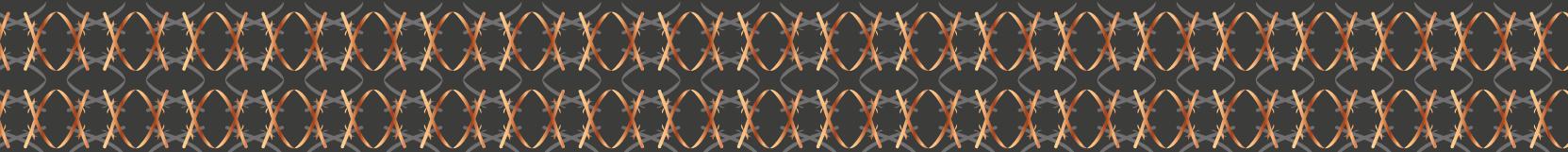




Scopri, Gasta, Sorprenditi

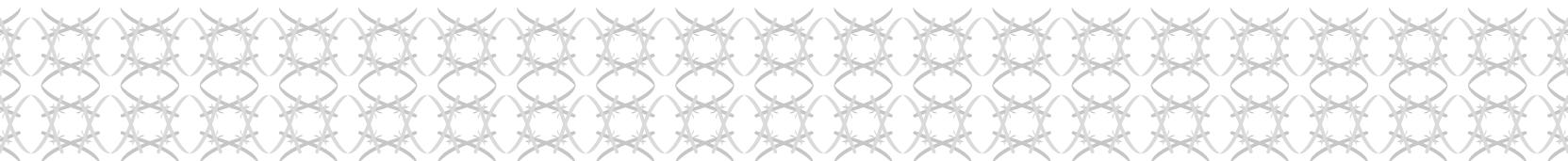
EXPLORE, ENJOY, FALL IN LOVE





Dall'arabo antico, “Guerrieri”: Guerrieri del Gusto, Artigiani del Vino.

In ancient Arabic, “Warrior”: Warriors of Taste, Artisans of Wine.



Guerrieri del Gusto

Warriors of Taste

Dove finisce l'Italia, c'è una terra gentile come le sue genti e il suo clima: è il Salento! È qui che nei primi anni del XX secolo ha inizio la storia della famiglia Mocavero. Dalla passione di papà Pietro – che nel 1950 prende le redini della Cantina – deriva quella di Francesco e Marco, che tutt'oggi producono vini credendo che “*solo con un buon vino si può apprezzare ancor meglio il lato piacevole della vita*”.

The heel of Italy is a land as gentle as its people and its climate, that's Salento! That is where the history of the Mocavero's is rooted in the beginning of XX century. That is passion inherited from their father Pietro – who took over the winery in 1950 – that leads Francesco and Marco in making wines believing that “*only with a good glass of wine you can feel, perceive and taste pleasures of life*”.

Dort, wo Italien endet, liegt ein Land, das so sanft ist wie seine Menschen und sein Klima – die Region Salento! Von hier aus nahm die Geschichte der Familie Mocavero zu Beginn des 20. Jahrhunderts ihren Anfang. Aus der Leidenschaft ihres Vaters Pietro, der 1950 die Leitung des Weinguts übernahm, entsprang auch die Leidenschaft von Francesco und Marco.

Non solo passione, ma anche intraprendenza ed entusiasmo, come indica in arabo antico il nome stesso Mocavero: “Guerrieri”.

**Sì, Guerrieri del Gusto,
Artigiani del Vino.**

Not only passion but also resourcefulness and enthusiasm, as Mocavero in ancient Arabic means: “Warriors”.

**Yes, indeed, Warriors of
Taste, Artisans of Wine.**

Bis zum heutigen Tag produzieren sie Weine aus Überzeugung, denn: “Nur bei einem guten Wein lassen sich die schönen Seiten des Lebens noch besser gnießen”. Doch nicht nur die Leidenschaft steht zentral, sondern auch Einfallsreichtum und Enthusiasmus. Der Name Mocavero selbst – altarabisch für “Krieger” – weist schon darauf hin.

**Ja: Krieger des Geschmacks,
Meister des Weins.**

Artigiani del Vino
Artisans of Wine





 I vini Mocavero raccontano una storia: tradizione di antichi sapori, passione e duro lavoro di gente umile si intrecciano a ricerca, innovazione e dedizione di Francesco e Marco che, personalmente, selezionano uve pregiate, seguono la vinificazione, l'affinamento e l'imballaggio. Nascono così **vini di altissima qualità, espressione del territorio - l'assolata terra del Salento -, e di una famiglia che, da sempre, vive tra mosti e vini.**

 Mocavero wines have a story: tradition of ancient tastes, passion and hard work of humble people intertwine with research, innovation, and Francesco and Marco's dedication. They personally select the best grapes, follow the vinification, refinement and bottling. That's how **high quality wines** are born, the **highest expression of this territory - the sunny land of Salento -, and of a family that has always grown among musts and wines.**

 Die Weine von Mocavero erzählen eine Geschichte: die Tradition alter Aromen, die Leidenschaft und die harte Arbeit bescheidener Menschen in Verbindung mit Forschung und Innovation. Mit viel Hingabe wählen Francesco und Marco persönlich die besten Trauben aus, begleiten die Kelterung, Veredelung und Abfüllung. Das Ergebnis sind Weine von höchster Qualität, die Ausdruck der sonnenverwöhnten Landschaft des Salento und einer Familie sind, die seit jeher zwischen Most und Wein lebt.



Diciotto grandi etichette suddivise in cinque linee: la produzione Mocavero, a oggi, comprende dodici rossi, tre bianchi, due rosati, un vino dolce naturale da dessert.

LINEA “CRUS”: la nostra linea top, vini legati al nostro territorio, invecchiati in barriques o botti di rovere e poi affinati in bottiglia;

LINEA “SELEZIONE”: piccoli capolavori della nostra produzione;

LINEA “CLASSICI”: rende omaggio ai grandi vitigni della tradizione;

LINEA “ESSENZA”: rende omaggio al papà di Francesco e Marco, il sig. Pietro, “Sire” che in dialetto salentino significa “Padre”. Splendidi vini essenziali e indispensabili su ogni tavola che si rispetti;

LINEA “DOLCE”: per chiudere con una nota di dolcezza.

Eighteen great labels gathered into five lines: nowadays, Mocavero production includes twelve red wines, three white, two rosés and a natural sweet dessert wine.

“CRUS” LINE: our top line, aged in barriques or oak barrels and then refined in bottles;

“SELECTION” LINE: small masterpieces of our production;

“CLASSIC” LINE: pays homage to the great traditional grape varieties;

“ESSENCE” LINE: pays homage to Francesco and Marco's father, Mr. Pietro, “Sire” which in a essential and indispensable wines on any worthy of respect table;

“SWEET” LINE: let's end with a note of sweetness.

Achtzehn große Etiketten, aufgeteilt in fünf Linien: Die Produktpalette von Mocavero umfasst inzwischen zwölf Rotweine, drei Weißweine, zwei Roséweine und einen natürlichen, süßen Dessertwein.

LINIE “CRUS”: unsere Spitzenproduktion – Weine, die mit unserem Gebiet verbunden sind, in Barriques oder Eichenfässern reifen und dann in der Flasche verfeinert werden;

LINIE “SELEZIONE”: kleine Meisterwerke aus unserer Produktion;

LINIE “CLASSICI”: unsere Klassiker – eine Hommage an die großen, traditionellen Rebsorten;

LINIE “ESSENZA”: zu Ehren des Vaters von Francesco und Marco, dem verehrten Pietro, zum Ausdruck kommend durch den Zusatz “Sire” – “Vater” im Dialekt des Salento. Hervorragende Weine, unverzichtbar auf jedem gut gedeckten Tisch;

LINIE “DOLCE”: für einen Abschluss mit einer süßen Note.



