

"...ogni filare di vite è la storia di un nonno e di un bisnonno."



UNA FAMIGLIA, UNA STORIA, UNA PASSIONE



## Storia

Il vino fa parte della nostra famiglia da 4 generazioni. È il 1886 quando il nostro bisnonno, Elvino Miali, dà inizio alla nostra **STORIA** fondando la nostra Cantina e vinificando le uve della Valle d'Itria a Martina Franca. Nasce una storia che ha vissuto pù di 135 vendemmie, fatta di passione, di amore per la terra e di un approccio artigianale per tutto ciò che si fa.





# Famiglia

La **FAMIGLIA** è una cosa importante. La nostra azienda è sempre stata a conduzione familiare sin dalla sua fondazione. La famiglia è parte integrante dell'azienda, e l'azienda è parte integrante della famiglia.

Tanti anni fa, appena entrati in azienda, nostro padre, indicando il nostro logo, ci disse: "Ricordatevi che quello non è solo il nostro marchio; è anche il nome della nostra Famiglia!"





# Passione

Senza **PASSIONE** non si va molto lontano.

La passione è la benzina. E' la motivazione che ti spinge ad alzarti la mattina e cercare di fare sempre di più. Perché in questo lavoro le gratificazioni economiche vengono dopo. Perchè questo è il lavoro più bello del mondo.





### Territorio

Il **TERRITORIO** è dove nasciamo, dove cresciamo, dove ci formiamo e diventiamo ciò che siamo. Il territorio ci condiziona, e così condiziona anche tutto ciò che contiene. Il territorio è la terra, il sole, il vento, la pioggia, l'altitudine, la latitudine. Ogni posto è unico al mondo. E in ogni posto si coltiva un uva come non la si coltiva da nessun'altra parte.





### I nostri vini

E' quello che facciamo da sempre.

Ogni vino per noi è come un figlio, per questo ci mettiamo la stessa cura nel produrre ognuno di loro. Ogni vino è unico e diverso da tutti gli altri. Ogni vino ha la sua personalità, il suo stile e le sue caratteristiche peculiari.

i Classici, Single Vineyard, Selezioni Speciali e Cru. Quattro selezioni che rappresentano quattro punti di vista sul nostro modo di fare **VINO**.



Un Classico è sempre un classico.

Una selezione di vini dallo stile classico, ma pensati con un approccio moderno.

#### I CLASSICI



#### MARTINA

Denominazione d'Origine Protetta



manuale, terza decade di Settembre



Verdeca (55%), Bianco d'Alessano (45%)



Vino proveniente da uve raccolte da antichi vigneti allevati a spalliera nel cuore della Valle d'Itria. La lavorazione prevede la pressatura soffice delle uve, una criomacerazione di 16-18 ore, un "élévage sur lies" per circa 6/7 mesi e un affimanento in vasche di pietra.



Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Sentori di pesca gialla e miele. Fresco, pulito, equilibrato nella sua complessità.



piatti a base di pesce, zuppe e frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

Grado alcolico: 11,5-12% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt. Temperatura di servizio: 10° C



#### I CLASSICI



#### NEGROAMARO

Indicazione Geografica Protetta
SALENTO



manuale, terza decade di Settembre



Negroamaro



le uve sono raccolte da vigne situate nell'alto Salento; la vendemmia comincia prima che l'uva inizi ad appassire; seguono 12 giorni di macerazione del mosto con le bucce e un buon affinamento prima in vasca e poi in bottiglia.



rosso rubino molto intenso e profondo; sentori di frutti rossi e note speziate di pepe e ginepro; persistente e avvolgente, robusto ma morbido con tannini delicati



arrosti e stufati e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 13% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt.



