



---

# VIGNETI REALE

---

LECCE • 1921 • ITALIA



## GRANDI VINI DEL SALENTO

I Reale sono viticoltori in Lecce dal 1921, da allora la proprietà controlla l'intero processo produttivo, dalla cura dei vigneti, passando per la vendemmia e la vinificazione, fino alla puntuale consegna al consumatore finale.

L'area di produzione è nel cuore vitivinicolo del Salento, nell'agro di Cellino San Marco, nel sud della Puglia, su una superficie totale di 250 ettari, di cui 84 vitati e gran parte del resto coltivato ad uliveto.

Qui la cultura del vino ha radici millenarie, il clima è tipicamente mediterraneo, con estati lunghe ed aride, il vento soffia abbondante accarezzando i vigneti ed aiutando, così, l'escursione termica.

La cantina, distante pochi chilometri dall'azienda agricola, è dotata di tutti i più moderni impianti in grado di garantire il controllo delle basse temperature durante tutte le fasi di trasformazione e stoccaggio. L'ampia bariccaia, situata nel sottosuolo, consente una perfetta maturazione e l'affinamento dei vini.

## QUALITY WINES FROM APULIA

*The Reale's are wine makers in Lecce since 1921, since then they are controlling the entire production and distribution process, growing all the grapes from which the wine is produced.*

*The vineyards are located in the heart of the Salento production area (southern Apulia), on 250 hectares (600 acres) of fertile land where there is an ancient tradition of wine-making and olive-growing.*

*The landscape is flat, the rich and well drained soil is calcareous and tending to red.*

*The climate is typically mediterranean, with long and dry summers, with a constant breeze which helps thermal excursion.*

*The cellar, a few kilometres from the vineyards, is equipped with highly advanced machinery, which enables low temperature control during every phase of the production, from transformation to storage.*

*The barriques are stored in the basement, for perfect aging conditions.*

## MALVASIA BIANCA

### SALENTO IGP

Monovitigno Malvasia Bianca lavorata in modo da ottenere un vino secco, fresco e profumato, perfetto per aperitivi e “happy hours”.

Il colore è giallo dorato con fragranti profumi di fiori bianchi, ginestra e acacia, da esaltare in abbinamento a piatti di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

Vol: 13%

Servizio: 8-10° C

*Wine obtained from White Malvasia grapes, specially worked to make a dry, fresh and fragrant wine, perfect for cocktails and "happy hours". The color is golden yellow with fragrant aromas of white flowers, broom and acacia, to exalt in combination with fish, white meats and soft cheeses.*



## MALVASIA ROSATO

### SALENTO IGP

Vino rosato ottenuto mediante una breve macerazione di uve Malvasia Nera di Lecce. Dal classico colore rosa corallo, risaltano delicati profumi di fragola e lampone.

Gusto secco, morbidamente fruttato.

Vino da “happy hours” e da tutto pasto, si abbina a primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi alla griglia.

Vol: 13%

Servizio: 8-10° C

*Dry rosé wine made with Black Malvasia from Lecce grapes, vinted with just a brief maceration. Ideal for “happy hours” and everyday drinking, it is a rosé with a delicate pink hue, a persistent nose and a deliciously dry, yet fruity flavour. Ideal for pasta with tomato sauce, white meats, fish soups and grilled lobsters.*



## MALVASIA NERA SALENTO IGP

Questa Malvasia Nera di Lecce ci regala un vino di pronta beva, dai profumi di ciliegia e frutti di bosco. In bocca risulta morbido e polposo. Da scoprire anche fuori dai pasti principali a temperatura di cantina o per accompagnare carni bianche alla griglia, pesce al forno, formaggi a pasta media.