LINEA "CRUS" // "Crus" Line

Montepetroso

D.O.P. - Primitivo di Manduria
Primitivo di Manduria

Un vino **intrigante**, massima espressione del Primitivo di Manduria, **ricco e avvolgente**

Typical Primitivo di Manduria, an **intriguing, rich and captivating wine**

Ein **faszinierender** Wein, vollendetes Ausdruck des Primitivo di Manduria, **vollmundig und umhüllend**



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt. / 1,5Lt. / 3Lt.

DENOMINAZIONE: Primitivo di Manduria D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Manduria D.O.P.

ETÀ DEI VINETI: 60 - 70 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA: Primitivo.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Particolare controllo della temperatura. La macerazione ha durata di tutta la fermentazione alcolica, finita quest'ultima, il vino viene separato dalle vinacce.

AFFINAMENTO VINO: Il vino, dopo la pressatura, viene affinato in barriques e tonneaux nuove per 18 mesi, eseguendo periodicamente il bâtonnage. Il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso intenso con riflessi violacei, una equilibrata tannicità e intenso profumo di spezie (pepe e vaniglia) e confetture.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati e salumi, piatti piccanti e pasta al sugo. Vino per grandi occasioni, da meditazione, con sigaro o cioccolato fondente.

DENOMINATION: Primitivo Manduria D.O.P.

AREA OF PRODUCTION: Manduria D.O.P.

AGE OF VINES: 60 - 70 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese.

TYPE OF GRAPE: Primitivo.

HARVESTING PERIOD: End of September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: At a monitored temperature. Maceration lasts for all the alcoholic fermentation process, then the marc is separated from the must.

WINE REFINING: After the pressing the wine is refined in barriques and new barrels for 18 months long, bâtonnage is carried out periodically. Wine is aged in bottles for, at least, six months long.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, well balanced tannin and intense bouquet of jam and spices (pepper and vanilla).

WINE - PAIRING: Roast meat, wild fowl, mature cheese and cold cuts, spicy dishes and pasta with tomato and ragù sauce. Wine for special occasions, for meditation, with cigar or dark chocolate.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Primitivo Manduria D.O.P.

PRODUKTIONSZONE: Manduria D.O.P.

ALTER DER REBKULTUREN: 60 - 70 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Sandig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM:
Alberello Pugliese.

REBSORTE: Primitivo.

LESEPERIODE: Letztes Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Besonders aufmerksame Temperaturkontrolle. Die Maischung dauert so lange, wie auch die alkoholische Gärung in Anspruch nimmt: Erst nach deren Abschluss wird der Wein von der Maische abgezogen.

AUSBAU: Nach dem Abpressen reift der Wein 18 Monate in Barriques und neuen Tonneaux, wobei er in regelmäßigen Abständen aufgerührt wird.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Violett strahlendes, eindringliches Rot; Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft (Pfeffer und Vanille); ausgewogenes Tannin.

SERVIEREMPFEHLUNG: Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten und gereiftem Käse. Wein für besondere Anlässe, zur Meditation, dazu eine Zigarre oder dunkle Schokolade.



LINEA "CRUS" // "Crus" Line

Tela di Ragno

I.G.P. - Salento Rosso
Aglianico - Cabernet Sauvignon

Un vino **enigmatico**, non scontato. La tela di ragno che si formava sulle botti racconta l'attesa dell'invecchiamento,
l'attesa del piacere

An **enigmatic** wine, do not take it for granted. The spider's web on the barrels reminds the expectation of aging, **the pleasure in it**

Ein Wein voller Geheimnisse, der herausfordert. Das Spinnengewebe zeugt vom Warten, vom Reifen, von der **Erwartung auf den Genuss**



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt. / 1,5Lt. / 3Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VINETI: 10-15 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese - Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Aglianico, Cabernet Sauvignon.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre Cabernet, primi di ottobre Aglianico.

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, a lunghissima macerazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO VINO: Sei mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi di rovere. Il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo intenso, persistente, speziato (spiccano cannella e mandorla) ben equilibrato, sapore caldo giustamente tannico, persistente e armonico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, piatti piccanti. Vino per grandi occasioni, da meditazione, con sigaro o cioccolato fondente.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 10 - 15 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese - Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Aglianico, Cabernet Sauvignon.

HARVESTING PERIOD: Cabernet grapes: at the end of September; Aglianico grapes: at the beginning of October.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Classic red wine making process, a very long time macerating at a monitored temperature.

WINE REFINING: Six months in barriques and 12 months in large oak barrels. The wine is aged in the bottle for at least 6 months.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour, balanced tannin and intense bouquet lightly spiced warm flavour (cinnamon and almond stand out), pleasantly tannic, harmonious.

WINE - PAIRING: Roast meat, wild fowl, mature cheese and spicy dishes. Wine for special occasions, for meditation, with cigar or dark chocolate.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONZONE: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 10 - 15 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Alberello Pugliese - Spalier.

REBSORTE: Aglianico, Cabernet Sauvignon.

LESEPERIODE: Ende September (Cabernet); Anfang Oktober (Aglianico).

VINIFIKATION: Klassisch, mit langer Maischung bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU: Sechs Monate in Barriques und 12 Monate in großen Eichenfässern. Der Wein ruht mindestens 6 Monate in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Violett funkelndes, eindringliches Rot; intensiver, nachhaltiger Duft von harmonischer Würze; am Gaumen warm und ausgewogen tanninhaltig (Zimt und Mandel), schön ausbalanciert und persistent.

SERVIEREMPFEHLDUNG: Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten und gereiftem Käse. Wein für besondere Anlässe, zur Meditation, dazu eine Zigarette oder dunkle Schokolade.



LINEA "CRUS" // "Crus" Line

Santufilel

I.G.P. - Salento Rosso
Primitivo

Un vino **sorprendente, sensuale**. Figlio santo - in dialetto salentino-, di buon auspicio

A **surprising, sensual wine**. Holy son - in Salento dialect-, a good omen

Ein **überraschender, sinnlicher Wein**. Heiliger Sohn – im Dialekt des Salento – ein gutes Omen



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt. / 1,5Lt. / 3Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VINETI: 60-70 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA: Primitivo.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Particolare controllo della temperatura. La macerazione ha durata di tutta la fermentazione alcolica, finita quest'ultima, il vino viene separato dalle vinacce.

AFFINAMENTO VINO: Il vino, dopo la pressatura, viene affinato in barriques per 6 mesi eseguendo periodicamente il bâtonnage; 12 mesi in botti grandi. Il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso intenso con riflessi violacei, una equilibrata tannicità e intenso profumo di spezie, confetture con note di nocciole tostate.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, salumi e piatti piccanti. Vino per grandi occasioni, da meditazione, con sigaro o cioccolato fondente.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 60-70 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese.

TYPE OF GRAPE: Primitivo.

HARVESTING PERIOD: End of September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: At a monitored temperature. Maceration lasts for all the alcoholic fermentation process, then the marc is separated from the must.

WINE REFINING: After the pressing, the wine is refined in barriques for 6 months long, bâtonnage is carried out periodically; then in big barrels for 12 months. Then the wine is aged in bottles for six months long, at least.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, well balanced tannin and intense bouquet of jam and spices, with notes of toasted hazelnuts.

