



V
VESPA

VIGNAIOLI PER PASSIONE





Azienda.

“Vespa Vignaioli per Passione” è il nome sotto cui la famiglia Vespa ha iniziato la propria avventura nella produzione di vini di alta qualità. Una sfida che li ha portati in Puglia, patria di vini dalle incredibili potenzialità, di una profonda cultura enogastronomica e dalla rinomata ospitalità. Manduria, in particolare, è la zona che accoglie la proprietà della famiglia Vespa, una zona particolarmente vocata alla produzione vinicola grazie alle sue caratteristiche geografiche.





I Vitigni.

Purezza per scelta, autoctono per vocazione

Uve del sud per vini del sud. Se è vero che ogni territorio è in grado di caratterizzare ogni vitigno e conseguentemente ogni vino, è altrettanto vero che per ogni territorio esistono vitigni di elezione. I secoli hanno plasmato la natura di vitigni come il Primitivo, il Fiano, il Negramaro e li hanno resi gemme incastonate in un territorio ormai perfetto per loro, un territorio in grado di esaltarli e di farli esprimere al meglio delle proprie caratteristiche. La ricerca, continua, di una espressività territoriale forte e caratteristica ha portato Vespa Vignaioli per Passione a selezionare questi vitigni come gli esponenti della propria visione enologica. La potenza del Primitivo, l'ampiezza del Fiano, la freschezza del Negramaro sono tratti che hanno ispirato la nostra guida enologica nella ricerca di un tratto distintivo comune e continuo tra tutti i nostri vini, la bevibilità. Vitigni autoctoni e lavorazioni in purezza sono la chiave di uno stile produttivo rivolto alla bevibilità ed al piacere di ritrovare nel calice vini testimoni di una identità forte e precisa.



Il vino

è risultato ultimo di tanta passione e di tanto lavoro. L'espressione della somma delle caratteristiche del territorio, del vitigno e dell'opera dell'uomo. Il termine ultimo di un lavoro che dura anni e che anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia si rinnova nella ricerca della migliore interpretazione di quello che la natura regala nella nostra azienda agricola. Guardando sempre al futuro, guardando sempre a ciò che di meglio potremo fare, ma con la gratitudine di chi ha i piedi ben piantati nel terreno e che vive quotidianamente la bellezza di questo splendido lavoro.



BEREBENE

91
POINTS

JAMES SUCKLING.COM

Bruno

Primitivo Salento IGT
Indicazione Geografica Protetta

I produttori di vino in genere danno il proprio nome al vino più importante della cantina.

Bruno Vespa ha fatto la scelta opposta: ha battezzato il vino di minor costo perché la sua sfida è di far accostare il maggior numero di consumatori a un prodotto con un eccellente rapporto tra qualità e prezzo di vendita.

Uve: Primitivo

Zona di Produzione: Salento

Altitudine Vigneto: 90 metri s.l.m.

Tipologia Terreno: Argilloso

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha

Produzione per Ettaro: 75 Q.li

Resa uva in vino: 70%

Età media delle viti: 15 - 20 anni

Epoca della Vendemmia: Fine Agosto

Fermentazione Alcolica: Macerazione sulle bucce per 10 giorni con numerose follature

Fermentazione Malolattica: Interamente svolta in barriques

Invecchiamento: In barrique Never e Tronçais per 4 mesi



Bianca Terra

Fiano Salento
Indicazione Geografica Tipica

Fedeli ai vitigni autoctoni pugliesi, abbiamo scelto un Fiano: un vitigno la cui presenza in Puglia risale all'epoca romana e che era quasi del tutto scomparso nella prima parte del '900. Caratterizzato da una resa molto bassa, è stato rivalutato negli ultimi decenni in Puglia da quelle aziende orientate ad una alta qualità nelle proprie produzioni. Un vitigno dalle ottime caratteristiche gusto olfattive, in grado di esprimere nel nostro vino un frutto piacevole, rotondo, ma al tempo stesso di buona bevibilità e freschezza.

