

Madri Leone: la cantina pugliese presenta due nuovi vini

scritto da Amanda Arena | 24/06/2021



Sono un Bombino Bianco IGP e un Nero di Troia Rosato IGP le novità che ampliano la proposta dell'azienda vitivinicola di Trinitapoli (BT), ideali per accompagnare in maniera sfiziosa gli aperitivi estivi o a tutto pasto grazie alla straordinaria bevibilità

C'è un'attraente miscela di passione, ricerca costante e amore per il territorio di Trinitapoli, suggestivo borgo incastonato nel lembo settentrionale della Puglia tra le Saline di Santa Margherita di Savoia e l'Ofanto - vicino alla Terra di Bari - dietro il lancio delle due nuove etichette dell'azienda delle sorelle **Linda e Marilia Leone**, imprenditrici appassionate del mondo del vino.

Madri Leone presenta 2 nuovi vini

A un anno dal lancio la cantina Madri Leone presenta 2 nuovi vini, il **Delia a.c. Bombino Bianco**

IGP Puglia 2020 e il **Sanna Sulis Nero di Troia Rosato IGP Puglia 2020** ancorati alle gesta di grandi donne del passato, come già avvenuto per il [Busa Puglia IGT 2019](#), Primitivo 100%, e il **Valla 1936 Puglia IGT 2019**, Nero di Troia in purezza.

Li abbiamo assaggiati in anteprima, in collegamento con le produttrici affiancate dall'enologo **Leonardo Palumbo** che ha esposto l'approccio al fine di valorizzare i vitigni autoctoni e il terroir e ottenere la massima qualità: diradamento dei grappoli e defogliazione del vigneto, accurata selezione delle uve e vinificazione con fermentazione a temperatura controllata in acciaio senza uso di alcun tipo di legno per mantenere inalterate le peculiarità delle varietà impiegate.

Il viaggio enoico di Madri Leone, attraverso la storia e il tempo, è avvincente e giunge alla contemporaneità di oggi con dei vini dinamici e moderni.

Delia a.C. Bombino Bianco IGP Puglia 2020

Un varietale elegante e dalla personalità spiccata per il **Delia a.C. Bombino Bianco IGP Puglia 2020**, giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. All'olfatto si presenta di **piacevole finezza e ricco di note floreali** che ricordano fiori di sambuco, gelsomino, e toni delicati di frutta a polpa bianca, pesca, melone, su dolci sfumature agrumate, note mielate ed erbe aromatiche. In bocca l'ingresso è minerale, sorso agile, elegante, sorretto da un finale sapido con ricordi citrini. Un vino che è un'ondata di freschezza e dà la sensazione di ritrovarsi sulla battigia, accarezzati da un refole di brezza marina.

Le uve, allevate su terreno calcareo-argilloso, sono raccolte al sorgere del sole. Il trasporto avviene con neve carbonica per mantenerne intatta la freschezza sino all'arrivo in cantina, dove vengono raffreddate, pigiate e pressate con presse soffici. Al mosto così ottenuto sono aggiunti lieviti selezionati. Fermentazione in acciaio a temperatura compresa tra 12 e 14°C, seguita da 2/3 mesi di bâtonnage e un altro in bottiglia.

Un **Bombino Bianco** di grande signorilità che si sposa perfettamente con spaghetti allo scoglio, frittura di pesce, burrata o proposte più creative.

Delia a.C. Bombino Bianco IGP Puglia 2020 indossa un'etichetta animalier, studiata per ricordare l'epoca storica della donna a cui il vino è dedicato. Si tratta di Delia - la prima mamma della storia - ritrovata nel 1991 col suo feto in grembo nella grotta di Santa Maria d'Agnano, vicino Ostuni. I suoi resti sono antichi di 28.000 anni.

Sanna Sulis Nero di Troia Rosato IGP Puglia 2020

Le sorelle Leone ci consegnano un'altra cronaca del passato con il **Sanna Sulis Nero di Troia Rosato IGP Puglia 2020**. Il vino è un omaggio a una straordinaria imprenditrice sarda vissuta nel Settecento a Quartucciu: **Francesca Sanna Sulis**. Donna libera ed indipendente, nonché stilista, filantropa e benefattrice, si ribellò a stereotipi e pregiudizi dell'epoca. Favorì l'emancipazione di tante giovani donne dando loro la possibilità di formarsi e rendersi autonome economicamente. Le sue pregiate sete travalicarono l'isola per essere indossate persino dalle principesse di Casa Savoia e dalla **zarina Caterina di Russia**.

Seducante veste color rosa salmone, Sanna Sulis è un vino di raffinata eleganza nell'espressione olfattiva fatta di frutti rossi, fragolina di bosco, melograno, note di ribes rosso, lampone, che si intrecciano a mora e violetta, suscitando un'immediata sensazione di freschezza. In bocca è morbido e setoso, coerente con il naso, delicatamente sapido.

Criomacerazione per 6/7 ore, fermentazione in acciaio e pressatura soffice mantengono inalterati i profumi di questo Nero di Troia rosato ottenuto con la tecnica della vinificazione in bianco. Seguono 2/3 mesi di bâtonnage e 1 mese in vetro. Un rosè morbido, avvolgente come la seta rievocata nell'etichetta, ideale per un aperitivo tipico pugliese con taralli, olive "[Bella di Cerignola DOP](#)", pomodori secchi. Ottimo con i piatti della tradizione, come il ciambotto, pesce al sale, seppie ripiene, involtini di pollo.

Madri Leone s.r.l.

C.da S. Antonio, staz. Candida - Trinitapoli (BT)

Sito web - [Facebook](#) - Instagram