WINE - PAIRING: Roast meat, wild fowl, mature cheese, cold cuts and spicy dishes. Wine for special occasions, for meditation, with cigar or dark chocolate.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 60 - 70 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Alberello Pugliese.

REBSORTE: Primitivo.

LESEPERIODE: Letztes Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Besonders aufmerksame Temperaturkontrolle. Die Maischung dauert so lange, wie auch die alkoholische Gärung in Anspruch nimmt: Erst nach deren Abschluss wird der Wein von der Maische abgezogen.

AUSBAU: Nach dem Pressen reift der Wein für 6 Monate in Barriques, regelmäßig Bâtonnage; 12 Monate im großen Fass. Der Wein ruht mindestens 6 Monate in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Violett strahlendes, eindringliches Rot; Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft; ausgewogenes Tannin, mit Noten von gerösteten Haselnüssen.

SERVIEREMPFEHLUNG: Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten und gereiftem Käse. Wein für besondere Anlässe, zur Meditation, dazu eine Zigarette oder dunkle Schokolade.



LINEA "CRUS" // "Crus" Line

Rosso delle Padule

I.G.P. - Puglia Rosso
Blend di vitigni autoctoni

Un vino **armonico** dal gusto **dolce e speziato, potente**, come il “combattente” cui è dedicato: il Capitano della omonima Palude parte del Parco naturale regionale di Porto Selvaggio, Lecce. Un intreccio di storia e leggende e ritrovamenti di tesori preziosi: **uve antiche e gustose**.

A **harmonious, sweet and spicy**, as powerful as the ‘fighter’ to whom it is dedicated: the Captain of the marsh in the Regional Natural Park of Porto Selvaggio, Lecce. An interweaving of history and legends and the discovery of precious treasures: ancient and tasty grapes.

Ein **harmonischer, süßer und würziger** Wein, **kraftvoll**, wie der “Kämpfer”, dem er gewidmet ist: der Kapitän des gleichnamigen Sumpfes im Regionalen Naturpark Porto Selvaggio, Lecce. Eine Verflechtung von Geschichte und Legenden und die Entdeckung wertvoller Schätze: alte und schmackhafte Trauben.



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Puglia Rosso I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Puglia.

ETÀ DEI VIGNETI: 20 - 25 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Sabbioso e calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con sistema di allevamento guyot.

VARIETÀ DELL'UVA: Blend di vitigni autoctoni pugliesi.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Appassimento effettuato sulla pianta: il metodo consiste nel tagliare il capo a frutto in modo che non arrivi linfa al grappolo; poi, il sole del Sud Italia porta l'uva alla giusta concentrazione.

AFFINAMENTO VINO: Dopo una soffice dirasatura le bucce e il mosto vengono messi a macerare per 4 giorni (4-5° C). Si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30°C) per i primi 2 giorni di fermentazione; poi si riporta la temperatura a 22-24° C fino a fine fermentazione. Seguono la pressatura e la fermentazione malo-lattica.

ESAME ORGANOLETTICO: Limpido dal colore rosso intenso con riflessi violacei, l'appassimento è un vino morbido e armonico dal gusto dolcemente fruttato con sentori di frutti rossi (ribes nero, mirtillo e mora) misti a spezie tostate, ben amalgamati in una struttura morbida e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino conviviale, accompagna carne rossa alla brace, primi piatti e formaggi.

DENOMINATION: Puglia Rosso I.G.P.

AREA OF PRODUCTION: Puglia.

AGE OF VINES: 20-25 years.

SOIL COMPOSITION: Sandy and calcareous.

AGRICULTURAL METHOD: Counter-espalier with guyot training system.

TYPE OF GRAPE: Blend of autochthon Apulian vines.

HARVESTING PERIOD: Last ten days in September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Straw wine of grapes drying it is carried out on the plant; fruiting head is cut and sap does not reach the bunch; then, the sun of Southern Italy dries the grapes to the right concentration.

WINE REFINING: After a soft destemming, grape skins and the must are left to macerate for 4 days long (4-5° C). Alcoholic fermentation starts at a controlled temperature (28-30°C) for the first 2 days of fermentation; then the temperature is brought back to 22-24° C until the end of fermentation. This is followed by pressing and malolactic fermentation.

APPEARANCE AND TASTE: Intense red color with hints of violet, the "appassimento"(straw wine of grapes drying) is a soft and harmonious wine with a sweetly fruity taste with hints of red fruits and toasted spices, well blended in a persistent structure.

WINE - PAIRING: It pairs with roasted red meat, main courses and cheeses.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Puglia Rosso I.G.P.

PRODUKTIONSZONE: Puglia.

ALTER DER REBKULTUREN: 20 - 25 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Sandig und kalkhaltig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Gegenspalier mit Guyot-Erziehungssystem.

REBSORTE: Mischung aus einheimischen apulischen Reben.

LESEPERIODE: Die letzten zehn Tage im September.

VINIFIKATION: Welken: an der Pflanze durchgeführt Die Methode besteht darin, den Fruchtkopf zu schneiden, damit der Saft nicht in die Traube gelangt; dann bringt die Sonne Süditaliens die Trauben in die richtige Konzentration.

AUSBAU: Nach einem sanften Entrappen werden Traubenschalen und Most 4 Tage lang mazeriert (4-5° C). Die alkoholische Gärung beginnt bei einer kontrollierten Temperatur (28-30°C) für die ersten 2 Tage der Gärung; dann wird die Temperatur bis zum Ende der Gärung wieder auf 22-24° C gebracht. Anschließend erfolgt das Pressen und die malolaktische Gärung.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Der „Appassimento“ (Strohwein aus getrockneten Trauben) hat eine intensive rote Farbe mit einem Hauch von Veilchen und ist ein weicher und harmonischer Wein mit einem süß-fruchtigen Geschmack mit einem Hauch von roten Früchten und gerösteten Gewürzen, gut gemischt in einer anhaltenden Struktur.

SERVIEREMPFEHLUNG: Er passt zu gebratenem rotem Fleisch, Hauptgerichten und Käse.



LINEA "CRUS" // "Crus" Line

Concipio

I.G.P. - Rosso del Salento
Susumaniello

Dal latino **Concipio**: “accogliere in sé, concepire un figlio, comprendere”. Un vino rosso vivace con riflessi violacei, intenso e impenetrabile: il nostro migliore omaggio a nostra madre “CONCETTA” [= concepita, concezione da cui CONCIPIO] e a tutte le donne, espressione di potere e amore

From the Latin **Concipio**: “to embrace, to conceive a child, to understand”. A lively red wine with purplish reflections, intense and impenetrable: our best tribute to our mother “CONCETTA” and all women, expression of power and love

Aus dem lateinischen **Concipio**: “sich willkommen heißen, ein Kind empfangen, verstehen”. Ein lebendiger Rotwein mit violetten Reflexen, intensiv und undurchdringlich: unsere beste Hommage an unsere Mutter CONCETTA und an alle Frauen, Ausdruck von Kraft und Liebe



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Brindisi).

ETÀ DEI VINETI: 20-35 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Mediamente calcareo con notevole presenza di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato.