Uve: Fiano
Zona di Produzione: Salento
Altitudine Vigneto: 40 metri s.l.m.
Tipologia Terreno: Argillo-Sabbioso
Sistema di Allevamento: Cordone speronato
Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha
Produzione per Ettaro: 75 Q.li
Resa uva in vino: 65%
Età media delle viti: 10 anni
Epoca della vendemmia: Terza decade di agosto
Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto fermenta in assenza di bucce a 14°C per circa 20 giorni
Affinamento: Acciaio per almeno 4 mesi.

tttt
v i t a e
LA GUIDA VINI



Flarò

Rosato Salento
Indicazione Geografica Tipica

La sera del 12 settembre 2015, il tennis italiano ha vissuto uno dei momenti più belli della sua storia. Al torneo più prestigioso, gli Us Open di New York, Flavia Pennetta ha battuto in finale Roberta Vinci. Due italiane ai vertici mondiali del tennis. Dall'unione dei nomi delle due grandi campionesse, conterrane e native proprio della Puglia nasce il FLARÒ, un tributo a due donne straordinarie, che hanno portato alto il nome del nostro paese nel mondo, grazie ad un evento che ha segnato la storia dello sport internazionale. Il primo rosato fermo della nostra cantina, intrigante incrocio tra Negroamaro ed Aleatico.

Uve: Negroamaro 95% - Aleatico 5%
Zona di Produzione: Salento
Altitudine Vigneto: 40 metri s.l.m.
Tipologia Terreno: Argillo – Sabbioso
Sistema di Allevamento: Cordone speronato
Produzione per Ettaro: 80 Q.li
Densità dei ceppi: 5.000 ceppi/ha
Età media delle viti: 10 anni
Resa uva in vino: 60%
Epoca della Vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Dopo la pigiadiraspatura delle uve, il mosto rimane in contatto con le bucce per circa 6 ore a 8/10°C. Al termine della macerazione, il mosto, che ha ottenuto la tipica colorazione rosa, viene sgrondato e separato dalle bucce. La fermentazione avviene a 13/14°C e dura circa 20 giorni.
Fermentazione malolattica: Non svolta
Affinamento: Acciaio per almeno 3 mesi



JAMES SUCKLING.COM



Prehnite

Bianco Salento

Indicazione Geografica Protetta

Colore giallo paglierino sgargiante. Al naso esprime un insieme di frutta e fiori. Un quadro molto ricco ed espressivo di: taglio, pesca gialla, pepe bianco, sambuco, scorza di agrumi, erbe aromatiche, timo, mela renetta, lavanda. Al gusto esprime un quadro complesso ed accattivante. Influenza la spina acida della Verdeca che riesce a far esprimere al meglio il patrimonio olfattivo nel suo insieme.

Uve: Verdeca 90%. Semillon 10%

Zona di produzione: Lizzano

Superficie del vigneto: 1,8 HA

Altitudine del vigneto: 100 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso per la Verdeca - Sabbioso per le altre varietà

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità dei ceppi: 4.000 ceppi per HA

Produzione per ettaro: 62 Q.li

Età media delle viti: 7 anni

Epoca della vendemmia: Mese di settembre

Vinificazione: Criomacerazione per 6 ore a 8°C. Le uve vengono raccolte a mano, ognuna di esse in tempi differenti in funzione del rapporto zuccheri/acidi. Il vino viene mantenuto sulle proprie fecce nobili per 5-6 mesi.

Fermentazione alcolica: In acciaio a 12°C

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In acciaio inox per 5 mesi



Il Rosso dei Vespa

Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Controllata

Un vino che è piena espressione delle potenzialità della natura pugliese, il Rosso dei Vespa unisce il carattere tradizionale del Primitivo di Manduria alle note più fresche e gradevoli dei prodotti più giovani. Punto di congiunzione delle due anime di questo vitigno: potente e complesso ma al tempo stesso piacevole e snello nella sua bevibilità. Svolgiamo in vigna un grande lavoro per regalare la più pura espressione del terroir di Manduria.

