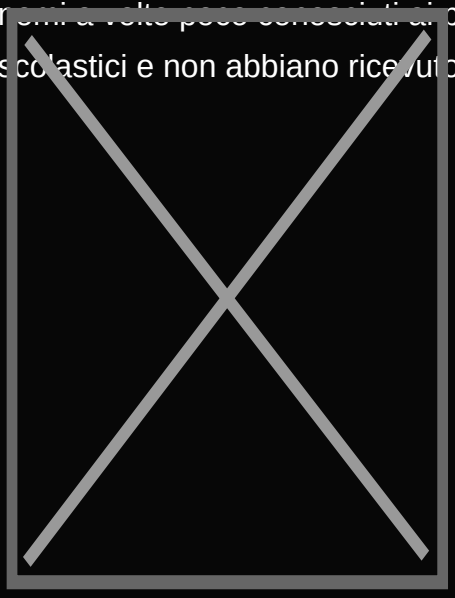
Madri Leone. Il vino che rende le donne della storia protagoniste!

vinimadreleone-2c8365c4

L'idea è assolutamente straordinaria. Rendere protagoniste le donne della storia attraverso il vino: nomi a volte poco conosciuti ai più ma che hanno segnato il passo nonostante non si trovino nei libri scolastici e non abbiano ricevuto il meritato riconoscimento.



Un progetto ambizioso portato avanti da due donne, due sorelle, due madri - **Marilia e Linda Leone -** da cui il nome, Madri Leone Vini.

Un viaggio attraverso il tempo, che ci riporta nel calice la contemporaneità di vini moderni, capaci di farsi apprezzare a tutto pasto.

A un anno dal lancio di **Madri Leone**, l'azienda pugliese continua il progetto dei vini dedicati a grandi donne entrate nella storia.

E dopo il **Busa** (dedicato a Paolina Busa, Paolina Busa, III sec. a.C., matrona romana, passata alla storia come l'antesignana delle crocerossine, si prodigò nell'aiutare i combattenti romani, stremati e

feriti, che nel 216 a.C. fuggirono dalla Piana di Canne per sottrarsi alla ferocia di Annibale) e il **Valla 1936** (dedicato a Ondina Valla, al secolo Trebisonda, una velocista italiana. Atleta estremamente versatile, ottenne diverse vittorie nelle gare di velocità, di ostacoli e di salto. A Berlino, nel 1936, a soli 20 anni, vinse l'oro olimpico e fece il record mondiale con il tempo di 11,6 secondi, rimasto imbattuto fino al 2004), **Marilia e Linda (Leone)** hanno da poco lanciato altri due vini, il **Sanna Sulis Puglia IGT** che porta il nome di una donna riformatrice del Settecento e **il DELIA a.C. Puglia IGT Bombino Bianco,** dedicato alla prima madre della storia**.**

LE NUOVE ETICHETTE

Il **DELIA a.C. Bombino Bianco IGP Puglia 2020,** dal giallo paglierino tenue, si svela al naso con delicati profumi di fiori bianchi e gialli, su dolci sentori agrumati. Sorprendente la bocca segnata da naturale freschezza, con una facile beva supportata da un'armonica sapidità. Un vino dalla splendida bevibilità, che si presta ad **abbinamenti tradizionali**, con gli spaghetti allo scoglio, la frittura di pesce e la burrata, ma che sa andare su piatti più creativi. E' il caso del "crostone di pane, burro e alici con calamaro cotto a bassa temperatura con nero di seppia disidratato e caviale", creazione dello **Chef Vincenzo d'Alessandro del Ristorante Cibo e Arte di San Ferdinando di Puglia**.

Ma chi era Delia, la donna a cui è stato dedicato questo nuovo vino di Madri Leone? Delia, i cui resti sono antichi di 28mila anni, è considerata la prima madre della storia. Il nome le fu dato affettuosamente dal suo scopritore, Donato Coppola, che ne ritrovò lo scheletro nella grotta di Santa Maria d'Agnano, in prossimità di Ostuni nel 1991. La donna è stata rinvenuta col suo feto in grembo, all'ottavo mese di gestazione. Sull'**etichetta** è stata scelta un'immagine che rievoca le pelli che rivestivano il corpo di questa madre della preistoria.

Attraversando i secoli Madri Leone ci riconsegnano un'altra cronaca dal passato col loro **SANNA SULIS da Nero di Troia Rosato IGP Puglia 2020.** Un rosato salmone pallido, dal profumo intenso e delicato, con una dirompente fragolina di bosco matura, il ribes rosso e dei sentori floreali di violetta. In bocca setoso con una gradevole freschezza e una delicata sapidità. Un rosato che si abbina magnificamente con i piatti tipici del territorio, come il ciambotto, il pesce sotto sale, le seppie ripiene e degli involtini di pollo. Lo Chef Vincenzo d'Alessandro lo consiglia col "salmone marinato alla barbabietola, crema di zucchine e verdure di stagione".

Francesca Sanna Sulis, l'altra donna a cui è dedicato questo rosato, visse all'inizio del Settecento in Sardegna, distinguendosi come una riformatrice e moderna imprenditrice. Le sue sete travalicarono l'isola per essere indossate, fra l'altro, dalle principesse di Casa Savoia e dalla zarina

Caterina di Russia. Nei magazzini della casa di famiglia, a Quartuccio, questa donna intraprendente organizzava i suoi laboratori, che dettero la possibilità a numerose ragazze del suo tempo di apprendere il lavoro specializzato ed emanciparsi. **L'etichetta** rievoca le sete prodotte da questa straordinaria donna.

www.madrileone.com

HASHTAG: #madrileone

CANALI SOCIAL:

https://www.facebook.com/MadriLeoneVinidiPuglia

https://www.instagram.com/madrileone