



ETTAMIANO

PRIMITIVO SALENTO IGP

UVE

Primitivo.

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 nome deriva dalla sua precocità di maturazione ("prime uve" appunto).

Le uve selezionatissime sono state prima diraspate e vendemmiate tardivamente, raccolte manualmente in plateau e lasciate appassire nel nostro fruttueto.

Ettamiano viene invecchiato in botte, per esaltare i tannini e la straordinaria eleganza. Il microclima dell'entroterra salentina dona una spina dorsale calda, consistente ed avvolgente, tipica solamente dei migliori vini del Sud.

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.

GRADAZIONE ALCOLICA **14,5%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO **18/20°C**

GRAPES

Primitivo.

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

Sometimes an error can lead to an unplanned successthe 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 late harvest is done by hand into plateau 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 in oak barrels to soften the tannins and add a toasty elegance. The microclimate of the Salento region gives it a warm, consistent and sturdy structure which is typical of the best wines of Southern Italy.

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.

ALCOHOL CONTENT **14,5%**

SERVING TEMPERATURE **18/20°C**

