



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## Malvasia Bianca del Salento IGP

Vino secco, fermo, prodotto con uva Malvasia bianca in purezza.

Numero di piante per ettaro: *tra 4.700 e 4.900.*

Produzione per ettaro: *tra gli 8.000 e 9.000 kg.*

Tipo di raccolta: *manual e con cernita delle uve.*

Vinificazione: *in bianco con defecazione del mosto ed innesto di lieviti selezionati a temperatura di fermentazione controllata.*

Tipo di serbatoi: *acciaio inox, in termo-conservazione.*

Imbottigliamento: *a freddo a bassa temperatura.*

Esame organolettico: *si presenta di colore giallo dorato*

Profumi: *freschi sentori di Ginestra e Acacia.*

Sapore: *Al palato risaltano fresche note di fiori bianchi e mandorla.*

Bottiglia: *bordolese leggera da 750 ml.*

Gradazione: *13% vol.*

Accompagnamenti: *ottimo per piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.*

Temperatura di servizio: *8-10°C, si consiglia di consumarlo giovane. Perfetto come aperitivo.*

## Malvasia Bianca del Salento IGP

Still, dry wine, obtained from white Malvasia grapes

Plants per hectare: *4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 per acre).*

Yield per hectare: *8.000 – 9.000 kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*

Type of harvest: *manual, with individual selection of Grapes.*

Vinification: *in white, with clarification of the must and injection of selected yeast at controlled working Temperatures.*

Type of Containers: *stainless steel, thermo-conservation.*

Bottling: *low temperature, cold bottling.*

Organoleptic examination: *yellow with golden specks.*

Aromas: *Fresh aromas of acacia and broom.*

Taste: *Persistent notes of white flowers and almond.*

Bottle: *Bordolese light 750 ml.*

Alcohol: *13%.*

Accompaniments: *very good for fish dishes, white meats and fresh cheeses.*

Drinking temperature: *8°-10° C. Should be enjoyed within a few years. Perfect for "HAPPY HOUR".*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## Malvasia Rosato del Salento IGP

Vino rosato secco, fermo, ottenuto dal vitigno tipico locale e Malvasia nera leccese, tramite una breve macerazione delle uve.

Numero di piante per ettaro: *tra 5.100 - 5.200.*

Produzione per ettaro: *circa 9.000 kg.*

Vinificazione: *In bianco con macerazione delle bucce per circa 6/8 ore.*

Tipo di serbatoi: *acciaio inox, termoconservazione.*

Imbottigliamento: *a freddo con bassa temperatura.*

Esame organolettico: *Si presenta nel caratteristico colore rosa corallo, stile provenzale.*

Profumi: *Morbidamente fruttati con delicate sfumature di lampone e fragole.*

Sapore: *morbido, sapido, molto fresco.*

Bottiglia: *bordolese leggera da 750 ml, mezzo bianco.*

Gradazione: *13% vol.*

Accompagnamenti: *Ottimo a tutto pasto, si abbina ai primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi allo spiedo.*

Temperatura di servizio: *8-10°C, si consiglia di consumarlo giovane. Ottimo come aperitivo.*

## Malvasia Rosato del Salento IGP

Dry rosé wine, flat, obtained from Black Malvasia grape, a local variety from Lecce (Southern Apulia), after a few hours of maceration.

Plants per hectare: *5.100 – 5.200 (2.300 – 2.360 per acre).*

Yield per hectare: *8.000 – 9.000 kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*

Type of harvest: *manual, with individual choice of grapes.*

Vinification: *in white, with 6/7 hours contact between the skins and the must.*

Type of Containers: *stainless steel, thermo-conservation.*

Organoleptic Examination: *typical bright coral red,*

**“PROVENÇAL STYLE.**

Taste: *smooth, tasty, fruity.*

Aromas: *intense and delicate with raspberry and strawberry flavour.*

Bottle: *750 ml bordeaux, white.*

Alcohol: *13%.*

Drinking temperature: *8-10 C. Should be enjoyed within a few years. PERFECT FOR “HAPPY HOURS”.*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## Malvasia nera del Salento IGP

Vino rosso, secco, ottenuto dal vitigno tipico locale e Malvasia nera leccese.