#### I CLASSICI



#### **PRIMITIVO**

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, prima decade di Settembre



Primitivo



le uve sono selezionate da vecchi vigneti allevati ad alberello e vendemmiate prima che inizino ad appassire; la lunga permanenza del mosto a contatto con le bucce, permette di ottenere un vino di notevole struttura e persistenza

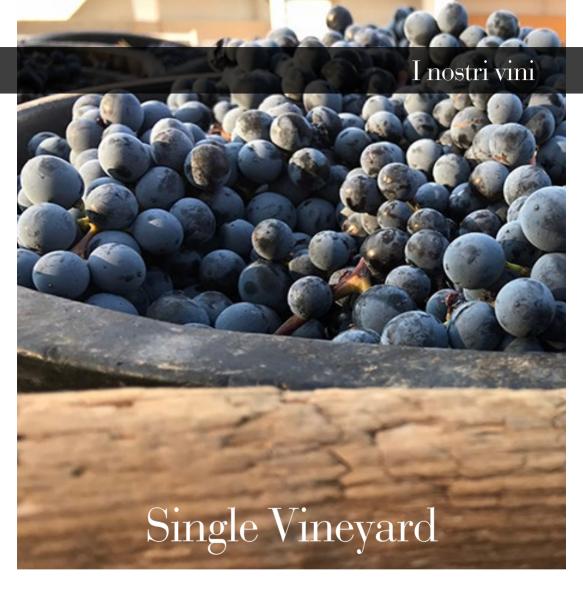


rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; sentori speziati e di frutta matura; pieno, strutturato, molto equilibrato.



arrosti di carne e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 13-14% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt.



5 mono-vitigni da 5 vigne differenti, uniche per il loro terroir. Vini molto bilanciati e di grande piacevolezza.



#### **VERDECA**

Indicazione Geografica Protetta VALLE D'ITRIA



manuale, terza decade di Settembre Terreno ferroso di origine calcarea, a medio impasto.



Altezza s.l.m.: 430 mt Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot



Verdeca



crio-macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra



giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; note di biancospino e agrumi; fresco e acidulo, di buona sapidità e persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare: ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt.





#### **FALANGHINA**

Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA

manuale, seconda-terza decade di Settembre

M

Terreno alcareo-argilloso, a medio impasto.

Altezza s.l.m.: 380-400 mt

Sistema di allevamento: controspalliera,

potatura con metodo Guyot



Falanghina



crio-macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra



giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; note fresche di fiori bianchi e pesca; fresco e acidulo, di buona sapidità e persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt.





#### CHARDONNAY

Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA



manuale, prima decade di Settembre Terreno argilloso, a medio impasto. Altezza s.l.m.: 300 mt Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot



Chardonnay



crio-macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra



giallo paglierino con riflessi verdolini lucenti; note fresche di fiori bianchi e ananas; fresco e minerale, con un delicato retrogusto sapido e fruttato



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt. Temperatura di servizio: 10° C





#### SUSUMANIELLO

ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

**PUGLIA** 

manuale, seconda-terza decade di Settembre

M

Terreno ferroso di origine calcarea, a medio impasto.

Altezza s.l.m.: 400 mt Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot



Susumaniello



breve permanenza a freddo delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra per 3 mesi



rosa tenue e delicato; note fresche di ciliegia, lampone e pompelmo rosa; fresco, fruttato e di buona persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12,5% vol Acidità totale: 6 gr./lt.



#### **PRIMITIVO**

Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA



manuale, prima decade di Settembre Terreno calcareo-argilloso, a medio impasto

Altezza s.l.m.: 200 mt Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot



Primitivo



pressatura soffice degli acini, macerazione a temperatura controllata e costante per circa 10 giorni e affinamento in contenitori in acciaio



rosso profondo con riflessi violacei; intense note di ciliegia matura, mora e amarena; pieno, lungo e con un finale ammandorlato



arrosti di carne e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 13-13,5% vol Acidità totale: 6 gr./lt.





Una selezione di vini che rappresentano il nostro stile e raccontano la migliore espressione della nostra terra.



#### DOLCIMELO

MARTINA FRANCA
Denominazione d'Origine Protetta



manuale, terza decade di Settembre



Verdeca (55%), Bianco d'Alessano (40-45%), eventuali vitigni minori autoctoni (5%)



macerazione a freddo delle bucce col mosto, pressatura soffice, un "élévage sur lies" per circa 6/7 mesi e un affimento in vasche di pietra



giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; naso delicato con sentore di mela e agrumi gialli; fresco, pulito, equilibrato e strutturato con una lunga persistenza



piatti a base di pesce, zuppe e frutti di mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt.





