



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

**La Famille Reale** est present dans la viticulture de la region des Pouilles, dans le sud d'Italie, depuis les années vingt du dernier siècle.

Depuis lors, la cave Reale (et son château) est devenu l'une des mieux connue de la region, en aidant à connaître les 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. **Il s'étend sur 250 hectares**, où se mêlent harmonieusement la culture de la vigne mais aussi celle des oliviers séculaires.



Ici, les racines de la viticulture sont très anciennes, le climat y est typiquement méditerranéen, avec de courts hivers pluvieux, et de longs étés arides.

**La cave de vinification**, située près de la ferme, est équipée d'installations à la pointe de la modernité garantissant le contrôle constant de la température pendant toutes les phases de transformations, stockage et imbouteillage.

Les résultats sont des vins modernes, faciles à boire mais avec une forte personnalité typique des vins du sud de l'Italie.

#### **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 e pour la dégustation de fromages frais. Vol 13%

#### **Malvasia Rosè Salento IGP**

Vin rosé, tranquille, monocépage 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, tranquille, monocépage 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, tranquille, monocépage Primitivo. 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**

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

Vin rouge, tranquille, 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 13,5%

#### **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