Uve: Primitivo

Zona di Produzione: Manduria

Altitudine Vigneto: 90 metri s.l.m.

Tipologia Terreno: Argilloso

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha

Produzione per Ettaro: 60 q.li

Resa uva in vino: 70%

Età media delle viti: 15-20 anni

Epoca della Vendemmia: Fine Agosto

Fermentazione Alcolica: Macerazione sulle bucce per 10 giorni con numerose follature. Salasso 10%

Fermentazione Malolattica: in acciaio inox

Invecchiamento: in barrique Never e Tronçais per 6 mesi.

I Cru.



Il Fedale

Negroamaro Salento

Indicazione Geografica Tipica

Negramaro autentico, una espressione chiara e cristallina della bellezza e delle potenzialità di questo vitigno. Una vino realizzato da un vitigno la cui freschezza è caratteristica di spicco, regalando al tempo stesso le migliori nuance del frutto rosso tipicamente del sud. Un vino che richiede e merita del tempo, il cui lungo affinamento ne valorizza l'armonia e l'espressività nel calice. Un Negramaro importante, di rara piacevolezza, già una pietra miliare della produzione aziendale

Uve: Negroamaro

Zona di Produzione: Salento

Altitudine Vigneto: 40 metri s.l.m.

Tipologia Terreno: Argillo - Sabbioso

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Produzione per Ettaro: 60 Q.li

Resa uva in vino: 70%

Età media delle viti: 20 anni

Epoca della Vendemmia: Ultima decade di settembre

Vinificazione: Le uve sono sottoposte a pigiatura soffice. La fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 24° - 26 °C dura circa 10 giorni, la macerazione si protrae per circa una settimana oltre il termine della fermentazione. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage

Affinamento: Barriques 12 mesi.



Noi Tre

Spumante Brut Rosè

Un viaggio alla riscoperta della dialettica padre-figlio, uno spumante che racconta due realtà indissolubilmente legate da un amore straordinario. L'inizio di un'avventura che si tramanderà di generazione in generazione. Uno spumante rosé millesimato (36 mesi sui lieviti) frutto di uve Negroamaro in purezza. Uniti in questa avventura enologica, Bruno Vespa e i suoi due figli, Federico ed Alessandro, suggellano il loro legame con un vino raffinato ed elegante grazie alla lunga permanenza sui lieviti, che accompagna con classe i momenti diversi della tavola: dall'aperitivo a un intero pasto leggero.

Uve: Negroamaro

Zona di Produzione: Salento

Altitudine Vigneto: 40 metri s.l.m.

Tipologia Terreno: Argilloso - Sabbioso

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha

Produzione per Ettaro: 70 Q.li

Resa uva in vino: 50%

Età media delle viti: 15 - 20 anni

Epoca della Vendemmia: Ultima settimana di Agosto

Fermentazione Alcolica: In acciaio inox

Fermentazione Malolattica: Non svolta

Affinamento: 36 mesi in bottiglia

I Cru.



Miglior vino dell'anno



Raccontami

Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Controllata

Questo Primitivo di Manduria narra il viaggio della nostra famiglia attraverso l'affascinante mondo del vino. La ricchezza visiva annuncia un carattere deciso e, al tempo stesso, un impatto vellutato. Il profumo di spezie e frutti di bosco ne anticipa la grande, morbida bevibilità. Seppur ideale accanto a piatti impegnativi a base di carne, "Raccontami" può accompagnare in realtà una parte consistente della cucina italiana.

Uve: Primitivo

Zona di Produzione: Manduria

Altitudine Vigneto: 90 metri s.l.m.

