di Leonardo **PINTO**

SONETTO
il perché di un vino...

L'uva del vitigno Primitivo può essere interpretata in forma poliedrica, ciò ci ha permesso di ottenere vini D.O.P. di Manduria con varie sfaccettature.

Moderne tecniche enologiche, sempre attente ad esaltare i profumi ed i sapori senza trascurare la salubrità, ci hanno consentito di ottenere:

il **Memoria,** vino tipico invecchiato in acciaio;

il **Lirica,** affinato con un leggero passaggio in botte grande che ne affina le qualità;

l'**Elegia,** nato da uve particolarmente selezionate e fatto invecchiare in *barriques* per più di un anno, interpreta un gusto moderno ed internazionale.

Il **Madrigale** dolce naturale, futuro D.O.C.G., nato da grappoli appassiti sulla pianta da un caldo sole, molto spesso accarezzate da venti marini, è perfetto per fine pasto o per "meditazione".

Queste tipologie così simili, ma così diverse nelle sfumature, ci permettono di far conoscere appieno le potenzialità di questo vino che con il solo tam-tam della sua qualità ha saputo conquistarsi un posto nel gotha del mondo enoico.

Ed allora perché **Sonetto**, un altro Primitivo di Manduria?

La risposta è semplice: volevamo mettere a frutto i nostri quasi 80 anni di esperienza per far conoscere quei sentori che l'esigenza di un bere moderno aveva portato all'oblio.

Siamo partiti selezionando fra i nostri 500 ettari di Primitivo quelli più annosi, che la stanchezza di una lunga vita porta a produrre rari grappoli in cui si esaltano le qualità del nostro vitigno.

Le uve, raccolte in cassette, con estrema attenzione, da vendemmiatrici capaci che abbandonano sulla pianta quelle non degne, vengono controllate nuovamente prima che comincino ad essere consegnate alle cure dell'enologo e del cantiniere. Quasi accompagnate per mano, affrontano un percorso enoico scevro da strapazzi. Una volta diraspate, il mosto giace, dolcemente rimescolato con le bucce e vinaccioli per catturarne il più possibile fragranze e sapori ad una temperatura consona. Sia questa fase, che la fase di fermentazione, vengono monitorate continuamente. Il mosto diventato vino, passa direttamente per caduta in *barriques* di rovere Allier, ospitate in una *barricaia* ipogea dove riposa per due anni prima di essere imbottigliato. Si saltano quindi le fasi di chiarificazione, centrifugazione, refrigerazione sotto zero e relativa filtrazione; queste operazioni appartengono ad una enologia moderna, sconosciute nel passato. Ad ogni fase in cui il vino viene agitato e sbatacchiato si perdono un po' delle sue qualità organolettiche, ma il consumatore contemporaneo difficilmente accetta un vino delicato con la possibilità di sedimenti in fondo alla bottiglia.

Il **Sonetto**, un D.O.P. così ottenuto, ci permette di riscoprire profumi, sapori e persistenze ormai dimenticati.

È un Primitivo per veri intenditori appassionati.

Ricordatevi di farlo decantare ed ossigenare prima di gustarlo.