Numero di piante per ettaro: *tra 5.100 e 5.200.*

Produzione per ettaro: *tra i 9.000 e 10.000 kg.*

Tipo di raccolta: *manual e con cernita delle uve.*

Vinificazione: *in rosso con macerazione per 8-10 giorni delle bucce con il mosto, a temperatura di 28°-30° C.*

Tipo di serbatoi: *acciaio inox, in termo-conservazione.*

Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino scuro.*

Profumi: *al naso risultano intensissimi suadenti profumi di ciliegia e frutti di bosco maturi.*

Sapore: *In bocca risulta morbido e rotondo, lasciando spazio ad una persistente fresca fruttuosità.*

Bottiglia: *bordelaise leggera da 750 ml.*

Gradazione: *13% vol.*

Accompagnamenti: *ottimo con carni rosse e bianche alla griglia, formaggi a pasta media.*

Temperatura di servizio: *si consiglia fresco di cantina 12°-14°C, in estate a 10°-12°C.*



## Malvasia nera del Salento IGP

Dry, red wine, obtained from Black Malvasia grape, a local variety from Lecce in southern Apulia.

Plants per hectare: *between 5.100 and 5.200 (2.300 – 2.360 per acre).*

Yield per hectare: *between 9.000 and 10.000 Kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*

Type of harvest: *manual harvest and individual selection of grapes.*

Vinification: *in red, the skins are allowed to macerate 8-10 days with the must at 28°-30° C.*

Type of Containers: *Inox steel, thermo-conservation*

Organoleptic Examination: *Deep, ruby, red colour*

Aromas: *very intense aromas of cherries and berries.*

Taste: *The palate is soft and round, leaving room for a lingering freshness.*

Bottle: *750 ml light bordelaise.*

Alcohol: *13%.*

Accompaniments: *excellent with grilled meats and poultry, medium seasoned cheeses.*

Drinking temperature: *fresh from the cellar at 12°-14° C, in summer time at 10°-12°C.*



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## ‘BLASI’ - Chardonnay Salento IGP

*Il nome proviene dalla Masseria Blasi, immersa in un'area di antica tradizione agricola, che fin dai primi anni del '900 fu trasformata nel vigneto attuale e dalla famiglia Reale.*

Vino bianco, fermo, prodotto con uve Chardonnay in purezza.

Numero di piante per ettaro: *tra 4.700 e 4.900.*

Produzione per ettaro: *tra gli 8.000 e 9.000 kg.*

Tipo di raccolta: *manual e con cernita delle uve nella prima decade di Agosto.*

Vinificazione: *in bianco con defecazione del mosto ed innesto di lieviti selezionati a temperatura di fermentazione controllata.*

Tipo di serbatoi: *acciaio inox, in termo-conservazione.*

Esame organolettico: *si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati.*

Profumi: *eleganti sentori agrumati, mela, ananas e vaniglia.*

Sapore: *morbido, asciutto, con buona persistenza ed eleganza.*

Bottiglia: *bordolese tronco conica da 750 e 375 ml colore UVAG*

Gradazione: *13% vol.*

Accompagnamenti: *ottimo per antipasti di mare e piatti a base di pesce.*

Temperatura di servizio: *8-10°C, si consiglia di consumarlo giovane.*

## ‘BLASI’ - Chardonnay Salento IGP

*The name comes from our Farm named Blasi, surrounded by an area which has been growing grapes since the early years of the last century.*

Still white wine produced from Chardonnay grapes.

Plants per hectare: *4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 per acre).*

Yield per hectare: *8.000 – 9.000 kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*

Type of harvest: *manual, with individual selection of grapes in the first decade of August.*

Vinification: *in white, with clarification of the must and injection of selected yeast at controlled working temperatures.*

Type of Containers: *stainless steel, thermo-conservation*

Organoleptic examination: *yellow with golden specks.*

Aromas: *elegant apple, pineapple and vanilla.*

Taste: *soft, dry, with good persistence and elegance.*

Bottle: *75 and 37,5 cl bordelaise*

Alcohol: *13% by vol.*

Accompaniment: **MARRIES WITH SEA FISH D'OEUVRES AND fishplates.**

Drinking temperature: *8-10 C. Should be enjoyed within a few years.*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## ‘NORIE’ - Negroamaro Salento IGP

**NEL DIALETTO LECCESE LE ‘NORIE’ SONO LE MACINE USATE NEGLI ANTICHI FRANTOI PER PRODURRE L’OLIO, DA QUI IL NOME DI UNO DEI VIGNETI DELL’AZIENDA agricola Reale.**

Vino rosso, fermo, ottenuto con uve Negroamaro, accuratamente selezionate nei migliori vigneti **DELL’AZIENDA.**