Vol: 13%

Servizio: 14-16° C

*This Black Malvasia from Lecce gives us a wine ready to drink, with fragrant aromas of cherries and berries. In the mouth is soft and pulpy. Can be also discovered outside the main meals, at cellar temperature, or to accompany grilled white meats, baked fish, soft or seasoned cheeses.*



## BLASI CHARDONNAY SALENTO IGP

Freschezza, profumi e mineralità sono le principali caratteristiche di questo vino, interpretazione salentina del noto vitigno francese che qui ha trovato larga diffusione. Colore giallo paglierino, sapore asciutto e persistente, richiama profumi agrumati, ananas e vaniglia che possono essere particolarmente esaltati se accompagnati da pesce, frutti di mare e formaggi freschi.

Vol: 13%

Servizio: 8-10° C

*Freshness and aroma are the main characteristics of this wine, a local interpretation of the celebrated french grape, which has found wide diffusion here.*

*The color is pale yellow, dry and persistent on the palate. Reminiscent of citrus fruits, pineapple and vanilla, that can be particularly exalted if accompanied with fish dishes, seafood appetizers and soft cheeses.*





# NORIE NEGROAMARO SALENTO IGP

Dal vitigno principale della rinnovata cultura enologica salentina, un vino di facile beva, elegante e incline ai nuovi gusti internazionali.

Il colore rosso rubino, il profumo floreale, il sapore morbido con tannini dolci e lunghi, ne fanno l'ideale accompagnamento per piatti di carni rosse, cacciagione, formaggi a pasta dura.

Vol: 13%

Servizio: 16-18° C

*Made from the most rooted among the apulian grapes, this wine is easy to drink, elegant and versatile to the new international trends.*

*The colour is ruby red, with floreal aroma, velvety tannins on the palate and good length. Excellent for first courses with meat sauces, roasts and seasoned cheeses.*



# RUDIAE PRIMITIVO SALENTO IGP

Dal vitigno che ha reso celebre la Puglia vitivinicola, un vino dalla spiccata personalità con retrogusto persistente e fruttato.

Il colore è rosso intenso con riflessi porpora.

L'affinamento in botti di legno rende più rotondi e completi gli intensi profumi di frutti di bosco maturi, prugna e ciliegia.

Il sapore asciutto, generoso e la struttura importante, si sposano ad arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

Vol: 14%

Servizio: 18-20° C

*Over the years the only apulian grape to be known outside the region (as Zinfandel), this deep ruby-red wine with aromas of cherry and small red-berried fruits, has a very distinctive personality.*

*Aged in big oak barrels to make it more round and complex, it has intense wild berries aromas, plums and cherry flavours.*

*Perfect with red meats, game and seasoned cheeses.*



# SANTA CROCE SALICE SALENTINO DOP RISERVA

Prodotto di punta dell'Azienda, ottenuto da un assemblaggio di uve Negroamaro (80%) e Malvasia Nera (20%), si distingue per l'equilibrio tannico, il gusto vellutato, morbido e polposo.

Matura 12 mesi in barriques di rovere francese con almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Da stappare almeno un'ora prima di servire.

Vol: 13.5%

Formati: lt 0.750

1.50 Magnum - 3.00 Jéroboam

Servizio: 18-20° C

*Winery's top product, made from a blend of Negroamaro (80%) and Malvasia Nera (20%) grapes, remarkable for its long and velvety tannins, full body and good structure.*

*Matures 12 months in french oak barrels before it is bottled and, then, aged for approximately 6 months before release.*

*Uncork at least one hour before serving.*



# il MAROTTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto da un blend di varietà autoctone pugliesi come Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina.

Profumi fruttati dall'armonioso retrogusto di foglie verdi.

Acidità: < 0,8 gr  
per 100 grammi di olio

*Extra virgin olive oil obtained from a blend of native apulian varieties named Cellina di Nardo and Ogliarola Salento.*

*Fruity bouquet of green leaves with a harmonious after taste.*





---

# VIGNETI REALE

---

LECCE • 1921 • ITALIA

VIGNETI REALE Srl

Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia

Tel & Fax: +39 0832 248 433

[vignetireale@vignetireale.it](mailto:vignetireale@vignetireale.it)

[www.vignetireale.it](http://www.vignetireale.it)

