



**BASTIONI
DELLA ROCCA**





Bastioni della Rocca celebra l'epoca d'oro di Federico II, resa immortale dai maestosi castelli che impreziosiscono le valli del Sud. Protagonista assoluto di quello splendore: la vite e il suo frutto.





elle splendenti valli del Sud Italia una schiera di bianchi castelli e fortezze sfida il sole e il cielo azzurro. I loro bastioni lucenti sono il lascito di un passato antico e glorioso: il XIII secolo di Federico II di Svevia. Il carismatico sovrano ebbe un ruolo da assoluto protagonista sul palcoscenico politico del suo tempo, tanto da guadagnarsi il solenne appellativo di stupor mundi (meraviglia del mondo). Silenti testimoni di quest'epoca d'oro sono i maestosi castelli eretti per volere di Federico II, come specchio della favolosa ricchezza raggiunta dal suo regno.





Principale protagonista di questo splendore fu la viticoltura. Già sotto il dominio normanno, la vite conobbe nel Meridione uno sviluppo senza precedenti, tanto da rendere obsoleti i mercati locali. In quei tempi gloriosi, il Sud Italia, con la Puglia in testa, divenne il fulcro del Mediterraneo meridionale, ospitando fiere vinicole e mercanti provenienti dai quattro angoli del mondo



Grazie alle loro spiccate doti commerciali, i Normanni seppero far fruttare l'arte della viticoltura, tanto da farne il motore trainante dell'intera economia locale. La ricchezza di quei secoli è impressa eternamente negli imponenti castelli che da allora, come dei muti colossi, si stagliano all'orizzonte.





Vinificazione

Accarezzata dalla brezza del Mar Ionio, in un palcoscenico mozzafiato, sorge Manduria, patria di questo vino prelibato. Le sue terre, baciata dal sole, assumono il caratteristico color rosso, a causa della massiccia presenza di ossidi di ferro. In questa culla naturale prospera il Primitivo di Manduria, un vitigno elegante e caparbio che necessita, tuttavia, di un'attenta selezione in cantina. Dopo aver passato al vaglio le uve migliori, prende avvio la tradizionale fermentazione sulle bucce. Al termine di questo processo, il vino riposa per 6 mesi in botti di rovere.



Note degustative

Stupisce l'olfatto col suo delicato intreccio di frutti rossi e chiodi di garofano a cui si aggiungono deliziose sfumature di cioccolato e vaniglia. Il finale regala al palato un vibrante accenno di liquirizia.



Primitivo di Manduria



Uvaggio

- 100% Primitivo di Manduria



Denominazione

- Primitivo di Manduria DOC



Gradazione alcolica

- 14.0 +/- 0,5 % Vol.



Abbinamenti

- Carni arrosto, selvaggina e sughi di carne