



I TRATTURI

PUGLIA: VINI IMPORTANTI E MODERNI

*È nel cuore della Dop Primitivo di Manduria
che i vitigni autoctoni pugliesi trovano il clima
e i suoli ideali per esprimere al meglio i profumi,
i sapori e la cultura del luogo.*

*Un terroir unico in cui San Marzano Vini opera
per valorizzare le sue uve migliori: il Primitivo
e il Negroamaro, i grandi rossi, gli eleganti rosati
ma anche la freschezza dei bianchi meno conosciuti.*



I TRATTURI
PRIMITIVO
PUGLIA I.G.P.

TIPOLOGIA:
Rosso

DENOMINAZIONE:
IGP Puglia

VITIGNO:
Primitivo

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

COLTIVAZIONE:
Spalliera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Prima settimana di settembre

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

AFFINAMENTO:
In acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; profumo complesso, con note di prugna e ciliegia, accenni di rosmarino e leggera speziatura. Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole

ABBINAMENTI:
Primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C



I TRATTURI
NEGROAMARO
PUGLIA I.G.P.

TIPOLOGIA:
Rosso

DENOMINAZIONE:
IGP Puglia

VITIGNO:
Negroamaro

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

COLTIVAZIONE:
Spalliera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Seconda decade di settembre

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

AFFINAMENTO:
In acciaio

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

ABBINAMENTI:
Primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C



I TRATTURI
ROSATO
SALENTO I.G.P.

TIPOLOGIA:
Rosé

DENOMINAZIONE:
IGP Salento

VITIGNO:
Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE:
Salento, Puglia, a circa 100 m sul livello del mare. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

COLTIVAZIONE:
Spalliera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE:
Su una parte della massa viene effettuata una pressatura soffice a freddo delle uve, sulla rimanente parte viene effettuato un salasso del mosto dopo 12 ore dall'avvio della macerazione. I mosti così ottenuti vengono uniti e fatti fermentare in acciaio a 14°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:
In acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore rosa cerasuolo cristallino; profumo intenso con note di ciliegia fragrante, rosa e melagrana. È un vino dal sorso asciutto, fresco ed equilibrato al palato

ABBINAMENTI:
Antipasti all'italiana, primi leggeri, zuppe di pesce, pesce al cartoccio o al forno, formaggi poco stagionati, sfornati di verdure al gratin

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12°C



I TRATTURI
SAUVIGNON MALVASIA
SALENTO I.G.P.

TIPOLOGIA:
Bianco

DENOMINAZIONE:
IGP Salento

VITIGNI:
50% Sauvignon Blanc, 50% Malvasia Bianca

ZONA DI PRODUZIONE:
Salento, Puglia, a circa 100 m sul livello del mare. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

COLTIVAZIONE:
Spalliera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Seconda e terza settimana di agosto

VINIFICAZIONE:
Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 16°C

AFFINAMENTO:
In acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini; profumo floreale riconducibile alla ginestra e fruttato riconducibile agli agrumi e alla frutta esotica. Vino dalla buona spalla acida, fresco e minerale

ABBINAMENTI:
Antipasti e zuppe di pesce, formaggi giovani a pasta tenera, primi piatti con sughi leggeri, sfornati di verdure al forno

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12°C