Numero di piante per ettaro: *tra 5.100 e 5.200*

Produzione per ettaro: *tra i 9.000 e 10.000 kg.*

Tipo di raccolta: *manual e con cernita delle uve.*

Vinificazione: *in rosso con macerazione per 8-10 giorni*

*delle bucce con il mosto, a temperatura di 28-30°C.*

Tipo di serbatoi: *Acciaio inox, in termoisolazione.*

Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino scuro con riflessi leggermente aranciati che tendono ad*

**ACCENTUARSI CON L’INVECCHIAMENTO.**

Profumi: *ampi e persistenti tendenti al vinoso.*

Sapore: *pieno, caldo, vellutato e con piacevole retrogusto amarognolo*

Bottiglia: *bordelaise tronco conica da 750 e 375 ml.*

Gradazione: *13% vol.*

Accompagnamenti: *ottimo per primi piatti a base di ragù, arrosto allo spiedo, cacciagione e formaggi stagionati*

Temperatura di servizio: *fresco di cantina 16-18°C, da*

**STAPPARE ALMENO UN’ORA PRIMA DI SERVIRLO**

## ‘NORIE’ - Negroamaro Salento IGP

**IN THE LOCAL DIALECT, THE “NORIE” ARE THE GRINDSTONES USED in the old mills to produce oil. It has given its name to one OF THE FARM’S VINEYARDS.**

Flat red wine obtained from Negroamaro grapes, carefully selected among the best vineyards of the **REALE’S** farm.

Plants per hectare: *between 5.100 and 5.200 (2.300 – 2.360 per acre).*

Yield per hectare: *between 9.000 and 10.000 Kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*

Type of harvest: *manual harvest and individual selection of grapes.*

Vinification: *in red, the skins are allowed to macerate 8-10 days with the must at 18-30 C.*

Type of Containers: *Inox steel, thermo-conservation.*

Organoleptic Examination: *ruby red with orange sparkles which have a propensity to increase with age.*

Perfumes: *ample and persistent, tending to vinous.*

Taste: *full, warm, velvety, with a pleasant bitter after-taste*

Bottle: *750 and 375 ml bordelaise.*

Accompaniments: *excellent for first courses with meat sauces, roasts, game, and seasoned cheeses*

Drinking temperature: *fresh from the cellar at 16-18 C. To be opened at least one hour before serving*

Alcohol content: *13% by vol.*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## ‘RUDIAE’ - Primitivo Salento IGP

*RUDIAE È IL NOME DELL'ANTICO CENTRO MESSAPICO CHE DETTE I NATALI AL POETA LATINO QUINTO ENNIO, PIÙ TARDI, SU QUELL'AREA, SORGERÀ L'ODIERNA LECCE, capital e del barocco salentino.*

Vino rosso, fermo, prodotto con uve Primitivo, raccolte ben mature **NELL'ULTIMA DECADE DI AGOSTO.**

Numero di piante per ettaro: *tra 4.700 e 4.900*

Produzione per ettaro: *tra gli 7.000 e 8.000 kg*

Tipo di raccolta: *manual e con cernita delle uve in Agosto*

Vinificazione: *in rosso con contatto per 10-12 giorni delle bucce con il mosto, a temperatura di 28-30°C.*

Periodo di Maturazione: *50% in grandi botti di legno, 50% in serbatoi di acciaio inox.*

Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino intenso.*

Profumi: *ampi e persistenti con sentori di prugna, ciliegia, liquirizia.*

Sapore: *asciutto, caldo e delicato.*

Bottiglia: **BORDOLESE 'ELITE' DA 750 ML, COLORE UVAG**

Gradazione: *14% vol.*

Accompagnamenti: *ottimo per arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.*

Temperatura di servizio: *18°C, si consiglia di stappare la BOTTIGLIA ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLO.*

## ‘RUDIAE’ - Primitivo Salento IGP

*Rudiae is the name of the ancient messapic town where was born the famous Latin poet Quinto Ennio and where the present city of Lecce, capital of the Salento baroque, was founded in later times.*

Flat, red wine produced with Primitivo grapes, harvested at maturity in the last decade of August.

