

Ettamiano

Salento I.G.P. Rosso

UVE

Primitivo e Aleatico

NOTE STORICHE E TECNICHE

A volte gli errori si trasformano in grandi successi... Il nome "Ettamiano" nasce da un errore dell'impiegato dell'anagrafe di fine Ottocento che registrò in questo modo fantasioso ed insolito il nonno del Presidente Maci, capostipite di una famiglia di enologi e appassionati viticoltori.

Un tributo alla storia e alla tradizione, così come lo storico vitigno Primitivo, il cui grappolo si presenta spargolo, con una forte concentrazione di zuccheri negli acini che esplode poi nella bottiglia.

Le uve selezionatissime sono state prima diradate e vendemmiate tardivamente, raccolte manualmente in plateaux e lasciate appassire nel nostro frutteto.

Ettamiano viene invecchiato per 9 mesi in barriques, per esaltarne i tannini e la straordinaria eleganza.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi cardinalizi. Suscita al naso un'importante ricchezza di profumi: confettura e frutta sotto spirito, leggera tostatura e aromi di vaniglia e cioccolato. Caldo, morbido, dai tannini perfettamente equilibrati al frutto, che ritorna al palato con un finale di mandorle e noci. Vino cerebrale ed impegnato, regala profondità ed eleganza.

GRAPES

Primitivo e Aleatico

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

Sometimes an error can lead to an unplanned success... The name "Ettamiano" derives from a written mistake made by a town Clerk at the end of the 19th Century when recording the name of Angelo Maci's grandfather who was the founder of a family of passionate winemakers and growers....an amusing anecdote which adds to the legend behind the wine.

The bunches of grapes are loosely arranged but the berries themselves are very rich in sugars. The late harvest is done by hand into plateaux to preserve the structure of the grapes, after a careful selection and thinning in the vineyards. Then, a part of them are dried (Appassimento) in the cellar which are kept free of humidity to avoid spoilage.

The resultant wine is then aged for 9 months in oak barrels to soften the tannins and add a toasty elegance.

TASTING NOTES

An intense red colour with scarlet highlights. On the nose it is rich with a great intensity of fruit: bottled fruits and jams; lightly toasted and with hints of vanilla and chocolate. Ripe and soft in the mouth with the tannins perfectly in balance with the fruit and a long finish, showing touches of almond and hazelnut. A complex and serious wine with a great depth and elegance.

GRADAZIONE ALCOLICA | ALCOHOL CONTENT 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE 18-20°



Cantine Due Palme - Soc. Coop. Agricola
via San Marco, 130 - 72020 Cellino San Marco (BR)
Puglia, Salento - ITALY

T. +39 0831 617865 F. +39 0831 617866 - 0831 617909
e-mail info@cantineduepalme.it
www.cantineduepalme.it