

SANTI DIMITRI: la passione e la professione ha prodotto un nome di Qualit 

E' un'azienda collocata su una collina a Galatina (tra Gallipoli e Otranto), in provincia di Lecce, nell'area del Salento, e pu  vantare un'esperienza in campo agricolo (vino, olio, cereali) sin dalla met  del 1600, data di acquisto dei primi fondi agricoli.

E' nel 1996, con la nuova generazione della famiglia Vallone, che nasce formalmente l'azienda Santi Dimitri.

Oggi godiamo di questi sacrifici con splendidi vini, stupendi olii extra vergine d'oliva, meravigliosi prodotti agrumosi difficilmente comparabili.

Tutto ci  lo si deve  all'ingegno di questa famiglia che  reimpostando l'azienda con progetti finalizzati ne dette un forte impulso e sviluppo, ottenendo risultati di grande qualit  rendendo grande e attendibile il prodotto "SANTI DIMITRI.

E' qui,  secondo noi, dove nascono le caratteristiche moderne del Negramaro, l'Aleatico, Il Primitivo, il Fiano, ovvero, vini puliti, integri, netti all'olfatto e al gusto, identificabili nel complesso enologico, avvolgenti per profumi e sapori.

Altri prodotti di pregio, lo possiamo dire, sono l'Olio Extravergine di Oliva (nelle sue diverse espressioni), i Pat  di Olive del Mediterraneo, cos  quello al Peperoncino e non per ultimo, le Gelatine di Negramaro, ai profumi di menta, al peperoncino, ecc..

Tutti prodotti di alta qualit , quelli di Santi Dimitri, collocata da Dio e dagli Uomini in una terra che sta tra il mare adriatico e il tirreno ionico.  Stupendo!.

Segnaliamo questa azienda cos , in questo modo, affinch  vi ricordiate, nella selezione dei prodotti di qualit , non solo dei loro splendidi vini, ma anche gli altri prodotti forgiati in questa magnifica terra.

Info: Santi Dimitri Azienda Agricola
Via Guidano C.da Santi Dimistri - Galatina (Lecce)
Telefono: 0836.565866 - Fax 0836.565867
sito web: www.santidimitri.it
e-mail: info@santidimitri.it

Santi Dimitri:
Aruca - Negramaro IGT del Salento 2005

E' un Negramaro al 100%, forgiatosi su terreno sabbioso con tratti anche scistosi; la coltivazione dell'uva avviene su cordone speronato, con una media di 4100 piante per ettaro, la cui resa per ettaro   attorno i 90-95 q.li. 

La macerazione sulle bucce   protratta per 6 giorni con fermentazione controllata e costante; la pressatura   soffice e sottovuoto con un affinamento finale in barrique.

Si presenta con un colore rosso rubino intenso, luminoso e con una buona consistenza, visibile all'occhio archi gliceridi argentati che si stampano poderosamente sulle pareti del bicchiere a dimostrazione della sua forza ed eleganza.

Al naso   immediato, intenso,  profondo con profumi che si divaricano tra le sensazioni fruttate e speziate, ovvero, dal ciliegioso al pepato nero.

Si apre magnificamente pulito, ma ha bisogno di un attimo di respiro per esprimere olfattivamente alcune note di cioccolato e di carruba nel finale.

Si intercetta con sicurezza che   un negramaro (rasposo, ciliegioso) e del salento (minerale e fruttato).

In bocca   stupendo: le sensazioni sono uniche rispetto a prodotti di specie  e ti coinvolgono immediatamente per piacevolezza ed equilibrio.

E' un bouquet complesso, arrotondato da una barrique che le ha donato sensazioni non invasive,  piacevoli, equilibrate, intense e vellutate.

Un vino con questa struttura non si dimentica mai.

Info: Santi Dimitri Azienda Agricola

Via Guidano C.da Santi Dimistri - Galatina (Lecce)
Telefono: 0836.565866 - Fax 0836.565867
sito web: www.santidimitri.it
e-mail: info@santidimitri.it