

IMALIA

“**Imalia**” è un rotondo *Susumaniello* da uve della Masseria Silene, di una buona gradazione ed intensi profumi. Con un piacevole sentore di *Frutta di Polpa* che lo rende unico ed una pienezza al sorso che non contempla la possibilità di un calice vuoto. Lievemente basico, seppure di gran carattere è un vino che si accompagna volentieri anche con il pesce e trasuda una propria elegante Femminilità. La vicinanza ai nostri frutteti si ritrova nei profumi che regala.

Il nome Imalia è richiamato da Diodoro Siculo ed è legato a Rodi, alle origini dell’agricoltura e quindi alla ninfa che portava quel nome. A lei si richiamano i miti fondativi del Coltivare. Ricordata come “prolifica” o “abbondante” essa regalò a Zeus quei tre figli, Sparteo, Cronio e Cito, che regolavano il ciclo dell’intera produzione del frumento. E facevano sì che la Terra fosse Madre e non Matrigna. Per un vino così ricco di sensazioni e prodotto in un podere dove frutta, olivi, frumento accompagnano le vigne in una scommessa di bontà ci voleva un vino che celebrasse l’abbondanza. Ed **Imalia** più che un nome vuole essere un’invocazione alla generosità che Terra e Sole ci donano se rispettati.

QUALCHE INFO SUL VINO

Area di produzione: Salento

Vitigno: Susumaniello

Colore: Rosso

Gradazione: 14,5%

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Annata: 2020

Vinificazione:

Le uve selezionate e leggermente appassite vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare per una notte a bassa temperatura. Segue la

fermentazione con le bucce per circa 15/20 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e “délestage” ai fini di una maggiore e delicata estrazione di aromi e sostanze polifenoliche ricercate.

Caratteristiche

Colore porpora molto carico e profondo con piacevoli aromi di amarena, frutti di bosco e confettura di susine. Profumi floreali di rosa rossa e viole. Leggere note speziate di vaniglia e cacao ottenute durante l’affinamento. Al palato è vellutato, rotondo e complesso con una elegante struttura tannica.

Abbinamenti

Ottimo vino da meditazione, accompagnamento a prelibatezze a base di sughi, di carni rosse cotte alla brace e allo spiedo.