VARIETÀ DELL'UVA: Susumaniello.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: Criomacerazione per 18 ore a 5 °C dopo la diraspa-pigiatura, fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO VINO: Fermentazione malolattica in acciaio e 6 mesi in barriques di rovere francese.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso vivace con riflessi violacei, intenso e impenetrabile. Al naso è fruttato con sentori di ciliegia, ribes e mirtillo, dolcemente speziato con una nota di cioccolato fondente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Pasta al sugo e primi piatti ricchi; secondi di carni arrosto come i tipici gnummareddhi e bombette; carni cotte in umido o alla brace accompagnate da cicoria, fave e cime di rapa; salumi e formaggi stagionati.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Brindisi districts).

AGE OF VINES: 20-35 years.

SOIL COMPOSITION: Medium limestone with a huge amount of stones.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera with spur cord pruning.

TYPE OF GRAPE: Susumaniello.

HARVESTING PERIOD: First ten days in October.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Cryomaceration for 18 hours long at 5 °C after destemming-crushing, alcoholic fermentation at a controlled temperature maceration.

WINE REFINING: Malolactic fermentation in steel and 6 months in French oak barriques.

APPEARANCE AND TASTE: Vivid red wine with purplish reflections, intense and impenetrable, with a full, soft, long and balanced taste with a good alcohol content, tannic and with a good dose of acidity. To the nose it is fruity with hints of cherry, currants and blueberries, sweetly spiced with a note of dark chocolate.

WINE - PAIRING: Pasta with tomato sauce and rich first courses; main courses of roasted meats (typical gnummareddhi and bombette rolls); stewed or grilled meat with chicory, broad beans and turnip tops; cold cuts and seasoned cheese.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSKREISLAUF: Salento (Provinzen Brindisi).

ALTER DER REBKULTUREN: 20-35 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlerer Kalkstein mit einer bemerkenswerten Präsenz von Steinen.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spallier mit spur cord beschneiden.

REBSORTEN: Susumaniello.

LESEPERIODE: Erste decade des Oktobers.

VINIFIKATION: Kryomazeration für 18 Stunden bei 5 °C nach dem Entrappen und Zerkleinern, alkoholische Gärung mit Mazeration bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU: Malolaktische Gärung in Stahl und 6 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Lebhafter Rotwein mit violetten Reflexen, intensiv und undurchdringlich, mit vollem, weichem, langem und ausgewogenem Geschmack mit gutem Alkoholgehalt, Tanninen und einer guten Dosis Säure. In der Nase ist es fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Johannisbeeren und Heidelbeeren, süß gewürzt mit einer Note von dunkler Schokolade.

SERVIEREMPFEHLUNG: Nudeln mit Tomatensauce und reichhaltigen ersten Gängen; Hauptgerichte aus gebratenem Fleisch (typische Gnummareddhi- und Bombette-Brötchen); gedünstetes oder gegrilltes Fleisch mit Chicorée, Saubohnen und Rübenstücken; Aufschnitt und gereifter Käse.



LINEA "CRUS" // "Crus" Line

Puteus

D.O.P. - Salice Salentino RISERVA
Negroamaro

Un vino storico, il primo grande rosso dell'Azienda. Puteus, dal latino pozzo, una «**riserva**» di amore per **l'arte e per l'arte di fare vino**

A historic wine, the company first great red wine. Puteus, from the Latin well, is a «**reserve**» of love for art and **the art of making wine**

Ein Wein mit Geschichte, der erste große Rotwein des Weinguts. Puteus, vom lateinischen Wort für Brunnen: eine «**Riserva**» aus Liebe zur Kunst und zur Kunst der Weinherstellung



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt. / 1,5Lt. / 3Lt.

DENOMINAZIONE: Salice Salentino RISERVA D.O.P. Denominazione di Origine Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salice Salentino, Veglie e Guagnano (Le), San Pancrazio e San Donaci (Br) Cellino San Marco (Br).

ETÀ DEI VIGNETI: 30 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA: Negroamaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, prolungando il tempo di contatto tra vinace e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti, aromatiche e tanniche, per far sì che il vino sia ben strutturato per l'invecchiamento.

AFFINAMENTO VINO: A fermentazione ultimata, il vino viene conservato in serbatoi d'acciaio per il primo anno. Completa il suo ciclo di invecchiamento prima in barriques, poi in botti grandi e poi in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO: Alla vista un colore rosso intenso con sfuggenti riflessi violacei. Equilibrata tannicità con sentori speziati, note di caffè e cacao, fruttato (note di amarene sotto spirito), ricco e armonioso in bocca.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Arrosti di carne, selvaggina, piatti piccanti, formaggi stagionati e salumi.

DENOMINATION: Salice Salentino RISERVA D.O.P. Denominazione di Origine Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salice Salentino, Veglie and Guagnano (Le), San Pancrazio, San Donaci (Br) and Cellino San Marco (Br).

AGE OF VINES: 30 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Limey.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese.

TYPE OF GRAPE: Negroamaro.

HARVESTING PERIOD: Mid-September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Classic red wine process, with prolonged contact time between marc and must to allow more coloured, aromatic and tannic substances to be extracted and to make sure the wine is well structured for ageing.

WINE REFINING: Once fermentation is complete, the wine is stored in steel tanks for the first year. It is aged first in barriques, then in large barrels and then in the bottles.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, balanced tannin, strong spicy bouquet, with notes of cocoa and coffee, fruity (sour black cherry in alcohol).

WINE - PAIRING: Roast meat, wild fowl, spicy dishes and cold meats and cold cuts, mature cheese.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salice Salentino RISERVA D.O.P. Denominazione di Origine Protetta.

PRODUKTIONSKREIS: Salice Salentino, Veglie und Guagnano (Le), San Pancrazio, San Donaci (Br) und Cellino San Marco (Br).

ALTER DER REBKULTUREN: 30 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Alberello Pugliese.

REBSORTE: Negroamaro.

LESEPERIODE: Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Klassisch, mit ausgedehntem Maischekontakt für eine optimale Extraktion von Farbe, Aroma und Tanninen - Voraussetzung für eine gute Struktur und mithin später eine perfekte Flaschenalterung.

AUSBAU: Nach Abschluss der Gärung wird der Wein in Stahltanks gelagert für das erste Jahr. Der Wein erhält vervollständigt seinen Alterungszyklus zuerst in Barriques, dann in großen Fässern und dann in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Tiefrot mit violettem Anflug; markantes Würzbukett Kaffee- und Kakaonoten, fruchtig (Sauerkirschnoten in Alkohol); ausgewogenes Tannin.

SERVIEREMPFEHLDUNG: Vorzüglich zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten, gereifter Käse und Wurstwaren.



LINEA "SELEZIONE" // "Selection" Line

Curtirussi Negroamaro

I.G.P. - Salento Rosso
Negroamaro

Un vino dal carattere **forte e intenso**. Impavido, come il cavaliere che difende i valori delle **cose buone e autentiche**

Strong, intense wine. As brave as the knight who fights for good and authentic values

Ein Wein mit einem **starken und intensiven Charakter**. Furchtlos, wie der Ritter, der die Werte des **Guten und Authentischen** verteidigt



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt. / 1,5Lt. / 3Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI: 30 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA: Negroamaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, prolungando il tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti, aromatiche e tanniche, per far sì che il vino sia ben strutturato per l'invecchiamento.

AFFINAMENTO VINO: A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per il primo anno; completa il suo ciclo di invecchiamento in botti di rovere.

ESAME ORGANOLETTICO: Alla vista un colore rosso intenso con sfuggenti riflessi violacei. Equilibrata tannicità con sentori speziati e di frutti rossi, ricco e armonioso in bocca.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Carni rosse, piatti piccanti, pasta e ragù, formaggi stagionati, frutta secca.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 30 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese.

