



NUMERO PRIMO

L'ESSENZA

DEL VITIGNO

NUOVI PERCORSI MONOVARIETALI

Da Numero Primo il vino è il cuore dell'esperienza. Un viaggio consapevole guidato dai nostri sommelier per scoprire le diverse espressioni dello stesso vitigno.

01

Un'esperienza dedicata al Susumaniello, vitigno identitario del brindisino, capace di sorprendere per eleganza e modernità. Il percorso attraversa stili e tipologie differenti, dal metodo classico alle versioni rosate e rosse, raccontando tutte le sfumature di questo vitigno raro.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tartare di tonno

In abbinamento: Sumarè 27 mesi Brut 2021

Cavatello alle cozze e pane fritto

In abbinamento: Torre Testa rosato 2025

Selezione di salumi

In abbinamento: Oltremè rosso 2021

Selezione di formaggi stagionati

In abbinamento: Torre Testa Brindisi DOC 2021

€70 a persona

IDENTITÀ, VERSATILITÀ,
CONTEMPORANEITÀ

PERCORSO DEGUSTAZIONE
SUSUMANIELLO

02

Un itinerario dedicato al Negroamaro, vitigno simbolo della tradizione salentina, capace di esprimere freschezza, struttura e grande profondità. Il percorso ne racconta l'evoluzione attraverso diverse interpretazioni, dal sorso più immediato fino alle versioni più complesse e mature.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Selezione di friselline miste
In abbinamento: Saturnino 2025

Insalata di pasta con pesto di rucola, mandorle, pomodori confit, acciughe e feta
In abbinamento: Miraglio 2021

Bombette di capocollo con patate al forno
In abbinamento: Jaddico 2019

Biscottini alle mandorle
In abbinamento: Aleatico 2019

€35 a persona

L'ANIMA PROFONDA
DEL SALENTO

PERCORSO DEGUSTAZIONE
NEGROAMARO

03

Un percorso dedicato al Primitivo, vitigno intenso e generoso, capace di esprimere grande struttura senza rinunciare all'eleganza. Un viaggio che mette in luce la sua anima più autentica, tra concentrazione, morbidezza ed equilibrio, attraverso abbinamenti che ne valorizzano la ricchezza espressiva.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Crostone con stracciatella e capocollo croccante

In abbinamento: Punta Aquila 2021

Bombette di capocollo con patate al forno

In abbinamento: Palombara 2021

Assortimento di formaggi freschi e stagionati con confetture

In abbinamento: Visellio 2019

Biscottini alle mandorle

In abbinamento: Aleatico 2019

€50 a persona

POTENZA, EQUILIBRIO
E PROFONDITÀ
MEDITERRANEA

PERCORSO DEGUSTAZIONE

PRIMITIVO

04

Quattro vini per una panoramica più ampia sulla produzione aziendale: dalla Tenuta di Jaddico sul livello del mare Adriatico, attraverso la zona collinare della Valle d'Itria per arrivare alla Tenuta Palombara sul mar Ionio.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Frisa con pomodoro e stracciatella
In abbinamento: Lamiro 2025

Insalata di pasta con pesto di rucola, mandorle, pomodori confit, acciughe e feta
In abbinamento: Saturnino 2025

Selezione di salumi
In abbinamento: Oltremè rosso 2021

Selezione di formaggi
In abbinamento: Punta Aquila 2021

€40 a persona

UN PERCORSO TRA
LE TENUTE DI FAMIGLIA

PERCORSO DEGUSTAZIONE
SELECTION