Plants per hectare: *4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 per acre).*

Yield per hectare: *7.000 – 8.000 kg (15.430 – 17.600 pounds per acre).*

Type of harvest: *manual, with individual choice of grapes*

Vinification: *in red, with 10-12 days contact between the skins and the must at 28-30°C.*

Type of Containers: *50% in big wood barrel, 50% in Inox steel tank.*

Organoleptic Examination: *deep ruby red.*

Taste: *warm and delicate, ample and persistent with perfumes of prunes, cherries, liquorice.*

Bottle: **750 ML BORDELAISE 'ELITE'**

Accompaniments: *excellent with red meat, game, and seasoned cheeses.*

Drinking temperature: *18°C, open at least one hour before serving.*

Alcohol content: *14% by vol.*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## ‘SANTA CROCE’ – Salice Salentino Riserva DOP

*La Basilica di Santa Croce in Lecce è considerata il capolavoro e il punto di riferimento del barocco salentino. Allo stesso modo, questo vino è il prodotto di punta della nostra gamma di vini autoctoni.*

Vino rosso, fermo, prodotto con uve Negroamaro 80% e Malvasia Nera 20%, lasciato affinare 12 mesi in barriques di rovere francese e al meno 6 mesi in bottiglia.

Numero di piante per ettaro: *tra 4.500 e 5.000*

Produzione per ettaro: *tra 6.000 e 8.000 kg in Agosto - Settembre.*

Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino intenso*

Periodo di Maturazione: *12 mesi in barriques di rovere Francese e 6 mesi di affinamento in bottiglia*

Profumi & Sapore: *ampi e persistenti con sentori di frutti rossi maturi, polposo e velutato nei tannini*

Bottiglia: **BORDOLESE PESANTE ‘DECÒ’ DA 750, 1500, 3000 ML**

Gradazione: *13.5% vol.*

Accompagnamenti: *arrosti di carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati*

Temperatura di servizio: *18°C, si consiglia di stappare la BOTTIGLIA ALMENO UN’ORA PRIMA DI SERVIRLO.*

## ‘SANTA CROCE’ – Salice Salentino Riserva DOP

*THE ‘SANTA CROCE’ CATHEDRAL IN LECCE IS CONSIDERED THE masterpiece and the reference point OF THE ‘SALENTO baroque’. In the same way, this wine is our best product.*

Flat, red wine produced from Negroamaro 80% and Malvasia Nera 20% grapes, aged in French oak barriques for 12 months and 6 months in bottle.

Plants per hectare: *4.500 – 5.000 (2.200 – 2.300 per acre)*

Yield per hectare: *6.000 – 8.000 kg (1.200 – 1.500 pounds)*

Type of harvest: *manual, with individual choice of grapes, in August and September*

Organoleptic Examination: *ruby red, with orange sparkles that have a propensity to increase with age*

Aging period: *12 months in French oak barriques and 6 months of refinement in bottle*

Perfumes&Taste: *ample and persistent, seasoned red fruits, smooth, velvety tannins*

Bottle: **750, 1500, 3000 ML HEAVY BORDELAISE ‘DECO’ STYLE**

Alcohol: *13.5%*

Accompaniments: *excellently with red grilled meat, game, and seasoned cheeses*

Drinking temperature: *18-20C. To be opened at least one hour before serving.*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## ‘GLORIA’ – Primitivo di Manduria DOP

*IL LEGAME INDISSOLUBILE TRA UNA MADRE E DEI FIGLI MASCHI È ALL’ORIGINE DI QUESTO ELEGANTE VINO. L’ETICHETTA RIPRENDE UN DETTAGLIO DELL’ANTICO PAVIMENTO IN CERAMICA DELLA VILLA DI FAMIGLIA, DOVE “DONNA GLORIA” ERA SOLITA RICEVERE PER IL THÈ DEL pomeriggio.*

Vino rosso dal l a struttura importante, prodotto con uve Primitivo di Manduria col tivate ad al berel l o, l asciato affinare 12 mesi in barriques di rovere francese e al meno 6 mesi in bottigl ia.

Numero di piante e produzione per ettaro: *circa 7.000, che danno una resa di circa 8.000 kg.*

Vendemmia: *nel l a prima decade di Settembre.*

Vinificazione: *Diraspa pigiatura seguita da 8 giorni di permanenza sul l e bucce; svinatura e affinamento per 12 mesi in barrique di rovere francese.*

Esame organol ettico: *si presenta di col ore rosso rubino intenso.*

Profumi & Sapore: *Profumo fine e fruttato con sentori di frutti di bosco. Vino speziato con sentori di vanigl ia e l iquirizia, mol to equil ibrato per l a presenza di tannini nobil i che l o rendono piacevol e e suadente.*

Bottigl ia: **BORDOLESE PESANTE ‘DECÒ’ DA 750 MM.**

Gradazione: *15% vol.*

Accompagnamenti: *arrosti di carni al l a brace, sel vaggina e formaggi stagionati.*

Temperatura di servizio: *18°C, si consigl ia di stappare l a*

**BOTTIGLIA ALMENO UN’ORA PRIMA DI SERVIRLO.**

## ‘GLORIA’ – Primitivo di Manduria DOP

*The unbreakabl e bond between a mother and her sons is the origin of this el egant wine. The l abel reproduces a detail of THE ANCIENT CERAMIC FLOOR OF THE FAMILY ESTATE, WHERE “DONNA GLORIA” WOULD INVITE GUESTS TO AFTERNOON TEA.*

A red wine whose important structure is obtained from Primitivo di Manduria grapes, cul tivated with the traditional Apul ian sapl ing. It is aged 12 months in French oak barrel s and at l east 6 months in bottl e.

