



La cultura dell'ulivo nel Salento risale al VII secolo a.c., ed è in questa fascia di terra che nel 1825 nasce a Lizzanello il frantoio Calogiuri. Le varietà d'ulivo maggiormente presenti sono Cellina, Ogliarola Leccese e Leccino, dalle quali si ricavano degli ottimi oli extravergine che la famiglia Calogiuri produce con il massimo rispetto delle tradizioni. Gianni Calogiuri ha creato inoltre una serie di oli extravergine aromatizzati, prodotti per infusione di erbe spontanee e spezie.

### IL VINCOTTO

Ottenuto dalla cottura a fuoco lento del mosto di uve "Negroamaro" e "Malvasia Nera", raccolte dopo un naturale appassimento sulla pianta di circa 30 giorni. Il mosto dopo la cottura, ridotto ad un quinto del volume iniziale, è riposto in botti di rovere insieme alla madre acetaia ed invecchiato per quattro anni. Vengono poi prodotti alcuni tipi di vincotto per infusione successiva: fichi, limoni, arance, lamponi, carrube e peperoncino vengono lasciati per diverso tempo in infusione nel vincotto ed il prodotto che ne deriva permette i più svariati utilizzi.

Il vincotto, oltre ad essere un esaltatore naturale di sapori, risulta altamente nutrizionale e terapeutico, ricco di polifenoli, non presenta alcool né zucchero aggiunto, non contiene coloranti né conservanti e la sua realizzazione con tecnologie nuove gli consente di conservare per congruo tempo le sue eccezionali caratteristiche organolettiche.

E' disponibile nei seguenti gusti:

**Originale:** è indicato per condire qualsiasi piatto dolce o salato, ottimo sul gelato, sulla frutta, sui formaggi freschi e stagionati, sulla carne e sul pesce, nelle minestre, sulla pasta, un esaltatore naturale di sapori da utilizzare ovunque

**ai Fichi:** è ottimo per condire frutta, gelati di frutta, dolci come pasta di mandorle, carni bollite e ai ferri, pesce d'acqua dolce, minestre di legumi

**ai Lamponi:** è indicato per condire sorbetti di frutta, gelati allo zabaione, panna cotta, insalate contenenti carote, finocchi, sedano e lattuga o patate, bolliti di carne o filetto ai ferri, verdure cotte.

● bottiglie da 25cl