Tipologia Terreno: Argilloso

Sistema di Allevamento: Alberello Pugliese

Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha

Produzione per Ettaro: 45 Q.li

Resa uva in vino: 70%

Età media delle viti: Tra 50 ed 85 anni

Epoca della Vendemmia: Agosto dopo un processo di surmaturazione in pianta delle uve

Fermentazione Alcolica: Macerazione sulle bucce per 15 giorni con numerose follature.

Fermentazione Malolattica: Interamente svolta in barriques

Invecchiamento in barrique: Invecchiamento in barriques Never e Troncais 12 mesi



Donna Augusta

Bianco IGT Salento

Indicazione Geografica Tipica

Composto da uve Chardonnay, Fiano e Verdeca. Ha un colore oro brillante di bella consistenza con riflessi verdognoli; al naso note di miele e banana, che sono i descrittori del Fiano e dello Chardonnay, ma poi viene fuori una complessità di spezie, bergamotto, mandorla amara e salvia. Ne vengono prodotte 3.200 bottiglie.

Uve: Fiano 30%, Verdeca 30% e Chardonnay 40%

Zona di produzione: Salento

Altitudine vigneto: 80 m slm

Tipologia terreno: Argillo – Sabbioso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 Q.li

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva in vino: 55%

Epoca della vendemmia: Chardonnay terza decade di agosto, Fiano e Verdeca terza decade di settembre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente. Dopo la pigiatura soffice, sono sottoposte a criomacerazione prefermentativa per circa 6 ore a 10 °C. Verdeca vinificata in bianco, Fiano con macerazione di 4 ore, Chardonnay con macerazione di 12 ore. Successivamente, i mosti puliti fermentano a 14 °C per circa 20 giorni, ogni uva con i propri lieviti. Lo Chardonnay fermenta il 60% in acciaio e il 40% in barriques, Viene conservato in legno per 6 mesi dove svolge la fermentazione malolattica. La Verdeca e il Fiano fermentano in acciaio. Al termine del periodo di affinamento il vino viene assemblato e imbottigliato.

Fermentazione malolattica: Solo dello Chardonnay

Affinamento: Chardonnay 6 mesi in barriques. Fiano e Verdeca 6 mesi in acciaio sulle fecce fini. Il vino, dopo l'imbottigliamento, riposa per altri 12 mesi in bottiglia

I Cru.



Helena

Nero di Troia Puglia

Indicazione Geografica Tipica

Un vino che rappresenta la massima espressione qualitativa di produzione della cantina. Nato per rappresentare una vera e propria sfida enologica, Un Nero di Troia da vigne di oltre 50 anni di età, che stupisce per le sue eccellenti caratteristiche organolettiche. Un vino che alla sua prima annata ha già calcato palcoscenici importanti tra cui Buckingham Palace e che rappresenta la vera sfida del Sud, ed in particolare della Puglia, alla grande eleganza e complessità dei vini francesi.

Uve: Uve di Troia

Altitudine Vigneto: 90 metri s.l.m.

Tipologia Terreno: Argilloso

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha

Produzione per Ettaro: 40 q.li

Resa uva in vino: 68%

Età media delle viti: Oltre 50 anni

Epoca della Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Fermentazione Alcolica: Macerazione sulle bucce per 15 giorni con numerose follature. Salasso 20%

Fermentazione Malolattica: Interamente svolta in barrique Never e Troncais per 12 mesi.



Primatìa

Primitivo di Manduria DOP Riserva

Primatìa rappresenta la summa della nostra produzione di Primitivo di cui porta il nome antico. Un vino che richiama le antiche sensazioni dei Primitivi di un tempo, coltivati da viti di maggiore età, le cui rese produttive hanno raggiunto nei decenni livelli di assoluta eccellenza qualitativa. Abbiamo selezionato solo i migliori grappoli provenienti dalle nostre migliori viti ad alberello pugliese per tornare all'essenza della tradizione della nostra terra.