TYPE OF GRAPE: Negroamaro.

HARVESTING PERIOD: Mid-September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Classic red wine process, with prolonged contact time between marc and must to allow more coloured, aromatic and tannic substance to be extracted and to make sure the wine is well structured for ageing.

WINE REFINING: In the last stage of fermentation the wine is separated from the sediment and stored in steel containers for the first year. Subsequently it ages in oak barrels for six months.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, balanced tannin, strong spicy bouquet and red fruity smell.

WINE - PAIRING: Meat, spicy dishes, pasta and ragù sauce, mature cheese and dried fruits.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSKREISLAUF: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 30 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Alberello Pugliese.

REBSORTEN: Negroamaro.

LESEPERIODE: Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Klassisch, mit ausgedehntem Maischenkontakt für eine optimale Extraktion von Farbe, Aroma und Tanninen - Voraussetzung für eine gute Struktur und mithin später eine perfekte Flaschenalterung.

AUSBAU: Der nach Abschluss der Gärung vom Geläger getrennte Wein vollendet nach einem ersten Jahr im Stahltank seinen Ausbau in großen Eichenfässern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Tiefrot mit violettem Anflug; markantes Würzbukett, Noten von roten Früchten; ausgewogenes Tannin.

SERVIEREMPFEHLUNG: Vorzüglich zu braten, wild, pikant gewürzten Gerichten und Wurstwaren, Pasta und Fleischsaucen, gereiftem Käse, Trockenfrüchten.



LINEA "SELEZIONE" // "Selection" Line

Curtirussi Primitivo Rosato

I.G.P. - Salento Rosato
Primitivo

Dalla forte corazza del Primitivo si sprigiona **una carezza dolce e profumata**

A **sweet and scented caress** is born from Primitivo strong armour

Aus dem kräftigen Gewand des Primitivo entspringt eine süße und duftende **Liebkosung**



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI: 10 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Primitivo

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, poche ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

AFFINAMENTO VINO: Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO: Alla vista un rosa tenue e brillante, profumi persistenti con prevalenza di ciliegia e fragola, gusto fresco e intenso, piacevolmente acidulo, ben equilibrato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Frutti di mare e crostacei, pasta e risotti, carni bianche, formaggi morbidi, aperitivi e antipasti.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 10 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Primitivo.

HARVESTING PERIOD: Mid-September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Soft pressing, a few hours maceration with grape peel, at a monitored temperature.

WINE REFINING: Five months in stainless steel containers.

APPEARANCE AND TASTE: Bright light rose colour; long lasting smell of cherry and strawberry, intense and fresh, agreeably sour, well balanced taste.

WINE - PAIRING: Seafood, shellfish, pasta and risotti, white meat, soft cheese, starters and as an aperitif.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 10 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spalier.

REBSORTE: Primitivo.

LESEPERIODE: Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Weiche Pressung, ein paar Stunden Gärung auf den Häuen unter ständiger Kontrolle der Fermentationstemperatur.

AUSBAU: 5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Zartes und leuchtendes Rosé; nachhaltige Aromen mit Kirsch- und Erdbeerennoten; frischer und intensiver Geschmack, angenehm säuerlich, gut ausgewogen.

SERVIEREMPFEHLUNG: Meeresfrüchte und Krebstiere, Pasta und Risotto, weißes Fleisch, Weichkäse, Aperitifs und Vorspeisen.



LINEA "SELEZIONE" // "Selection" Line

Curtirussi Verdeca

I.G.P. - Puglia Bianco
Verdeca

Chiaro e trasparente, audace, rivela il carattere **elegante e potente**

Bright and clear, it reveals an **elegant and powerful** character

Klar, transparent und mutig, offenbart er seinen **eleganten und kraftvollen** Charakter



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Puglia I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Puglia (Valle d'Itria).

ETÀ DEI VIGNETI: 20 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: di natura calcarea situati in collina ad una altitudine media di 400 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA: Verdeca.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: L'uva viene diraspata, messa a macerare a 20°C, dopo 12 ore viene pressata con presse soffici e il mosto ottenuto subisce una decantazione naturale. Vengono aggiunti lieviti selezionati e il mosto fermenta a temperatura controllata di 20°C.

AFFINAMENTO VINO: Il vino riposa in serbatoi d'acciaio inox. Dopo viene stabilizzato, filtrato con membrane sterilizzanti, per essere imbottigliato a freddo.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore giallo con riflessi verdognoli, bouquet fruttato ampio e intenso, sapore fresco, particolarmente morbido e delicato, armonico, secco sul carezzevole fondo, tra acido e soave, nerbo sottile, stoffa elegante e pieno di carattere.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Piatti di pesce, carpacci e crudi di mare, antipasti, ottimo come aperitivo.

DENOMINATION: IGP Puglia Bianco.
Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Puglia – (Valle d'Itria).

AGE OF VINES: 20 years.

SOIL COMPOSITION: Calcareous soil, situated in a hill at 400 metres above sea level.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese.

TYPE OF GRAPE: Verdeca.

HARVESTING PERIOD: Mid-October.

WINE-MAKING TECHNIQUE: It is removed the stalk from the grapes, the same ones are macerated at 20 °C during 12 hours, they are softly pressed and the must obtained undergoes a natural settling, then selected yeasts are added and the whole ferments at a monitored temperature of 20 °C.

WINE REFINING: Wine settles in stainless tanks. Then it is stabilized, first filtered through sterilizing membranes, later it is bottled at cold temperature.

APPEARANCE AND TASTE: Yellow coloured with greenish tints; intensive, fresh and slightly fruity bouquet, refreshing and dry taste, particularly soft and delicate, harmonic between acid and soft, refined with full character.

WINE - PAIRING: Suitable for sea-food, carpaccio, starters and excellent as an aperitif.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: IGP Puglia Bianco.
Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSKREIS: Apulien – (Valle d'Itria).

ALTER DER REBKULTUREN: 20 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltiger boden, hügelig gelegen in Anhöhen von 400 m. über dem Meeresspiegel.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Alberello Pugliese.

REBSORTE: Verdeca.

LESEPERIODE: Zweites Jahrzehnt Oktober.

VINIFIKATION: Pressen der Trauben (pneuma Tikpresse), reinheit durch natürliches abklären des Mostes, Zugabe ausgesuchter hefen, alkoholische gaerung bei kontrollierter Temperatur von 20°C. Unter diesen bedingungen dauert die gaerung zwischen 15 und 20 Tagen ungefaehr.

AUSBAU: Nach der alkoholischen gaerung wird der wein ruhig gelagert, um eine natuerliche klarheit zu erhalten; gefuellt mit untaetigen gasen, um moeglichen luftkontakt zu vermeinden, der oxydationsschaeden provozieren koennte.

ORGANOLEPTISCHE MERkmale: Stohfarbig mit gruenlichen reflexen, glaenzend, elegantes aroma, schmeichelnd und geschmacklich trocken von grosser feinheit und harmonie.

SERVIEREMPFELUNG: Empfehlenswert als aperitif, zu begleitung von leichten vorpeisen, gemuesen reis und fischgerichten, man serviert ihn kuehl.