Number of pl ants & production per hectare: *approximatel y 7.000 (3.100 per acre), giving a yiel d of about 7.000 kg (1.300 – 1.500 pounds).*

Harvest: *during the first ten days of September.*

Vinification: *Removal of the stal ks from grapes, fol l owed by fermentation on the skins for 8 days; drawing off of the wine and refinement in oak barrel s for 12 months.*

Organol eptic properties: *intense, ruby red perfume.*

Fragrance & fl avour: *an el egant and fruity wine, hints of spiced red fruits with an aftertaste of vanil l a and l iquorice. Wel l bal anced, thanks to its vel vety tannins, this wine has a very del ightful and intense qual ity.*

Bottl e: *Heavy bordel aise ‘deco’ 750 mm.*

Alcohol content: *15% by vol.*

Accompaniments: *roast grill ed meats, game and aged cheeses.*

Serving temperature: *18 °C, it is advisabl e to uncork the bottl e one hour before serving.*







VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## ‘IL MAROTTA’ - Olio Extra Vergine di Oliva

*Per chi è cresciuto a Cellino San Marco, nel Salento, il Marotta evoca immediatamente una zona famosa per gli enormi oliveti secolari. Gli stessi che oggi producono, con tecniche di produzione e raccolta modernissime, oli famosi in tutto il mondo.*

Prodotto da una selezione di olive tipiche Pugliesi, come Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina, si distingue per il profumo fruttato dall'armonioso retrogusto piccante.

Esame organolettico: *si presenta di colore giallo cedrato con riflessi verdognoli.*

Profumo: *Fruttato di media intensità, fine ed elegante, in prevalenza vegetale e delicato.*

Sapore: **ALL'ASSAGGIO SI AVVERTE UNA MEDIA FLUIDITÀ, SI PERCEPISCE GRADEVOLMENTE L'AMARO ED IL RETROGUSTO DI FOGLIA, NEL COMPLESSO decisamente armonico.**

Raccolta: **A MANO, CON L'AUSILIO DI SCUOTITORE** dotato di ombrelli o intercettatore, evitando il contatto delle drupe con il terreno. Le olive, stivate in cassette della capacità di 20 kg, vengono immediatamente inviate al frantoio per la molitura.

Miscelazione: *Gli oli monovarietalizzati ottenuti e stoccati, vengono **SUCCESSIVAMENTE ESAMINATI DA "PANEL" PROFESSIONISTI CHE NE identificano la miscela ottimale.***

Imbottigliamento: *Viene effettuato previa filtratura per eliminare eventuali impurezze.*

Bottiglia: *Bordolese da 0,750, colore UVAG, tappo a vite.*

Acidità: *< 0,8 gr per 100 gr di olio.*

## ‘IL MAROTTA’ - Extra Virgin Olive Oil

*The ‘MAROTTA’ IMMEDIATELY REMINDS, ANYONE grown up in the Cellino San Marco farming district (south Apulia), enormous century-old olive groves. Nowadays the olives are cultivated and harvested according to state of the art techniques, in order to become world wide famous oils.*

Obtained from a blend of typical Apulian olives, like Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina, it has a fruity aroma with pleasantly bitter and piquant aftertaste.

Organoleptic analysis: *citron-yellow color with green reflections.*

Aroma: *refined, elegant, fruity aroma of medium intensity, delicate and reminiscent of green leaves.*

Taste: *medium fluidity and harmonious flavor with pleasantly bitter, piquant aftertaste.*

Harvesting: *hand harvested with the assistance of mechanical shakers and umbrella collection devices, in order to prevent the fruits to lie on the ground; the olives are immediately packed into 20 kg boxes and taken to the olive-press for pressing.*

Blending: *each single variety of oil is examined by a professional “PANEL OF EXPERTS” in a way as to ensure the best possible blend.*

Bottling: *before the bottling process, the olive oil is filtered to eliminate any impurity.*

Bottles: *bordolese 0,750, screw cap.*

Acidity: *< 0,8 gr each 100 gr*

