

BONSEGNA



STORIA

L'Azienda Agricola Vitivinicola Bonsegna, è stata fondata da Primo Michele Bonsegna nel 1964, a Nardò, la terra del nobile Negroamaro, del robusto Primitivo e della morbida Malvasia Nera, un tempo uno dei più grandi feudi d'Italia, con un'estensione vitata tra le maggiori del Salento. Dal 1991 la cantina è condotta dal figlio Alessandro, che ne ha ereditato non solo la gestione, ma anche la passione per il duro.

LA CANTINA



La cantina si trova nel centro di Nardò, in un edificio dei primi del Novecento, con le caratteristiche volte ogivali, tipiche di Lecce. La produzione è di circa 150.000 bottiglie, distribuite tra le varie etichette dell'azienda. I vini dell'Azienda Bonsegna sono molto legati al territorio e riescono a esprimere appieno le caratteristiche del grande potenziale della campagna neretina. I vigneti dell'azienda, distribuiti su 25 ettari, si trovano interamente nell'agro di Nardò, nelle contrade storiche e più vocate dell'intero comprensorio, molte delle quali nelle immediate vicinanze della splendida area protetta del Parco Naturale di Portoselvaggio. L'agricoltura è da sempre orientata al rispetto della natura e delle piante, utilizzando sistemi di produzione integrata che mirano a limitare al massimo l'uso di fertilizzanti e pesticidi. Le linee di prodotto sono tre: una linea base chiamata Cenate Vecchie. Una linea media con tre IGT, denominata Baia d'Uluzzo, con particolari produzioni monovitigno che riescono a dimostrare come il territorio neretino sia vocato alla produzione di vini di qualità, e una linea top, le Danze della Contessa, dedicata ai vini DOC dell'azienda che vedono protagonisti il Negroamaro e la Malvasia nera di Lecce. All'annata 2007 si aggiunge un vino di punta, Primo, ottenuto da un blend di Primitivo e Negroamaro, che Alessandro Bonsegna ha voluto dedicare al padre Primo Michele Bonsegna, in ricordo della sua passione e dedizione, e che viene prodotto solo nelle annate migliori.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
●	Danze della Contessa	Rosato Nardò DOC	Negroamaro 90% Malvasia Nera di Lecce 10%	12,5%	Vinificazione classica e tradizionale in rosé di uve accuratamente selezionate, con breve macerazione delle bucce, a temperatura controllata, per 8-10 ore.
●	Danze della Contessa	Bianco Salento IGT	Chardonnay 100%	14%	Pressatura soffice di uve accuratamente selezionate, con trattamento termico immediato del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 16-18 °C.
●	Baia di Uluzzo Primitivo	Primitivo Salento IGT	Primitivo 100%	14,5%	Macerazione a temperatura controllata di uve selezionate per 8-10 giorni e affinamento in acciaio per 12 mesi.
●	Baia di Uluzzo Negroamaro	Negroamaro Terra d'Otranto Rosso DOC	Negroamaro 100%	14%	Vinificazione in rosso di uve negroamaro, con macerazione delle bucce, a temperatura controllata, per circa 7 giorni. Maturazione in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.
●	Primo	Rosso Salento IGT	Negramaro 50% Primitivo 50%	14,5%	Vinificazione separata di uve Primitivo e Negroamaro accuratamente selezionate. Assemblaggio dei vini e maturazione in barrique per 8 mesi, con affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.