#### LUNALBA

CHARDONNAY FRIZZANTE Indicazione Geografica Protetta PUGLIA



manuale, seconda-terza decade di Agosto



Chardonnay



Le uve diraspate sono pigiate con pressatura soffice a cui segue la fermentazione in autoclavi a bassa temperatura e a pressione controllata per almeno 15 giorni (in cui si genera naturalmente l'anidride carbonica che lo rende frizzante) e un affinamento di 3-4 mesi



giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; profumo caratteristico fruttato molto intenso; in bocca è secco, vivace, persistente



antipasti, crostacei, risotti, pesce e carni bianche; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol Acidità totale: 5.3 gr./lt.



#### **AMETYS**

PRIMITIVO ROSATO Indicazione Geografica Protetta PUGLIA





manuale, terza decade di Agosto



Primitivo



vinificazione in rosato; permanenza breve e a freddo delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra per 3 mesi



rosato corallino brillante e acceso; note avvolgenti di ciliegia e piccoli frutti rossi; di buona struttura con un finale fruttato e persistente



crudi di mare, antipasti, crostacei, zuppe di pesce e formaggi freschi

Grado alcolico: 12-12,5% vol

Acidità totale: 6 gr./lt.





#### **SPALLA GRANDE**

SUSUMANIELLO Indicazione Geografica Protetta PUGLIA



manuale, terza decade di Settembre



Susumaniello



fermentazione in acciaio a 22-23°C, pressatura soffice e affinamento in acciaio prima e in bottiglia per 4-5 mesi



colore cupo e intenso; note di mora e ciliegia matura con un finale erbaceo; polposo e sapido con un tannino morbido e setoso



carni in arrosto e alla brace e formaggi stagionati

Grado alcolico: 14% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt.



#### **CAMPIROSSI**

PRIMITIVO Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



manuale, prima decade di Settembre



Primitivo



da vigne coltivate ad alberello, vendemmiate prima che le uve comincino ad appassire; permanenza del mosto a contatto con le bucce per circa 10 giorni, délèstage e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi



rubino intenso con riflessi violacei; sentori di marasca e di ciliegia sotto spirito; pieno, strutturato, molto equilibrato

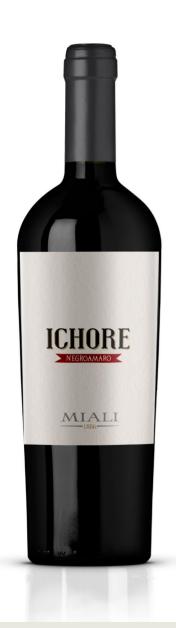


arrosti di carne, selvaggina e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 14% vol Acidità totale: 6 gr./lt.







#### **ÌCHORE**

NEGROAMARO Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



manuale, terza decade di Settembre



Negroamaro



macerazione e fermentazione di 12 giorni a temperatura controllata a 23-24°C; affinamento in serbatoi d'acciaio e micro-ossigenazione in tonneau di 10 anni; affinamento in bottiglia per circa 6 mesi



rubino brillante e intenso; sentori speziati di pepe nero e ginepro; avvolgente e strutturato con tannini morbidi e non spigolosi



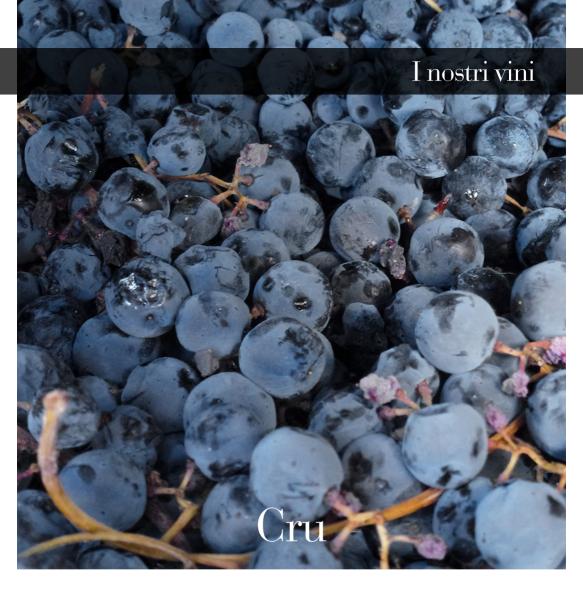
arrosti di carne, selvaggina e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 14% vol Acidità totale: 6 gr./lt.









