



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

MALVASIA BIANCA 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: *MANUALE 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 DA 750 ML, COLORE UVAG*

GRADAZIONE: *13% VOL.*

ACCOMPAGNAMENTI: *OTTIMO PER PIATTI DI PESCE, CARNI BIANCHE
E FORMAGGI FRESCHI. PERFETTO COME APERITIVO*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8-10°C, SI CONSIGLIA DI CONSUMARLO
GIOVANE*

MALVASIA BIANCA 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 (14.000 – 16.500
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*

ORGANOLECTIC EXAMINATION: *YELLOW HAY WITH GOLDEN SPECKS*

AROMAS: *FRESH AROMAS OF ACACIA AND BROOM*

TASTE: *PERSISTANT NOTES OF WHITE FLOWERS AND ALMOND*

BOTTLE: *BORDOLAISE 750 ML*

ALCOHOL: *13%*

ACCOMPANIMENTS: *VERY GOOD FOR FISH DISHES, WHITE MEATS
AND FRESH CHEESES. PERFECT FOR “HAPPY HOUR”*

DRINKING TEMPERATURE: *8°-10° C. SHOULD BE ENJOYED WITHIN
A FEW YEARS*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

MALVASIA ROSATO SALENTO IGP

VINO ROSATO SECCO, FERMO, OTTENUTO DAL VITIGNO TIPICO LOCALE MALVASIA NERA LECCESE TRAMITE UNA BREVE MACERAZIONE DELLE UVE.

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: *TRA 4.700 – 4.900*

PRODUZIONE PER ETTARO: *CIRCA 9.000 KG.*

TIPO DI RACCOLTA: *MANUALE CON CERNITA DELLE UVE*

VINIFICAZIONE: *IN BIANCO CON MACERAZIONE DELLE BUCCE PER CIRCA 6/8 ORE*

TIPO DI SERBATOI: *ACCIAIO INOX, TERMO CONSERVAZIONE*

IMBOTTIGLIAMENTO: *A FREDDO CON BASSA TEMPERATURA*

ESAME ORGANOLETTICO: *SI PRESENTA NEL CARATTERISTICO COLORE ROSA CORALLO*

PROFUMI: *MORBIDAMENTE FRUTTATI CON DELICATE SFUMATURE DI LAMPONI E FRAGOLE*

SAPORE: *MORBIDO, SAPIDO, MOLTO FRESCO*

BOTTIGLIA: *BORDOLESE 'ELITE' 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*

MALVASIA ROSATO SALENTO IGP

DRY ROSÈ WINE, FLAT, OBTAINED FROM BLACK MALVASIA GRAPE, A TYPICAL VARIETY FROM LECCE (SOUTHERN APULIA).

PLANTS PER HECTARE: *4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 PER ACRE)*

YIELD PER HECTARE: *8.000 – 9.000 KG (14.000 – 16.500 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*

ORGANOLECTIC EXAMINATION: *TYPICAL BRIGHT CORAL RED*

TASTE: *SMOOTH, TASTY, FRUITY*

AROMAS: *INTENSE AND DELICATE WITH RASPBERRY AND STRAWBERRY FLAVOUR*

BOTTLE: *750 ML BORDELAISE 'ELITE', WHITE*

ALCOHOL: *13%*

DRINKING TEMPERATURE: *8-10 C. SHOULD BE ENJOYED WITHIN A FEW YEARS*





VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

MALVASIA NERA SALENTO IGP

VINO ROSSO, SECCO, OTTENUTO DAL VITIGNO TIPICO LOCALE MALVASIA NERA LECCESE.

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 4.700 E 4.900

PRODUZIONE PER ETTARO: TRA 9.000 E 10.000 KG.

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE 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 CILIEGI E FRUTTI DI BOSCO

SAPORE: IN BOCCA RISULTA MORBIDO E ROTONDO, LASCIANDO SPAZIO AD UNA PERSISTENTE, FRESCA FRUTTUOSITÀ

BOTTIGLIA: BORDOLESE DA 750 ML

GRADAZIONE: 13% VOL

ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO CON CARNI ROSSE E BIANCHE ALLA GRIGLIA, FORMAGGI A PASTA MEDIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: FRESCO DI CANTINA 12°-14° C

MALVASIA NERA SALENTO IGP

DRY, RED WINE, OBTAINED FROM BLACK MALVASIA GRAPE, A TYPICAL VARIETY FROM LECCE (SOUTHERN APULIA).

PLANTS PER HECTARE: 4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 PER ACRE)

YIELD PER HECTARE: BETWEEN 9.000 AND 10.000 KG (13.000 – 15.500 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

ORGANOLECTIC EXAMINATION: DEEP, RUBY, RED COLOR

AROMAS: VERY INTENSE, INVITING, AROMAS OF CHERRIES AND BERRIES

TASTE: THE PALATE IS SOFT AND ROUND, LEAVING ROOM FOR A LINGERING FRESHNESS

BOTTLE: 750 ML BORDELAISE

ALCOHOL: 13%

ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT WITH GRILLED MEATS AND POULTRY, MEDIUM SEASONED CHEESES

DRINKING TEMPERATURE: FRESH FROM THE CELLAR AT 12°-14° 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.

