



Non è il Primitivo delle zone classiche come Manduria e Gioia del Colle.

Si è nobilitato per il sito in cui le vigne si sono sviluppate, immerso in essenze mediterranee come il mirto e il rosmarino, la salvia selvatica e il corbezzolo.

A coronare questa sua eccellenza c'è la felice unione col cabernet fra tradizione e innovazione.

For the moment, let's forget about the classical Primitivo from Manduria and Gioia del Colle. This wine is ennobled by the site where the vines grow.

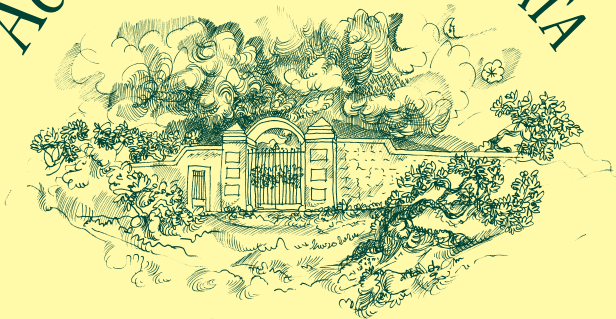
Grapes develop their fine bouquet in the middle of Mediterranean essence such as myrtle and rosemary, wild sage and arbutus.

To crown its excellence a happy marriage with Cabernet takes place. The result is a wine in the middle between tradition and innovation.

Prodotto da/Produced by
BIORIMA s.r.l.
S.S. Appia km 637
74016 Massafra (Ta) - Italy
Tel. + 39-099-8830301
Fax + 39-099-8830310

www.biorima.it
www.cacciariservata.com

ACCETTA CACCIA RISERVATA



Antilupò

TENUTA ACCETTA CACCIA RISERVATA

Questo luogo ci racconta oggi di una moderna passione per il vino che si esprime in un luogo davvero speciale, dove natura ed archeologia sono realtà vive. Sullo sfondo pastori e ricchi borghesi e briganti sembrano ancora contendersi l'oasi verde di Accetta Caccia Riservata situata a Statte, in Puglia.

E' sorta per volontà della famiglia Cordiglia nella seconda metà del 1800 per far divertire i benestanti che potevano permettersi il lusso di andare a caccia. Questa Tenuta, cinta da una recinzione di alti muri in concio, racchiude al suo interno antiche tombe magno greche, gole poco profonde con caverne ed un reticolo di abitazioni medievali. Qui la natura esplose in colori e profumi, la pineta si alterna al bosco, le vigne agli agrumeti ed ai frutteti, al verde argenteo degli oliveti.

Dal 2002 Accetta Caccia Riservata sta vivendo quasi una seconda giovinezza. Con l'acquisto da parte della Biorima s.r.l., dopo tanto abbandono, in questo immenso giardino mediterraneo è tornato lo splendore attraverso il restauro delle antiche testimonianze e l'attenta cura di 76 ettari, di cui 15 a vigneto.

La più preziosa delle produzioni agricole di eccellenza di Accetta Caccia Riservata è il suo vino Antilupò: un rosso secco, a metà strada fra tradizione e innovazione.

THE WINE ESTATE OF ACCETTA CACCIA RISERVATA

Welcome to a very special place where everything speaks about a modern, yet ancient, passion for wine. Accetta Caccia Riservata in English means "Accepted Hunting Reserve," and we will soon learn why it was named in this way. Here treasures of nature as well as archaeological remains have been carefully preserved. History is still alive here, though one can easily go back centuries to learn of struggles between shepherds and the rich, both parties vying to attain control of this green oasis. Accetta Caccia Riservata is located in Puglia, Italy, in the territory of Statte.

The Cordiglia family decided to establish the estate during the second half of the nineteenth century. Their goal was to have a place to enjoy the luxury of hunting. The woods were surrounded by kilometers of high stone walls. Among its treasures we still find today ancient Greek graves. Its gorges are full of caves where, during the Middle Ages, an entire community lived for centuries. Here nature exhibits a powerful explosion of colors and perfumes: pine wood and forest, vines, citrus and olive groves.

