

ELOQUENZIA COPERTINO DOC ROSSO

*"Ciò che la lingua esprimer ben non puote,
muta eloquenza ne' suoi gesti espresse".
(Tasso)*



"A quarant'anni dalle prime mie scritte - elementari giudizi - mi sono accorto che, sempre, il vino così individuo, puro, razionale, armonico, stava sopra, che non bastavano a darne il "senso" le parole, fossero pure di slancio ed invenzione. Meglio, mille volte meglio, abbandonarsi ai coinvolgimenti, suggestioni, abbracci, penetrazioni, che via via nell'assaggio emergono, non materici ma intellettuali e segnarli".

L'affermazione è del grande Veronelli che ha fatto scuola a più di qualche generazione con la sua vena inesauribile di neologismi riguardanti le sensazioni che il vino è capace di trasmettere. Spesso la verità del vino è inafferrabile, intraducibile ed occorre riconoscere l'inefficacia delle parole. Tant'è che il vino diviene una bevanda godibile, anche senza l'uso della parola, per il privilegio che esso possiede di comunicare con forza, di commuovere per la sua innata eloquenza.

Varietà delle uve:	Negroamaro. I vigneti da cui provengono le uve si trovano nell'agro del comune di Copertino.
Sistema di allevamento:	Alberello pugliese
Terreno:	argille di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, di media fertilità in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 m s.l.m.
Epoca della vendemmia:	seconda decade del mese di settembre
Vinificazione:	macerazione della vendemmia, previa pigio-diraspatura dei grappoli, per almeno 5 giorni con rimontaggi giornalieri per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti. La fermentazione è sottoposta a regime di disciplina termica a 29°C max. La fermentazione malolattica è indotta per assicurare la retrogradazione del malico nella misura minima del 90%.

Azienda Monaci
Tenuta Monaci
73043 Copertino (LE)
Tel/fax +39 0832 947512 - 333 4584028

vini@aziendamonaci.com
www.masseriamonaci.com