LINEA "CLASSICI" // "Classic" Line

Primitivo

I.G.P. Salento Rosso
Primitivo

Il ritorno alle origini, è l'entusiasmo di trovarsi a casa:
sull'etichetta, Villa Bruni, il casale di famiglia, rifugio e
protezione

Return to the origins: the enthusiasm of feeling at home:
on the label there is Villa Bruni, the family farmhouse,
refuge and shelter

Die Rückkehr zu den Ursprüngen, das ist die Begeisterung,
zu Hause zu sein: auf dem Etikett, Villa Bruni, Landhaus
der Familie, Rückzugsort und schützender Hafen



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI: 35 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA: Primitivo.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Questo antico vitigno richiede particolari attenzioni in fase di vinificazione per far sì che esprima tutte le caratteristiche varietali, ha bisogno di periodici arieggiamenti e di un particolare controllo della temperatura. Ultimata la macerazione, il mosto viene separato dalle vinacce e finisce la fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO VINO: A fermentazione ultimata, il vino viene affinato in barriques per 3-4 mesi. Completato il ciclo di affinamento, viene filtrato e imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso intenso con riflessi violacei, sentori speziati dolci e sentori fruttati maturi di confettura, gusto morbido, persistente con sapiente equilibrata tannicità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 35 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Limey.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese.

TYPE OF GRAPE: Primitivo.

HARVESTING PERIOD: End of September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: This ancient vine variety requires special attention during vinification to ensure that it expresses all the varietal characteristics, it needs periodic aeration and a particular temperature control. Once maceration is complete, the must is separated from the marc and fermentation ends in stainless steel tanks.

WINE REFINING: Once it has been fermented the wine is refined in barriques for 3-4 months. When the refining process is complete, the wine is filtered and bottled.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, sweet spicy and ripe fruity notes, soft, persistent taste with skilful balanced tannins.

WINE - PAIRING: Roast meat, wild fowl, cold-cuts and mature cheese.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSKREIS: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 35 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Sandig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Alberello Pugliese.

REBSORTE: Primitivo.

LESEPERIODE: Letztes Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Um den charakteristischen Merkmalen der uralten Rebsorte zuvollkommen Ausdruck zu verhelfen, ist gerade bei der Vinifikation besondere Sorgfalt Geboten. So wird während der Maischung regelmäßig Luft zugeführt und die Temperatur akribisch überwacht. Der zu guter Letzt von den Schalen getrennte Most beendet die Gärung in Edelstahlbehältern.

AUSBAU: Nach Abschluss der Fermentation verfeinert sich ein Teil des Weins 3-4 Monate in Barriques. Vor seiner Abfüllung wird der fertige Wein stabilisiert und filtriert.

ORGANOLEPTISCHE MERKMAL: Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen, süße würzige Anklänge und reife Fruchtnoten von Marmelade, weicher, anhaltender Geschmack mit gekonnt ausbalancierten Tanninen.

SERVIEREMPFEHLUNG: Exquisit zu Braten, Wild, gereiftem Käse.



LINEA "CLASSICI" // "Classic" Line

Negroamaro

I.G.P. - Salento Rosso
Negroamaro

Un vino che racchiude **i profumi intensi del Salento**, di casa, di amore

You can smell and sense **intense scents of Salento**, home, love

Ein Wein, der die **intensiven Düfte des Salento**, der Heimat und der Liebe in sich vereint



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VINETI: 15 - 20 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Negroamaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti.

AFFINAMENTO VINO: A fermentazione ultimata, il vino viene affinato in barriques per 3-4 mesi. Completato il ciclo di affinamento viene filtrato e imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso intenso con riflessi violacei, equilibrata tannicità e intenso profumo di frutti di bosco.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Arrosti di carne, carne al sugo, piatti piccanti, formaggi stagionati e salumi, ottimo con la pasta asciutta e il ragù.

DENOMINATION: Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 15 - 20 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Negroamaro.

HARVESTING PERIOD: Beginning of September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Classic red wine process, with prolonged contact time between marc and must to allow greater extraction of colouring substances.

WINE REFINING: Once it has been fermented the wine is refined in barriques for 3-4 months long. When the refining process is complete, the wine is filtered and bottled.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, balanced tannin and intense bouquet of berries.

WINE - PAIRING: Roast meat, cold cuts and mature cheese, spicy dishes, excellent with pasta and ragù.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 15 - 20 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spalier.

REBSORTE: Negroamaro.

LESEPERIODE: Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Klassisch, mit ausgiebiger Maischung, um aus den Schalen vermehrt Farbpigmente herauszulösen.

AUSBAU: Nach Abschluss der Fermentation verfeinert sich ein Teil des Weins 3-4 Monate in Barriques. Vor seiner Abfüllung wird der fertige Wein stabilisiert und filtriert.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Ins Violette spielende, eindringliche rote Farbe; intensives Waldbeerenbukett; harmonische Tanninstruktur im Geschmack.

SERVIEREMPFEHLUNG: Exquisit zu Braten und gereiftem Käse, vorzüglich auch zu Pasta mit Bologneser Fleischsauce.



LINEA "CLASSICI" // "Classic" Line

Salice Salentino

D.O.P. - Salice Salentino
Negroamaro

Un vino che racconta le fondamenta di un successo:
rispetto, amore e tradizione

A wine that smells of **respect, tradition and love**: roots of a success

Ein Wein, der von den Grundlagen des Erfolgs erzählt:
Respekt, Liebe und Tradition



scan to watch



 Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salice Salentino D.O.P.
Denominazione di Origine Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salice Salentino,
Veglie e Guagnano (Le), San Pancrazio e
San Donaci (Br).

ETÀ DEI VIGNETI: 15-20 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso
- Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello
Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA: Negroamaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di
settembre.

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso,
prolungando il tempo di contatto tra vinace e
mosto per consentire una maggiore estrazione di
sostanze coloranti.

AFFINAMENTO VINO: A fermentazione
ultimata, il vino viene separato dalle fecce e
conservato in serbatoi d'acciaio per circa un
anno. Infine viene stabilizzato, filtrato e
imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso
intenso con riflessi violacei, profumi di frutti
freschi a bacca rossa, in bocca sashio e
persistente, con note di noce di cocco e
nocciole, e una nota erbacea di salvia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:
Arrosti di carne, carne al sugo e alla griglia,
zuppe, formaggi semi-stagionati e frutta secca.

DENOMINATION: Salice Salentino D.O.P.
Denominazione di Origine Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salice Salentino,
Veglie and Guagnano (Le), San Pancrazio and
San Donaci (Br).

AGE OF VINES: 15 - 20 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Alberello Pugliese.

TYPE OF GRAPE: Negroamaro.

HARVESTING PERIOD: Mid-September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Classic red wine
process, with prolonged contact time between
marc and must to allow greater extraction of
colouring substances.

WINE REFINING: In the last stage of
fermentation the wine is separated from the
sediment and stored in steel containers for the
first year. Subsequently it ages in oak barrels.
Finally it is stabilized, filtered and bottled.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red in colour
with hints of violet, aromas of fresh red berries,
savory and persistent at the palate, with notes
of coconut and hazelnut, a herbaceous note of
sage.

WINE - PAIRING: Roast meat, gravy and grilled
meat, soups, semi-aged cheeses and dried fruit.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salice Salentino
D.O.P. Denominazione di Origine Protetta.

PRODUKTIONSKREISLAUF: Salice Salentino, Veglie
und Guagnano (Le), San Pancrazio und
San Donaci (Br).

ALTER DER REBKULTUREN: 15 - 20 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT:
Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Alberello
Pugliese.

REBSORTE: Negroamaro.

LESEPERIODE: Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Klassisch, mit ausgedehntem
Kontakt zwischen Schalen und Most, um in
diesen vermehrt Farbpigmente zu überführen.