Vini importanti, in quantità molto limitate. Ogni vino è un prodotto unico di cui non produciamo tutte le annate ma solo le migliori.



#### FÍRR

MINUTOLO Indicazione Geografica Protetta

VALLE D'ITRIA



manuale, terza decade di Settembre



Minutolo



pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche; criomacerazione di circa 12 ore ed un élévage sur lies per circa 6-7 mesi; maturazione di 2 anni in vasche di pietra e un lungo affinamento in bottiglia



paglierino intenso con leggeri riflessi dorati; bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con note di ananas e petalo di rosa; grande mineralità, ampia struttura e lunga persistenza



piatti di mare, formaggi stagionati o erborinati, grigliate di pesce

Grado alcolico: 12,5-13% vol Acidità totale: 6-6.3 gr./lt. Temperatura di servizio: 10-12° C















#### MATER

PRIMITIVO Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



manuale, terza decade di Agosto



Primitivo



le uve stramature vengono diraspate e le loro bucce lasciate in macerazione col mosto per circa 15 giorni; dopo la svinatura la lavorazione continua con il *délèstage* a temperatura controllata; l'affinamento avviene per 24 mesi in botti grandi da 3000 litri di rovere di Slavonia e almeno altri 24 in bottiglia



cupo ed intenso con riflessi violetti tendenti al granata con l'invecchiamento; note di frutta matura, prugna, amarena e una *nuance* di vaniglia e mandorla tostata; grande struttura e persistenza



arrosti, brasati, carni alla brace e formaggi stagionati

Grado alcolico: 14-14,5% vol Acidità totale: 5.5-6 gr./lt. Temperatura di servizio: 18° C



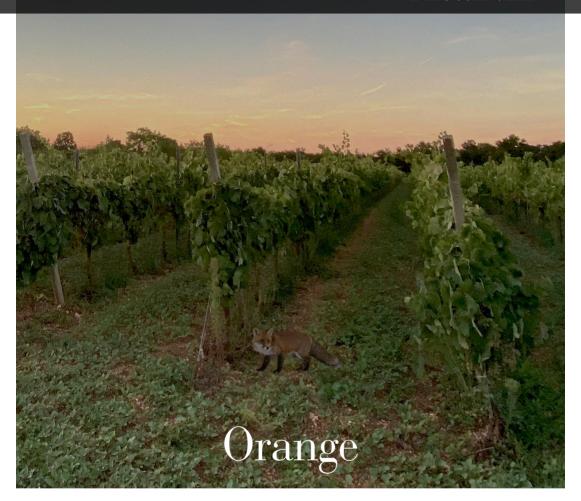
90<sup>pt.</sup>



>93 pt.



### I nostri vini



Un approccio nuovo con cui abbiamo voluto metterci alla prova. Una produzione sostenibile e ancora più rispettosa, in cui il nostro apporto è più rivolto alla tecnica che alla tecnologia.

#### **ORANGE**



#### THE ORANGE FOX

VERDECA Indicazione Geografica Protetta VALLE D'ITRIA



manuale, prima decade di Ottobre



Verdeca



raccolta manuale delle uve, fermentazione con *pied-de-cuve* di lieviti indigeni con 8-10 giorni di macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra; affinamento in bottiglia 4-5 mesi in bottiglia



ramato brillante; note di erbe mediterranee e agrumi; fresco e acidulo, di buona sapidità e mineralità con grande persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare e tartàre

Grado alcolico: 12-12,5% vol Acidità totale: 5.5 gr./lt.





Ci troviamo in Valle d'Itria, al centro della Puglia, estremo Sud-Est d'Italia. Un luogo magico e unico, equidistante tra due mari, a 430 metri d'altezza, molto ventilato e soleggiato. Un microclima e un terreno che danno vita a vini di grande struttura.









###