Accetta Caccia Riservata's is enjoying a kind of "second youth" since Biorima bought it in 2002. This huge Mediterranean garden finally went back to its great beauty. Ancient remains have been restored and 15 hectares of vines have been planted in an estate of 76 hectares. The most precious product of Accetta Caccia Riservata is Antilupò wine, a dry red halfway between tradition and innovation.



I.G.T. Salento – Antilupo

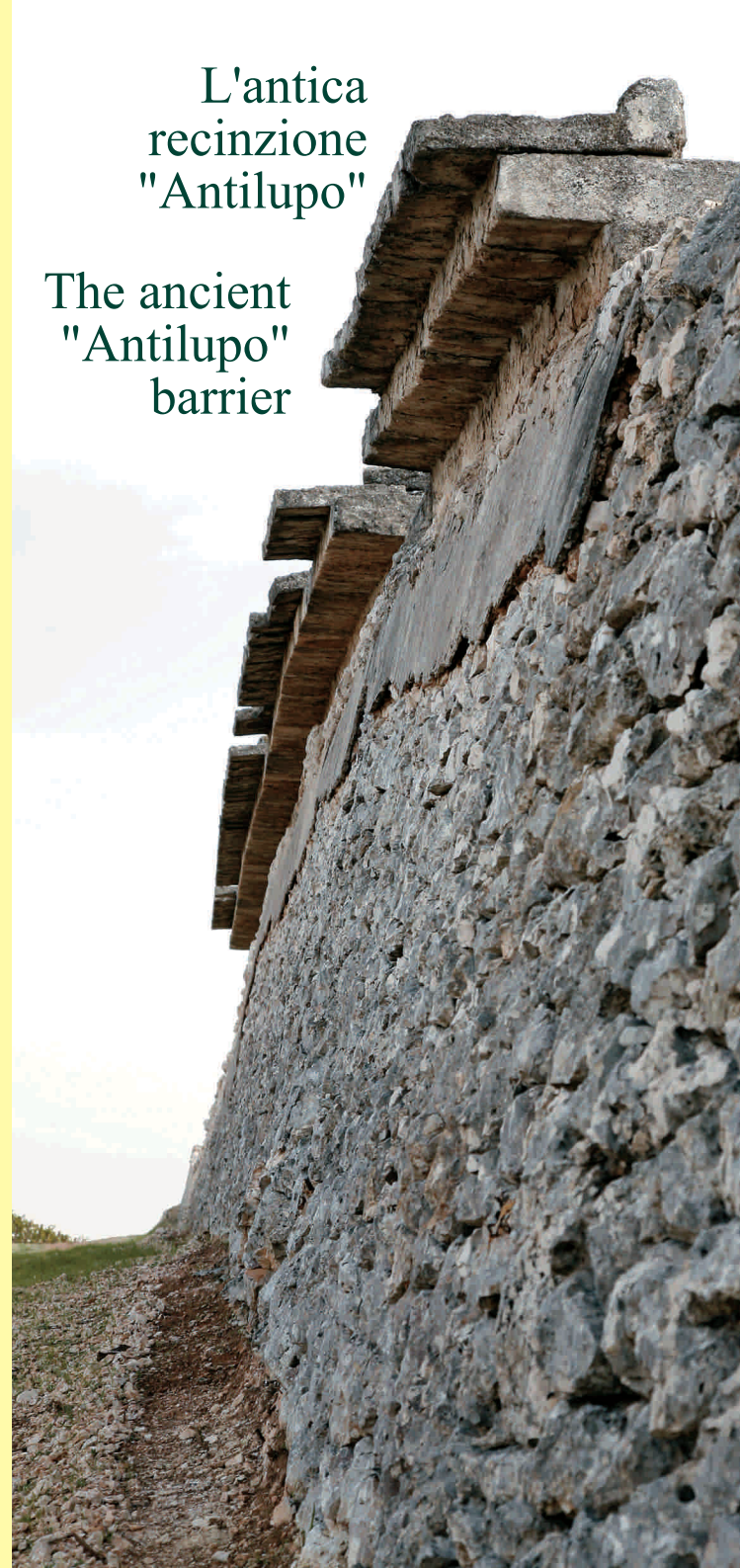
- Rosso secco
- Gradazione alcolica 14–15% a seconda dell'annata
- Da uve di Primitivo 85 %, Cabernet 15%.
- Vinificazione lenta con rimontaggi e lieviti selezionati
- Affinamento oltre 5 mesi in botte di rovere francese di secondo passaggio e oltre 12 mesi in bottiglia
- Colore, profumo e gusto: rosso rubino violaceo gliato; cenni molto piacevoli di speziato; decisamente raffinato, con tannini incomparabilmente fini, un gusto di frutti rossi maturi arricchito da note di frutti rossi maturi e di cioccolato
- Da abbinare a tutto pasto iniziando dall'aperitivo, ai primi piatti con sughi non impegnativi, per poi passare a grigliate di carne, formaggi di media stagionatura
- Di certo è fra i non molti vini rossi da poter affiancare anche al pesce, purchè fritto
- Ottimo anche con dolci come crostate e pasticceria secca alle mandorle

