

HROZNO
Primitivo.

HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Niekedy sa chyby premenia na veľké úspechy ... Ettamiano je vlastne omylom zamestnanca ma-tričného úradu, ktorý takto koncom devätnásteho storočia zaznamenal meno starého otca prezi-denta spoločnosti Maciho, predka rodiny vášnivých vinárov.
Neskorý ručný zber a následná výroba metódou Apassimento, teda dosúšania hrozna a zrenie v dubových sudoch vylepšuje tanín a zvýrazňuje jeho výnimočnú eleganciu. Mikroklima regiónu Salento mu dodáva teplú, konzistentnú a pevnú štruktúru, ktorá je typická pre najlepšie vína južného Talianska.

DEGUSTÁCIA

Intenzívne červené víno s purpurovými iskrami. Vytvára veľké bohatstvo vôní zaváraného ovocia a džemu s náznakmi vanilky a čokolády. Teplé, mäkké, s dokonale vyváženými trieslovinami, ktoré sa vracajú na podnebie dotykom mandlí a vlašských orechov. Komplexné a vážne víno s veľkou hĺbkou a eleganciou.

PÁROVANIE S JEDLOM

Grilované červené mäso, ale aj grilovaná alebo dusená zverina, ako napríklad diviak. Pečené ja-hňacie mäso. Mladšie ročníky tohto vína sú vhodné k prvým chodom s mäsovými omáčkami alebo strukovinovými polievkami. Staršie ročníky sú ideálnym konverzačným vínom a môžu sprevádzať výbery zrejúcich syrov.

OBSAH ALKOHOLU 14,5%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 18/20°C

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 selezionate sono state prima diraspate e vendemmiate tardivamente, raccolte manualmente in plateaux e lasciate appassire nel nostro fruttuoso.
Ettamiano viene invecchiato in botte, per esaltare i tannini e la straordinaria eleganza. Il microcli-ma dell'entroterra salentina dona una spina dorsale calda, consistente ed avvolgente, tipica sola-mente 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 man-dorle e noci. Vino cerebrale ed impegnato, regala profondità ed eleganza.

ABBINAMENTI CIBO/VINO

Carni rosse alla brace ma anche selvaggina, come il cinghiale, anch'esso alla brace o brasato, in salmi. Carni di agnello o capretto al forno. Le versioni più giovani sono adatte anche a primi piatti con sughi di carne o zuppe di legumi. Se lungamente affinato è un ideale vino da conversazione ma accompagna anche selezioni di formaggi di lunga stagionatura.

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 wriken 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 plateaux to preserve the structure of the grapes, after a ca-reful 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: bokled 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.

FOOD/WINE PAIRINGS

Grilled red meat but also grilled or braised bushmeat. Baked lamb meat. The younger versions are also suitable for first courses with meat sauces or legume soups. If aged for a long time it is an ideal conversational wine and can accompany long-seasoned cheese selections.

ALCOHOL CONTENT 14,5%

SERVING TEMPERATURE 18/20°C



ETTAMIANO

PRIMITIVO SALENTO IGP