Uve: 100% Primitivo

Altitudine Vigneto: 90 m. s.l.m.

Tipologia Terreno: Argilloso

Esposizione: Est - Ovest

Età media delle Viti: 80 anni

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha

Produzione per Ettaro: 30 Quintali

Vinificazione: Vinificazione in rosso in acciaio con macerazione a temperatura controllata.

Affinamento: in Barriques Troncais e Never per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi.



Zoe

Passito Fiano di Puglia

Indicazione Geografica Tipica

La dolcezza è una caratteristica di famiglia. Un vino che completa nel migliore dei modi l'espressione del portafoglio prodotti dell'azienda. Un Fiano di assoluto rilievo, il cui appassimento in pianta regala una concentrazione zuccherina fondamentale per esprimere la dolcezza che ci si aspetta da questo passito. Un vino tuttavia sempre correttamente bilanciato, dove la dolcezza, presente, non è mai eccessiva; si apprezza per l'equilibrio e per la continua gradevole danza tra morbidezza e freschezza. Un vino di queste caratteristiche non poteva che essere dedicato ad un importante componente della nostra famiglia, Zoe, il nostro amato cagnolino, la cui dolcezza si abbina perfettamente al vino a lei dedicato.

Uve: Fiano

Zona di Produzione: Salento

Altitudine Vigneto: 40 metri s.l.m.

Tipologia Terreno: Argillo - Sabbioso

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Produzione per Ettaro: 50 Q.li

Resa uva in vino: 35%

Età media delle viti: 10 anni

Epoca della Vendemmia: Seconda metà di ottobre dopo appassimento naturale in pianta

Vinificazione: Le uve appassite vengono sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione avviene in barriques e non viene completamente svolta lasciando il vino ricco di una dolcezza naturale

Affinamento: Barriques Troncais e Never per almeno 4 mesi.





Le grandi collaborazioni.

Sandro Boscaini e Bruno Vespa.

Terregiunte

MASI
AGRICOLA

V E S P A

Da territori che esprimono grandi personalità e unicità ma aperti all'incontro nasce Terregiunte. Un autentico vino "Made in Italy".

Dall'esperienza degli enologi Riccardo Cotarella e Andrea Dal Cin e dalla passione di Sandro Boscaini e Bruno Vespa per le rispettive terre, la loro cultura e i loro vini, nasce Terregiunte. Territori che esprimono grandi unicità e personalità ma sinergici quando aperti all'incontro. Climi, terreni e varietà di uve distinti che da sempre sono percepiti lontani per tradizioni e culture si uniscono ed esprimono le loro peculiarità nell'ambito di un ampio e ricco concetto territoriale italiano.

Con sensibilità e maestria è stato prodotto un vino senza complessi, orientato esclusivamente alla massima qualità.

Note organolettiche:

Color rosso rubino profondo. Al naso balsamico con sentori di tabacco, amarena, mirto, prugna con un pizzico di cacao. Al palato la struttura è compatta, progressiva, densa e golosa. Sapido e potente, è caratterizzato da tannini eleganti e setosi. Piacevolissimo il finale con note di ciliegia e marasca.





Raccontami Grappa Invecchiata

Berta
DISTILLERIE

V E S P A

Sistema di Distillazione: Discontinuo

Impianto: Caldaia in rame a vapore

Legni utilizzati: Botti di Rovere da 225 litri

Tostatura legno: Varie

Colore: Ambrato

Profumo: Complesso, ampio, avvolgente, di grande personalità.

Splendido concerto di sensazioni su cui spiccano i frutti rossi, il tabacco e la vaniglia

Sapore: Si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo

Capacità bottiglie: cl. 70

Gradazione: 43% vol.

Bicchieri consigliato: Calice SELEZIONE



Le grandi collaborazioni.

Distillerie Berta e Bruno Vespa.