



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

La Famille Reale est présente dans la viticulture de la région des Pouilles, dans le sud d'Italie, depuis les années vingt. Depuis lors, la cave Reale (et son château) est devenu l'une des mieux célèbres de la région, et a contribué à diffuser la connaissance des vins locaux partout dans le monde.

Le domaine est situé au cœur de la région vitivinicole de Salento, à Cellino San Marco, près de Lecce, au Sud des Pouilles, dans le sud-est de l'Italie. **Il s'étend sur 250 hectares**, où se mêlent harmonieusement la culture de la vigne et celle des oliviers séculaires.



Malvasia Bianca Salento IGP

Vin d'apéritif, très parfumé, sec, frais et de couleur jaune doré. Au parfum de genets et acacia. Parfait pour les assiettes de viandes blanches, de poisson et pour la dégustation de fromages frais. Vol 13%

Malvasia Rosè Salento IGP

Vin rosé, mono cépage Malvasia Nera. Vinifié «en blanc» dans cuve en inox à basse température. Sa trame est fraîche et fruitée, avec des notes de framboise et de fraise des bois. Vol 13%

Malvasia Nera Salento IGP

Vin frais, à la robe rouge rubis, avec des arômes de cerise et fruits rouges. Un vin tout en rondeur, très aromatique. Parfait pour viandes rouges et blanches, surtout grillées, et fromages demi durs. Vol 13%

Chardonnay Salento IGP - Blasi

L 0,375

Interprétation classique du célèbre raisin français. Vinifié dans en cuves en inox à basse température. Vin avec un bon corps et des arômes frais d'ananas et d'agrumes. Vol 13%

Negroamaro Salento IGP - Norie

L 0,375

Vin rouge, mono cépage Negroamaro. Vinifié en cuves de verre ciment sous température contrôlée. Vin sec et rond, avec de doux et longs tanins. Vol 13%

Primitivo Salento IGP - Rudiae

Vin rouge, mono cépage Primitif. Vinifié en cuves de verre ciment sous température contrôlée. Son vieillissement, dans de grands fûts en bois, rend ses arômes de baies mûres et fruits noirs liquoreux plus ronds et complets. Vol 14%

Salice Salentino RISERVA DOP - Santa Croce

Vin rouge, assemblage de Negroamaro et Malvasia nera. Il arrive à maturité après 12 mois en barrique de chêne français et 6 mois en bouteille. L'accent est mis sur la structure importante, les tanins veloutés et le goût pulpeux et doux. Vol 14%

Primitivo di Manduria DOP – Gloria

Formats avec boîte-cadeau en bois : L 1,50 - 3,00

Produit de pointe de la maison vinicole, le vin a une forte structure, corsé, riche en tanins nobles, avec un final de notes de cacao, café et vanille. Parfait pour viandes fortes et fromages durs, il mûrit 12 mois en barriques en chêne français, puis 6 mois d'affinage en bouteille. Vol. 15%

Huile d'Olive Extra Vierge – il Marotta

Formats: L 0,75

Assemblage de variétés typiques des Pouilles. Son arôme est fruité grâce à un arrière-goût typiquement épicé. Acidité < 0,08% gr/litre