



SUD

TUTTA LA RICCHEZZA
DEL SALENTO

*San Marzano celebra le grandi uve del Salento.
Un omaggio al suo calore,
alla sua terra rossa bruciata dal sole.
Dove la pianta soffre,
là l'uva trova piena potenza espressiva,
in un delicatissimo equilibrio che rende i suoi vini unici:
quello tra corpo e freschezza,
opulenza e finezza.*



SUD
PRIMITIVO
DI MANDURIA
D.O.P.

DENOMINAZIONE:
D.O.P. Primitivo di Manduria

TIPOLOGIA:
Rosso

VITIGNO:
Primitivo

COLTIVAZIONE:
Spalliera

ZONA DI PRODUZIONE:
San Marzano (TA), Salento, Puglia.
A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

EPOCA DI VENDEMMIA:
Metà settembre

VINIFICAZIONE:
Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

AFFINAMENTO:
In barrique di rovere francese ed americano per 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:
Colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei, profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza

ABBINAMENTI:
Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate e formaggi a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C



SUD
NEGROAMARO
SALENTO I.G.P.

DENOMINAZIONE:
I.G.P. Salento

TIPOLOGIA:
Rosso

VITIGNO:
Negroamaro

COLTIVAZIONE:
Spalliera

ZONA DI PRODUZIONE:
San Marzano (TA), Salento, Puglia.
A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

EPOCA DI VENDEMMIA:
Metà settembre

VINIFICAZIONE:
Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

AFFINAMENTO:
In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:
Colore rosso porpora con riflessi violacei; profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note balsamiche e di vaniglia. Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido

ABBINAMENTI:
Primi piatti robusti, carni e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C



SUD
MALVASIA NERA
SALENTO I.G.P.

DENOMINAZIONE:
I.G.P. Salento

TIPOLOGIA:
Rosso

VITIGNO:
Malvasia Nera di Brindisi

COLTIVAZIONE:
Spalliera

ZONA DI PRODUZIONE:
San Marzano (TA), Salento, Puglia.
A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

EPOCA DI VENDEMMIA:
Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE:
Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

AFFINAMENTO:
In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:
Colore rosso rubino intenso; profumo complesso riconducibile a frutti rossi maturi e spezie. Vino di corpo assai robusto, dall'attacco piacevolmente morbido e di abbastanza lunga persistenza

ABBINAMENTI:
Carni rosse, arrostiti con salse elaborate e formaggi mediamente stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C



SUD
SALICE SALENTINO
D.O.P.

DENOMINAZIONE:
D.O.P. Salice Salentino

TIPOLOGIA:
Rosso

VITIGNI:
85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi

COLTIVAZIONE:
Spalliera

ZONA DI PRODUZIONE:
Alto Salento, a circa 100 m sul livello del mare

EPOCA DI VENDEMMIA:
Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE:
Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

AFFINAMENTO:
In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:
Colore rosso rubino brillante con sfumature granate; profumo intenso, con sentori di ciliegia e prugna, speziato, con note di erbe mediterranee. Vino di corpo robusto, con gradevole freschezza nel finale; di pronta beva

ABBINAMENTI:
Ottimo con salumi ed affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C