



Vigne del Salento



Esclusiva Italia

120.000

27 ha: Negroamaro, Primitivo

**** Coltura Biologica ****

2023	« EmmeDiElle » Negroamaro Salento Rosato IGT	Rosato	Secco	tappo Nomacorc; aprile 2024
2022	« Renata Fonte » Negroamaro Salento IGT	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022/23	« Anto' » Primitivo Salento IGT	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; 2023 ad esaurim. 2022

IL RISCATTO DEI VITIGNI AUTOCTONI PUGLIESI








Hiso Telaray è l'anima vitivinicola di Libera Terra in Puglia. Una realtà aziendale cooperativa che ha restituito valore e bellezza a terreni confiscati alla criminalità organizzata nella provincia di Brindisi.

Ventisette ettari di vigneti, suddivisi in piccoli appezzamenti, situati nell'Alto Salento, recuperati dopo anni di abbandono e coltivati in biologico, con tutto il necessario rispetto delle tradizioni, della terra e dell'ambiente.

I vini cercano di avere sempre eleganza e massima bevibilità, pur nella piena valorizzazione delle caratteristiche più tipiche e autentiche dei vitigni di questo straordinario territorio, **Negroamaro** in testa.










« EmmeDiElle » Negroamaro Salento Rosato IGT

-  Negroamaro 100%
-  8 anni
-  Fermentazione e maturazione in tini di acciaio; affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.
-  3.000
-  3 anni
-  Cozze arraganate.
- Fresco, sapido, eppure dotato di una complessità sorprendente.
-  La freschezza.










« Renata Fonte » Negroamaro Salento IGT

-  Negroamaro 100%
-  8 anni
-  Maturazione in tini di acciaio per 7 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.
-  4.000
-  10 anni
-  Piatti di carne della tradizione pugliese.
- Negroamaro vero, puro, espressione di vigne belle e curate, tutto giocato sull'eleganza e sulla bevibilità, senza alcuna surmaturazione.
-  La complessità.



« Anto' » Primitivo Salento IGT

-  Primitivo 100 %
-  28 anni
-  Maturazione in tini di acciaio per 8 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 5 mesi.
-  2.000
-  10 anni
-  Piatti di carne della tradizione pugliese.
- Potente e ricco, ma sempre gradevole e bevibile, senza alcuna sovrastruttura.
-  La fragranza e il carattere.