



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

Die Familie Reale baut seit 1921 in Lecce Wein an und überwacht seitdem den gesamten Herstellungsprozess, vom Anbau der Rebstöcke und den sorgfältigen Arbeiten in den Weinbergen über die Weinlese, Vermostung und Vergärung bis hin zur Flaschenabfüllung und gewissenhaften Auslieferung an die Kunden.

Das Anbaugebiet liegt im Herzen der Weinregion Salento, in der Gemeinde Cellino San Marco. Hier, im Süden Apuliens, sind auf einer Gesamtfläche von 250 Hektar gute 84 Hektar mit Rebstöcken und der restliche Teil mit Olivenbäumen bepflanzt.

Der Weinanbau blickt hier auf eine lange Tradition zurück, der Boden ist eben und fruchtbar, stark kalkhaltig und rottönig.

Das typische Mittelmeerklima sorgt für kurze, regenreiche Winter und lange, trockene Sommer, der ständige Wind für die nötigen Temperaturschwankungen.



Die **Kellerei**, nur wenige Kilometer vom Weinberge entfernt, ist mit modernster Technik ausgestattet: nur so sind eine sorgfältige Auslese der Trauben nach Reife und Güte, eine Vergärung bei Computergesteuerter Temperaturkontrolle, ideale Lagerungsbedingungen und Flaschenabfüllung garantiert.

Die **weiträumigen Kellerranlagen** befinden sich unterirdisch und bieten die idealen Voraussetzungen für den Ausbau und das Reifen der Weine.

Malvasia Bianca - Salento IGP

L 0.750

Aperitif-wein, sehr aromatisch, trocken, kühl und goldgelb. Der Duft von Ginster und Akazie. Perfekt zu weißem Fleisch, Fisch und für Frisch käseverkostung. Alkohol: 13 % vol.

Malvasia Rosè - Salento IGP

L 0.750

Roséwein, aus 100% Malvasia-Nera-Trauben gekellert, Vergärung bei kontrollierter niedriger Temperatur im Stahltank. Intensiver Duft nach Himbeeren und Kirschen. Alkohol: 13 % vol.

Malvasia Nera - Salento IGP

L 0.750

Frischer Wein, rubinrot mit Aromen von Kirsche und roten Früchten. Ein runder Wein, sehr aromatisch. Perfekt für rotes und weißes fleisch, besonders gegrillt, und Hartkäse. Alkohol: 13 % vol.

Blasi - Chardonnay Salento IGP

L 0.750 - 0.375

Weißwein, aus 100% Chardonnay-Trauben gekellert, Vergärung bei kontrollierter niedriger Temperatur im Stahltank. Sauber und langanhaltend, lebhafter Duft nach Ananas und Zitrusfrüchten. Alkohol: 13 % vol.

Norie - Negroamaro Salento IGP

L 0.750 - 0.375

Die beliebtesten Rotwein von Apulien, aus 100% Negroamaro-Trauben gekellert, temperaturgeführte Vergärung in Glasbetontanks. Trocken und rund, das Tannin weich, aber präsent. Alkohol: 13 % vol.

Rudiae - Primitivo Salento IGP

Alkohol: 14 % vol. L 0.750

Rotwein, aus 100% Primitivo-Trauben gekellert, temperaturgeführte Vergärung in Glasbetontanks. Der Ausbau im Holzfaß lässt die intensiven Duftnoten von reifen Waldfrüchten körperreich zur Geltung kommen.

Santa Croce - Salice Salentino RISERVA DOP

L 0.750/1.50/3.00

Rotwein, aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera-Trauben, 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, anschließend ein halbes Jahr in der Flasche. Wunderbare Struktur, ungemein samtiges Tannin, weich und körperreich. Alkohol: 13,5 % vol.

il Marotta - Natives Olivenöl Extra der Region Apulien

L 0.750

Aus Olivensorten gepresst, die typisch für die Anbauregion Apulien sind. Ausgesprochen fruchtiges Aroma, im Nachgang pikant-pfeffrig, aber harmonisch ausklingend, Säuregrad (Anteil Freier Fettsäuren) < 0,08% gr./l.