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: MANUALE 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

PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

PROFUMI: ELEGANTI SENTORI AGRUMATI, MELA, ANANAS E VANIGLIA

SAPORE: MORBIDO, ASCIUTTO, CON BUONA PERSISTENZA ED ELEGANZA

BOTTIGLIA: BORDOLESE ‘ELITE’ DA 750 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 (14.000 – 16.500 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

ORGANOLECTIC EXAMINATION: YELLOW HAY WITH GOLDEN SPECKS

AROMAS: ELEGANT APPLE, PINEAPPLE AND VANILLA

TASTE: SOFT, DRY, WITH GOOD PERSISTENCE AND ELEGANCE

BOTTLE: 750 BORDOLAISE ‘ELITE’

ALCOHOL: 13%

ACCOMPANIMENT: MARRIES WITH SEA HORS D’OEUVRES AND FISH PLATES

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.

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 9.000 E 10.000 KG.

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE

VINIFICAZIONE: IN ROSSO CON MACERAZIONE PER 8-10 GIORNI DELLE BUCCE CON MOSTO, A TEMPERATURA DI 28-30°C.

TIPO DI SERBATOI: CEMENTO VETRIFICATO, TERMO CONSERVAZIONE

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

BOTTIGLIE: BORDOLESE ‘ELITE’ DA 750, COLORE UVAG

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 WITH NEGROAMARO GRAPES, CAREFULLY SELECTED AMONG THE BEST VINEYARDS OF THE FARM.

PLANTS PER HECTARE: BETWEEN 5.100 AND 5.200 (2.064 – 2.105 PER ACRE)

YIELD PER HECTARE: BETWEEN 9.000 AND 10.000 KG (19.000 – 22.000 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: VITRIFIED CEMENT, THERMO-CONSERVATION

ORGANOLECTIC 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

BOTTLES: 750 ML BORDELAISE ‘ELITE’

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: 13%





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, CAPITALE DEL BAROCCO SALENTINO.

VINO ROSSO, FERMO, PRODOTTO CON UVE PRIMITIVO, RACCOLTE BEN MATURE.

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: MANUALE 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 BOTTI DI LEGNO, 50% IN CEMENTO VETRIFICATO.

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 ARROSTI 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 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.

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 VITRIFIED CEMENT, THERMO-CONSERVATION.

ORGANOLECTIC EXAMINATION: DEEP RUBY RED

TASTE: DRY, WARM AND DELICATE

BOTTLE: 750 ML BORDELAISE 'ELITE'

PERFUMES: AMPLE AND PERSISTENT WITH HINT OF PRUNES, CHERRIES, LIQUORICE.

ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT WITH RED MEAT, GAME, AND SEASONED CHEESES

DRINKING TEMPERATURE: 18C. SHOULD BE OPENED AT LEAST ONE HOUR BEFORE SERVING
ALCOHOL: 14%





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%), MATURA 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA.

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 4.500 E 5.000

PRODUZIONE PER ETTARO: TRA 6.000 E 7.000 KG

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE 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

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: OTTIMA, IN BASE ALL'ANNATA

PROFUMI: AMPI E PERSISTENTI CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI

SAPORE: POLPOSO E VELLUTATO 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 SALENTO 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.

RED WINE PRODUCED FROM NEGROAMARO (80%) AND BLACK MALVASIA (80%) GRAPES, AGED IN FRENCH OAK BARRIQUES FOR 12 MONTHS AND 6 MONTHS IN BOTTLE.

PLANTS PER HECTARE: 4.500 – 5.000 (1.821 – 2.024 PER ACRE)

YIELD PER HECTARE: 6.000 – 7.000 KG (13.200 – 15.430 POUNDS)

TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH INDIVIDUAL CHOICE OF GRAPES, IN AUGUST AND SEPTEMBER

ORGANOLECTIC EXAMINATION: RUBY RED WITH ORANGE SPARKLES WHICH HAVE A PROPENSITY TO INCREASE WITH AGE

AGING PERIOD: 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRIQUES AND 6 MONTHS OF REFINEMENT IN BOTTLE

AGING CAPABILITY: VERY GOOD, DEPENDING ON VINTAGES

PERFUMES: AMPLE AND PERSISTENT, TENDING TO VINOUS WITH SEASONED RED FRUITS

TASTE: SMOOTH, TASTY, WITH SOFT VELVETY TANNINS

BOTTLES: 750, 1500, 3000 ML HEAVY BORDELAISE ‘DECÒ’ STYLE

ALCOHOL: 13.5%

ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT 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

‘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 CEDRATA 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 OMBRELLO 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 MONOVARIETALI 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 BECAME 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, DELICATELY 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 RESSING.*

BLENDING: *EACH SINGLE VARIETY OF OIL IS EXAMINED BY A PROFESSIONAL “PANEL OF EXPERTS” IN SUCH 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*