AUSBAU: Wenn die alkoholische Gärung
abgeschlossen ist, wird der Wein vom Geläger
getrennt und etwa 1 Jahr in Edelstahl ausgebaut,
ehe man ihn nach der Stabilisierung und
Filtrierung auf Flaschen zieht.

ORGANOLEPTISCHE MERKMAL:
Eindringliches Rot mit violettem Schimmer;
Anklänge von frischen Früchten und roten
Beeren für die Nase; am Gaumen herhaft
und nachhaltig, mit Noten von Kokosnuss und
Haselnuss.

SERVIEREMPFEHLDUNG: Gebratenes Fleisch,
Soße und gegrilltes Fleisch, Suppen,
halbgereifter Käse und Trockenfrüchte.



LINEA “CLASSICI” // “Classic” Line

Fiano

I.G.P. - Salento Bianco
Fiano

Diversità, incontri, fusioni di storie: la Puglia è anche questo. Note fruttate per un vitigno da riscoprire in questo vino **vellutato, ricco e appagante**

Multiplicity, melting pot: that's Puglia, too. This vineyard belongs to our history and gives a **velvety, rich and satisfying** wine to be discovered

Vielfalt, Begegnungen, Verschmelzung von Erzählungen: All das ist es, was Apulien ausmacht. **Fruchtige Noten** einer Rebsorte, die es wiederzuentdecken gilt bei diesem **samtigen, reichen und vollmundigen** Wein



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento
(provincia di Lecce).

ETÀ DEI VIGNETI: 10 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso
- Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Fiano.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, 12 ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

AFFINAMENTO VINO: Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO: Alla vista un colore giallo paglierino con riflessi verdi brillanti, profumo intenso e persistente con sentori di fiori bianchi (gelsomino e biancospino), di miele, vaniglia, mela, ananas e nocciola tostata, gusto rotondo morbido e vellutato, ben bilanciato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Piatti di pesce, carpacci e crudo di mare, antipasti, ottimo come aperitivo.

DENOMINATION: Salento I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (province of Lecce).

AGE OF VINES: 10 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Fiano.

HARVESTING PERIOD: First decade of September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Soft pressing, 12 hours maceration, with grape peel, at a monitored temperature during fermentation.

WINE REFINING: Five months in stainless steel containers.

APPEARANCE AND TASTE: Straw-yellow with hint of bright green, intense and long lasting smell of jasmine and hawthorn, honey, vanilla, hazelnut, fruity taste of apple, pineapple, mango, citrus and apricot, fresh and delicate taste, well balanced.

WINE - PAIRING: Seafood, carpaccio and raw seafood, appetizers, excellent as an aperitif.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG:
Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento
(provincia di Lecce).

ALTER DER REBKULTUREN: 10 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spalier.

REBSORTE: Fiano.

LESEPERIODE: Erstes Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Weiche Pressung, 12 Stunden Gärung auf den Häuten unter ständiger Kontrolle der Fermentationstemperatur.

AUSBAU: 5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:
Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen; intensives und anhaltendes Aroma mit einem Hauch von weißen Blüten (Jasmin und Weißdorn), von Honig, Vanille, Apfel, Ananas und gerösteter Haselnuss; runder, weicher und samtiger Geschmack, gut ausgewogen.

SERVIEREMPFEHLUNG: Fischgerichte, Carpaccio und roher Fisch, Vorspeisen, ausgezeichnet als Aperitif.



LINEA “ESSENZA” // “Essence” Line

Sire Primitivo

I.G.P. - Primitivo del Salento
Primitivo

Sire, in salentino, “Padre”. Sostegno, Supporto e Amore: **l’Essenza della Vita.** In tutte le lingue del mondo.

Vivace e armonioso omaggio alle nostre radici

Sire, in Salento language, “Father”. Support and Love, **the Essence of Life.** In all languages of the world.

Lively and harmonious homage to our roots

Aber auch “Vater” im Dialekt des Salento: Unterstützung und Liebe: **die Essenz des Lebens.** In allen Sprachen der Welt.

Eine Hommage an die eigenen Anfänge, **lebendig und harmonisch**



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento
(provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI: 10 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso
- Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Primitivo.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre.

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti. Ultimata la macerazione il mosto viene separato dalle vinacce e finisce la fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO VINO: A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per pochi mesi prima di essere imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO: Alla vista, un rosso intenso con riflessi violacei, profumi di frutta rossa vivaci e persistenti, gusto caldo armonioso.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:
Selvaggina, arrosti di carne, piatti piccanti, salumi.

DENOMINATION: Salento I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento
(Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 10 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Primitivo.

HARVESTING PERIOD: End of September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Classic red wine process, with prolonged contact time between marc and must to allow more coloured, aromatic and tannic substances to be extracted and to make sure the wine is well structured for ageing.

WINE REFINING: In the last stage of fermentation the wine is separated from the sediment and stored in steel containers for a few months before being bottled.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, intense red with violet reflections, lively and persistent red fruit aromas, harmonious warm taste.

WINE - PAIRING: Wild fowl, roast meat, spicy dishes, and cold cuts.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento
(Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 10 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spalier.

REBSORTE: Primitivo.

LESEPERIODE: Ende September.

VINIFIKATION: Klassisch, mit ausgedehnter Maischestandzeit. Wenn der Most schließlich die gewünschte Farbintensität aufweist, wird er von den Schalen getrennt und vollendet seine Gärung in temperaturgeregelten Edelstahlbehältern.

AUSBAU: Nach Abschluss des Gärprozesses trennt man den Wein vom Geläger. Einige Monate darf er nun in Edelstahl reifen, bevor er auf Flaschen gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:
Intensives Rot mit violetten Reflexen, lebendige und anhaltende rote Fruchtaromen, harmonischer warmer Geschmack.

SERVIEREMPFEHLUNG: Wild, Braten, würzige Gerichte, Aufschmitt.



LINEA “ESSENZA” // “Essence” Line

Sire Negroamaro Rosso

I.G.P. - Salento Rosso
Negroamaro

È tradizione, è famiglia è sentirsi al sicuro

Tradition, family, a safe port

Das ist Tradition, das ist Familie, das ist das Gefühl der Sicherheit



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VINETI: 15 - 20 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Negroamaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti.

AFFINAMENTO VINO: A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per circa un anno. Infine viene stabilizzato, filtrato e imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso intenso con riflessi violacei, equilibrata tannicità e intenso profumo di frutti di bosco, con sentori di noce moscata, cocco e noccioola.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vino da tutto pasto, arrosti di carne, formaggi stagionati, pasta e ragù.

DENOMINATION: Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 15 - 20 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Negroamaro.

HARVESTING PERIOD: Mid-September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Classic red wine process, with prolonged contact time between marc and must to allow greater extraction of colouring substances.

WINE REFINING: In the last stage of fermentation the wine is separated from the sediment and stored in steel containers for around a year. Finally it is stabilized, filtered and bottled.

APPEARANCE AND TASTE: Deep red colour with hints of violet, balanced tannin and intense bouquet of berries, with hints of nutmeg, coconut and hazelnut.

WINE - PAIRING: Wine suited for meals, roast meat, mature cheese, pasta and ragù.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 15 - 20 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spalier.

REBSORTE: Negroamaro.

LESEPERIODE: Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Klassisch, mit ausgiebiger Maischung, um aus den Schalen vermehrt Farbpigmente herauszulösen.

