

La dispensa dell'agriturismo 2018

| PRODOTTO | PRODUZIONE | | | TIPO | PESO | PRODUZIONE | € | CARATTERISTICHE |
|--------------------------------|------------|--------|-----------------|---|---------|------------|-----------|---|
| | Propria | Locale | Certificato BIO | | | | | |
| CONSERVE IN AGRODOLCE | ✓ | | ✓ | Cavoli, carote, finocchi, cicorie, peperoni, carciofi | 500 gr | Gen-Feb | 6 | Verdure conservate in acqua con zucchero, sale e aceto. Da gustare al naturale come antipasto o contorno di secondi piatti a base di carne. |
| | | | | Lampagioni | 300 gr | Mag-Ago | 5 | |
| OLIVE IN SALAMOIA | ✓ | | ✓ | Kalamata (greche) | 500 gr | Nov-Dic | 5 | Olive locali in acqua e sale da gustarsi al naturale |
| CONFETTURE E MARMELLATE | ✓ | | ✓ | Arance, limone, mandarini, fichi, perata, fragole, ciliegie, uva, mele, melecotogne, pesche, albicocche, pere, prugne, percoche | 300 gr | Gen-Dic | 6 | Solo frutta fresca per il 60% e zucchero, preparata con metodi artigianali. Prodotto sterilizzato e senza conservanti. |
| OLIO DI OLIVA | ✓ | | ✓ | Extravergine | 50 cl | Ott-Nov | 8 | Le caratteristiche dell'olio sono subito visibili grazie ad un forte colore giallo tendente al verde, un aroma fruttato, un odore intenso ed in sapore pieno con un retrogusto leggermente piccante. Ottimo soprattutto a crudo, per le sue caratteristiche organolettiche è consigliato a palati esigenti e raffinati e risulta idoneo nella preparazione delle specialità tipiche della dieta mediterranea. |
| | | | | | 75 cl | | 12 | |
| | | | | | 1 litro | | 37 | |
| | | | | | 3 litri | | 37 | |
| | | | | | 5 litri | | 60 | |
| POMODORI | ✓ | | ✓ | Secchi | 300 gr | Ago-Set | 5 | Pomodori secchi, aglio, menta, olio extravergine di oliva, aceto. |
| | | | | Passata | 700 gr | Lug-Ago | 3 | Pomodori leccesi, basilico, cipolla, sale. Ottimo condimento per pasta. |
| LEGUMI | | ✓ | | Fagioli cannellini, ceci, fave | 1 Kg | Gen-Dic | 5 | Legumi locali secchi da cucinarsi preferibilmente in pignata. |
| SALSINE | | | ✓ | Primavera | 300 gr | Set-Ott | 7 | Melanzane, peperoni, sedano, sale, aceto, olio extravergine di oliva, acido citrico. Il prodotto è una esclusiva ricetta dell'Agriturismo Serine. E' una salsina giardiniera dal sapore appena piccante: da gustare sui crostini di pane oppure come condimento per la pasta, meglio se casarecchia. |
| | | | | Al peperoncino | 200 gr | Set-Ott | 5 | Preperoncino rosso, sedano, aglio, sale, olio extravergine di oliva, aceto, acido citrico. Il prodotto è una esclusiva ricetta dell'Agriturismo Serine. E' una salsina dal sapore piccante: può essere apprezzata dai palati amanti del gusto forte semplicemente sui crostini di pane, ma è particolarmente indicata per condire i legumi o la pasta unita ai sughi di pomodoro. |
| | | | | Composta | 200 gr | Gen-Dic | 5 | Salsina a base di cipolla e marmellata di arance, dal sapore agrodolce. Ideale sui formaggi e crostini di pane, si può accompagnare anche con un ottimo lesso di carne. |
| VINI DEL SALENTO | ✓ | | ✓ | Rosso Negramaro Terre Rare | 75 cl | | 10 | Profumo intenso e delicato di ciliegia sotto spirito con sentori di piccoli frutti rossi. Sapore deciso, caratteristico, lievemente tannico di buon corpo e di buona persistenza. Abbinamenti: eccellente su arrosti e brasati ma anche su primi piatti. Vol 13% |
| | | | | Rosso Primitivo Terre Rare | 75 cl | | 12 | Profumo delicato, caratteristico, sapore pieno, sapido ed armonico Abbinamenti: si accosta piacevolmente ad arrosti e selvaggina. Vol 14% |
| | | | | Rosso Negramaro Sampietrana Tacco Barocco | 75 cl | | 14 | Colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi. Vol 13% |
| | | | | Rosso Negramaro+Malvasia Vecchia Torre Salice Salentino | 75 cl | | 12 | Colore rosso rubino carico, con lievi sfumature granate. Profumo vinoso, con sentori di piccoli frutti rossi. Sapore pieno, caldo, vellutato con gradevole retrogusto amarognolo. Abbinamenti: paste asciutte, carni arrosto, formaggi piccanti. Vol 14% |
| | | | | Rosso Primitivo Tenuta Longhe | 75 cl | | 13 | Rosso di gran corpo dal colore molto intenso, dal profumo ampio, dal sapore asciutto, leggermente tannico. Abbinamento con gli arrosti, formaggi stagionati, selvaggina e carni bianche. Vol 13% |
| | | | | Rosso Negramaro Biologico Nativo Duca Guarini | 75 cl | | 15 | Di color rosso rubino scuro, all'olfatto si apre su toni fruttati intensi. Al palato è equilibrato con un buon corpo e una grande lunghezza. Ideale per accompagnare arrosti, formaggi e primi piatti. Vol 13% |
| | | | | Rosato Negramaro Biologico Campo di Mare Duca Guarini | 75 cl | | 12 | Di colore rosso rubino chiaro, all'olfatto e intenso di frutta rossa e toni minerali, mentre al palato è fresco, morbido e fruttato; perfetto con primi piatti, pesce, carni bianche. Vol 12% |
| | | | | Rosato Negramaro Terre Rare | 75 cl | | 10 | Profumo delicato, fruttato; gusto morbido, fine, molto gradevole. Abbinamenti: accompagna in maniera sublime minestre, formaggi e carni bianche. Vol 13% |
| | | | | Rosato Negramaro Biologico Massaro Rosa L'Astore | 75 cl | | 13 | Sentori di frutto rosso, ciliegia ed anche qualcosa di leggermente speziato. Da abbinare con zuppa di pesce, pasta ai frutti di mare, orecchiette con pomodorini e formaggio ricotta, formaggi a pasta molle. Vol 13% |
| | | | | Bianco Chardonnay+Malvasia Bianca Leverano Vecchia Torre | 75 cl | | 10 | Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo delicato, sapido, leggera vena fruttata con sentori di mela verde. Palato asciutto, fresco, sapido, con buona persistenza. Abbinamenti: ottimo con frutti di mare crudi, crostacei e piatti a base di pesce, sia arrosto che in umido. Vol 12% |
| | | | | Bianco Verdeca Terre Rare | 75 cl | | 9 | Nel bicchiere svela fragranze fruttate di agrumi. In bocca esprime carattere, equilibrio e finezza. Abbinamenti: frutti di mare, piatti vegetariani, antipasti e spuntini. Vol 12% |
| | | | | Bianco Chardonnay Frizzante Terre Rare | 75 cl | | 9 | Vino dal colore paglierino con riflessi verdolini. Odore caratteristico fruttato; sapore secco, di corpo e di buona persistenza. Abbinamenti: accompagna con grazia antipasti, crostacei, pesce e carni bianche. Vol 12% |