 days of 70% of the mass, 25 days of the remaining 30%, followed by alcoholic fermentation at 24°C with selected yeasts.

AGEING: in stainless-steel tanks for 1 years, then in French oak barriques for at least 6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: ruby red full of purple reflections, characterized by a winery smell and dry and delicate taste with a light bitter aftertaste.

PAIRINGS: robust main courses, red meat, game, seasonal cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 18°C.

ALCOHOL: 14% Vol.



MYRON RISERVA



TIPOLOGIA VINO: Denominazione di Origine Protetta. Biologico

COLORE: Vino rosso.

VITIGNO: Negroamaro

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 viti per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto allevato ad alberello nella zona a cavallo tra il comune di Brindisi e quello di Mesagne, a circa 150 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da punte termiche elevate e piovosità bassa.

EPOCA DI VENDEMMIA: metà di settembre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte nelle ore notturne in piccole cassette. Macerazione termo-controllata di circa 15 giorni. Fermentazione alcolica controllata a 24°C. con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in acciaio per 1 anno e successivamente in barriques di rovere francese per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino brillante con sfumature granate; all'olfatto emergono sentori di frutti rossi maturi anche sotto forma di confetture e sottospirito, speziati come pepe nero, cuoio, tostati ed eterei.

ABBINAMENTI: grazie ai tannini non invadenti si abbina con carni rosse, salumi, selvaggina e formaggi stagionati.

FRUIBILITÀ: da servire a 16-18°C.

ALCOOL: 14% Vol.



CLASSIFICATION: Organic. Protected Designation of Origin

COLOUR: Red.

VINE: Negroamaro

VINES/HECTARE: 4500 vines per hectare.

PRODUCTION AREA: Vines grown using the alberello technique in the area between Brindisi and Mesagne, about 150 meters above sea level, with high average temperatures and low rainfall. The soil composed of a deep mix topsoil and clay.

HARVEST PERIOD: the middle of september.

VINIFICATION: the grapes are entirely hand picked in small cases - harvesting at night. Thermo-controlled maceration for approximately 15 days, followed by thermo-controlled alcoholic fermentation with selected yeasts at 24°C.

AGEING: in stainless-steel tanks for 1 years, then in French oak barriques for at least 12 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: bright ruby red with garnet shades; it has flavours of mature red fruit, with spicy notes that suggest black pepper and leather flavour.

PAIRINGS: soft tannins make it excellent with red meat, game, aged cheese and cured meats.

SERVING TEMPERATURE: Between 16-18°C.

ALCOHOL: 14% Vol.



HYPNOS



TIPOLOGIA VINO: Denominazione di Origine Protetta. Biologico.

COLORE: Rosè

VITIGNO: Negroamaro

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 viti per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE: Brindisi, a circa 150 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da punte termiche elevate e piovosità medio basse. Il terreno è a medio impasto argilloso, profondo.

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE: svinatura parziale del mosto di uve negroamaro dopo macerazione di qualche ora, successiva fermentazione in bianco.

AFFINAMENTO: in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosato tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, un retrogusto fruttato e persistente.

ABBINAMENTI: zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

FRUIBILITÀ: da servire a 10-12°C.

ALCOOL: 13% Vol.



CLASSIFICATION: Organic. Protected Designation of Origin

COLOUR: Rosè.

VINE: Negroamaro.

VINES/HECTARE: 4500 vines per hectare

PRODUCTION AREA: Brindisi. The area is about 150 meters above sea level, with high average temperatures and low rainfall. The soil is composed of a deep mixture of topsoil and clay.

HARVEST PERIOD: Second half of september.

VINIFICATION: partial extraction of the negroamaro grape after several hours of maceration with successive fermentation in white.

AGEING: in stainless-steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: light pink colour, characterized by intense exotic fruity flavours, dry, fresh and soft in the mouth, with a fruity persistent taste.

PAIRINGS: fish soups, starters, delicate first courses, seafood and white meat.

SERVING TEMPERATURE: Between 10-12°C.

ALCOHOL: 13% Vol.



ARMONIA



TIPOLOGIA VINO: Denominazione di Origine Protetta. Biologico.

COLORE: Bianco.

VITIGNO: Fiano.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 viti per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE: Mesagne, a circa 170 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da punte termiche elevate e piovosità medio-basse. Il terreno è a medio impasto argilloso, profondo e a tessitura medio-fine.

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE: criomacerazione in pressa per 24 ore. Fermentazione alcolica in acciaio a 11°C.

AFFINAMENTO: in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi dorati, un aroma floreale con note di frutta a polpa bianca e gialla. Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, carni bianche, piatti di pesce, crostacei, ricci di mare, ostriche.

FRUIBILITÀ: da servire a 10-12°C.

ALCOOL: 13% Vol.



CLASSIFICATION: Organic. Protected Designation of Origin

COLOUR: White.