Salento Typical Geographical Indication – Antilupo

- Dry Red Wine
- Classification: I.G.T. – Typical Geographical Indication – Salento
- Alcohol level: 14 – 15 % by volume
- Grapes variety: Primitivo 85 %, Cabernet 15%
- Vinification: Slow fermentation, naturally selected yeasts
- Aging: More than 1 year in oak barrels
- Bottle Aging: Minimum 6 months
- Color, bouquet, taste: red garnet color; extremely pleasant hints of spices; very elegant, with incomparable fine tannins, fresh yet remarkably fruity, notes of red ripe fruits and chocolate.
- Food matches: Versatile, try it with light starters, first courses with a delicate tomato sauce, barbecue meat, medium aged cheese.
- One of the few red wines that can be combined with fish (but fried).
- Excellent as well with fruit tarts and almond cookies.

L'antica recinzione "Antilupo"

The ancient "Antilupo" barrier



RICETTA- Pasta fresca al ragout di polpo al vino Antilupo I.G.T. Salento

Per 4 persone:

pasta fresca di formato lungo 400 gr, polpo 400 gr, carote 100 gr, sedano 100 gr, cipolla 100 gr, 3 foglie di alloro, 1 bicchiere di vino Antilupo, bicchiere di olio extravergine di oliva pugliese, 3 cucchiaini di salsa di pomodori San Marzano, 250 gr di pomodori freschi ciliegino, 1 pizzico di peperoncino, pepe, noce moscata, prezzemolo e basilico.

Dorare le verdure e l'alloro. Unire il polpo a crudo tagliato a pezzi, cuocere col coperchio per un quarto d'ora. Eliminare l'acqua di cottura del polpo e, subito dopo, aggiungere il vino Antilupo e farlo sfumare appena. Aggiungere pomodorini e salsa di pomodoro, peperoncino, sale e pepe. Cuocere per 30 minuti a fuoco lento, senza coperchio fino a quando il polpo risulta tenero. Scolare la pasta molto al dente e immergerla nella salsa di condimento. Servire con una spolverata di noce moscata, prezzemolo e basilico fresco.

RECIPe – Fresh pasta with octopus ragout and Antilupo I.G.T. Salento wine

Serves: 4

Ingredients: 400 g long fresh pasta, 400 g octopus, 100 g carrots, 100 g celery, 100 g white onion, 3 bay leaves, 1 glass Antilupo wine, glass of Puglia extra virgin olive oil, 3 tablespoons San Marzano tomatoes sauce, 250 g fresh cherry tomatoes, pinch of hot red pepper, black pepper, nutmeg, parsley and basil, salt to taste.

- Slightly brown vegetables and bay leaves in oil.
- Add the chopped octopus, cover and cook it for 15 minutes.
- Discard the cooking water of the octopus, pour Antilupo wine.
- After a few minutes, add chopped cherry tomatoes and tomatoes sauce, hot red pepper, salt and black pepper.
- Simmer for about 30 minutes with open lid, until the octopus becomes soft.
- Drain the pasta al dente and dip the pasta in the sauce.
- Serve with a sprinkling of nutmeg, parsley and fresh basil.