VINE: Fiano.

VINES/HECTARE: 4500 vines per hectare

PRODUCTION AREA: Mesagne. The area is about 150 meters above sea level, with high average temperatures and medium-low rainfall. The soil is composed of a medium of topsoil and clay.

HARVEST PERIOD: first half of september.

VINIFICATION: cryomaceration in the pressing machine for 24 hours. Alcoholic fermentation in stainless-steel tanks at 11°C.

AGEING: in stainless-steel tanks and for 6 months in French oak barriques.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw coloured with golden reflections, characterized by a floral aroma with a vanilla taste. Dry, fresh and pleasant persistence.

PAIRINGS: Excellent with appetizer, white meat and fish dishes.

SERVING TEMPERATURE: Between 10-12°C.

ALCOHOL: 13% Vol.



ESTASI



TIPOLOGIA VINO: Indicazione Geografica Protetta. Biologico.

COLORE: Vino rosso.

VITIGNO: Negroamaro e Primitivo

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 viti per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE: Brindisi, a circa 140 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da punte termiche elevate a piovosità medio bassa. Il terreno è a medio impasto argilloso, con buona presenza di scheletro, mediamente profondo.

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE: macerazione termocontrollata di circa 15 giorni, seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24°C, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in acciaio per 1 anno e successivamente in barriques di rovere francese per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino brillante con sfumature granate; all'olfatto emergono sentori di frutti rossi maturi, come more, mirtillo, melagrana, speziati, tosti ed eterei. Si caratterizza per la morbidezza dei suoi tannini e la persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI: grazie ai tannini non invadenti si abbina con carni rosse, formaggi stagionati, zuppe e selvaggina.

FRUIBILITÀ: da servire a 16-18°C.

ALCOOL: 14% Vol.



CLASSIFICATION: Organic. Protected Geographical Indication.

COLOUR: Red.

VINE: Negroamaro e Primitivo

VINES/HECTARE: 4500 vines per hectare.

PRODUCTION AREA: Brindisi, about 140 meters above sea level, with high average temperatures and medium-low rainfall. The soil is composed of a mix of topsoil and clay with a stony strata below.

HARVEST PERIOD: first half of September.

VINIFICATION: thermo-controlled maceration for approximately 15 days followed by alcoholic fermentation with selected yeasts at 24°C.

AGEING: in stainless-steel tanks for 1 year, then in French oak barriques for at least 6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: bright ruby red color with garnet shades; on the nose there are hints of ripe red fruits such as blackberries, blueberries, malagrana, spicy, toasted and ethereal. It is characterized by the softness of its tannins and its taste-olfactory persistence.

PAIRINGS: thanks to the non-invasive tannins could be combined with red meats, aged cheeses, soups.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.

ALCOHOL: 14% Vol.



NEMESI



TIPOLOGIA VINO: Indicazione Geografica Protetta. Biologico

COLORE: Rosso

VITIGNO: Malvasia nera di Brindisi

DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 viti per ettaro

ZONA DI PRODUZIONE: Brindisi, a circa 150 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da punte termiche elevate e piovosità medio bassa. Il terreno è a medio impasto argilloso, con buona presenza di scheletro, mediamente profondo.

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: macerazione termo-controllata di circa sette giorni, seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24° C on lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in acciaio per diciotto mesi e successivamente in barriques di rovere francese per sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino, scuro e pieno. Si caratterizza per la morbidezza dei suoi tannini e la persistenza gusto-olfattiva, con un ritorno di arancia rossa. All'olfatto prevalgono sentori floreali, rosa matura e note di frutta rossa e amarena. Si percepisce una nota mentolata che richiama la liquirizia.

ABBINAMENTI: primi piatti robusti, carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura

FRUIBILITA': da servire a 16-18° C

ALCOOL: 14% Vol



CLASSIFICATION: Organic. Protected Geographical Indication

COLOUR: Red

VINE: Black Malvasia Brindisi

VINES/HECTARE: 4500 vines per hectare.

PRODUCTION AREA: the vines are grown in the area of Brindisi, about 150 meters above sea level, with high average temperatures and low rainfall. The soil is composed of a medium deep mix of topsoil and clay, with a substantial content of skeleton

HARVEST PERIOD: The middle of October

VINIFICATION: thermo-controlled maceration for approximately 7 days followed by alcoholic fermentation with selected yeasts at 24°C.

AGEING: in stainless-steel tanks for 1 year and a half, then in French oak barriques for at least 6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: ruby red dark and full, characterized by very soft tannins and its persistent flavor with a red orange aftertaste. At smell it has floral aroma, ripe rose and tones of mature red fruit and black cherry with a light touch of liquorice.

PAIRINGS: soft tannins make it excellent with red meat, game, aged cheese and cured meats.

SERVING TEMPERATURE: Between 16-18°C.

ALCOHOL: 14% Vol.