AUSBAU: Bei Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein vom Geläger getrennt, um dann etwa 1 Jahr in Edelstahl zu reifen. Danach wird er stabilisiert, filtriert und abgefüllt.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Ins Violette spielende, eindringliche rote Farbe; intensives Waldbeerenbukett; harmonische Tanninstruktur im Geschmack. Noten von Muskatnuss, Kokosnuss und Haselnuss.

SERVIEREMPFEHLDUNG: Exquisit zu Braten und gereiftem Käse, vorzüglich auch zu Pasta mit Bologneser Fleischsauce.



LINEA “ESSENZA” // “Essence” Line

Sire Negroamaro Rosato

I.G.P. - Salento Rosato
Negroamaro

Il primo rosato al mondo imbottigliato è Negroamaro. Non solo è storia, è **radice**, è **vita**, è **dolce profumo di casa**

The first bottled rosé wine in the world is Negroamaro. Not only is it history, it is **root**, it is **life**, that's a **sweet scent of home**

Der erste Rosé der Welt wurde aus Negroamaro hergestellt. Er steht nicht nur für Geschichte, er steht für **Herkunft**, für **Leben**, für den **süßen Duft der Heimat**



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI: 10 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Negroamaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, poche ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

AFFINAMENTO VINO: Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO: Alla vista, un rosa tenue e brillante, gusto fresco e intenso, piacevolmente acidulo e ben equilibrato, con sentori agrumati, profumi vivaci persistenti di rosmarino e lampone.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Frutti di mare e crostacei, primi piatti, carni bianche, formaggi morbidi, pizza e hamburger, sushi.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 10 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Negroamaro.

HARVESTING PERIOD: Mid-September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Soft pressing, a few hours of maceration with skins, at a monitored temperature.

WINE REFINING: Five months in stainless steel containers.

APPEARANCE AND TASTE: Light and bright pink color, fresh and intense taste, pleasantly acidic and well balanced, with citrus hints, lively persistent aromas of rosemary and raspberry.

WINE - PAIRING: Sea food, shellfish, pasta and rice dishes, white meat and soft cheeses, pizza and hamburger, sushi.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 10 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spalier.

REBSORTE: Negroamaro.

LESEPERIODE: Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION: Sanfte Pressung, ein paar Stunden von Hülsenmaischung, gefolgt von einer Gärung bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU: 5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:

Helle und leuchtend rosa Farbe, frischer und intensiver Geschmack, angenehm säuerlich und gut ausbalanciert, mit Zitrusnoten, lebendige anhaltende Aromen von Rosmarin und Himbeere.

SERVIEREMPFEHLUNG: Ausgezeichnet zu Meeresfrüchten und Krustentieren, zu hellem Fleisch, Pasta und Risotto sowie zu Weichkäsespezialitäten, Pizza und Hamburger, Sushi.



LINEA “ESSENZA” // “Essence” Line

Sire Chardonnay

I.G.P. - Salento Bianco
Chardonnay

Ha il mare dentro. E il mare per noi pugliesi è una **sinfonia di vita**

It reminds the smell of the sea. And in Apulia, that's a **symphony of life**

Es trägt das Meer in sich. Und für uns Apulier ist das Meer eine **Sinfonie des Lebens**



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI: 20 - 30 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA: Chardonnay.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, particolare controllo della temperatura in fermentazione, affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO VINO: Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore giallo paglierino brillante, bouquet di elegante finezza con sentori floreali di acacia e biancospino, note fruttate di albicocca e frutto della passione, ampio e persistente. Sapore sapido rotondo e mitevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Antipasti magri, frutti di mare, pesce, risotti; ottimo come aperitivo.

DENOMINATION: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Salento (Lecce, Brindisi and Taranto districts).

AGE OF VINES: 20 - 30 years.

SOIL COMPOSITION: Clayey - Sandy.

AGRICULTURAL METHOD: Spalliera.

TYPE OF GRAPE: Chardonnay.

HARVESTING PERIOD: Mid-August.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Soft pressing, at a monitored temperature during fermentation, refining in steel stainless containers.

WINE REFINING: Five months in stainless steel containers.

APPEARANCE AND TASTE: Brilliant straw yellow color, bouquet of elegant finesse with floral scents of acacia and hawthorn, fruity notes of apricot and passion fruit, full and persistent. Round and changeable savory flavor.

WINE - PAIRING: Light starters, seafood and fish, risotto; excellent as an aperitif.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE: Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN: 20 - 30 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Spalier.

REBSORTE: Chardonnay.

LESEPERIODE: Zweites Augustdrittel.

VINIFIKATION: Schonende Pressung, präzise Temperaturkontrolle während der Gärung.

AUSBAU: 5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:

Leuchtendes Strohgelb, Bouquet von eleganter Finesse mit blumigen Düften von Akazie und Weißdorn, fruchtige Noten von Aprikose und Maracuja, voll und anhaltend. Runder und wechselhafter Geschmack.

SERVIEREMPFEHLDUNG: Ein Genuss zu Antipasti der leichteren Art, Meeresfrüchten und Fisch, doch delikat auch als Aperitif.



LINEA "DOLCE" // "Sweet" Line

Tikò

I.G.P. - Puglia Rosso
Aleatico dolce

Chiudere in dolcezza. Far vibrare il palato **con note calde, avvolgenti, da sogno**

Let's end in a style with a sweet note. Let's shake the palate with **warm, captivating, dreamy notes**

Lassen Sie uns mit einer süßen Note schließen. Der Gaumen wird mit **warmen, umhüllenden und verträumten Noten verwöhnt**



scan to watch



Formati disponibili
0,75Lt.

DENOMINAZIONE: Rosso Puglia I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Brindisi.

ETÀ DEI VIGNETI: 25 - 30 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO: Medio impasto con presenza di pietre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

VARIETÀ DELL'UVA: Aleatico dolce.

EPOCA DI VENDEMMIA: A mano, l'ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio. Tre giorni di macerazione a temperatura controllata; infine fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO VINO: 6-7 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso rubino compatto e luminoso, al naso è un'esplosione di profumi, un viaggio tra paesaggi fatti di macchia mediterranea, campi di viole e rose, con sentori intensi di prugne e carrubbe. In bocca dolce, voluminoso e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino da dessert, ottimo con dolci secchi, pasta di mandorle, torte o crostate alla frutta e al cacao, fichi secchi mandorlati e, non ultimo, il salentino "pasticciotto".

DENOMINATION: Rosso Puglia I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

AREA OF PRODUCTION: Province of Brindisi.

AGE OF VINES: 25 - 30 years.

SOIL COMPOSITION: Stoney, medium consistency.

AGRICULTURAL METHOD: Spurred cordon.

TYPE OF GRAPE: Aleatico.

HARVESTING PERIOD: Manual, last decade of September.

WINE-MAKING TECHNIQUE: Between 22 - 24°C in steel tanks. Three days of maceration at a controlled temperature; then malolactic fermentation.

WINE REFINING: 6-7 months in steel tanks, 6 months in the bottle.

APPEARANCE AND TASTE: Thick and bright ruby red color, at the nose it is an explosion of smells, a journey through landscapes made of Mediterranean maquis, fields of violets and roses, with intense hints of plums and carob. Sweet, voluminous and persistent taste.

WINE - PAIRING: Dessert wine, excellent with dried pastry, almond pastries, fruit and cocoa cakes or pies, dried figs with almonds and, last but not least, the typical Salento "pasticciotto" cake.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Rosso Puglia I.G.P.
Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSKREIS: Provinz Brindisi.

ALTER DER REBKULTUREN: 25 - 30 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT: Steinige, mittlere Konsistenz.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM: Kordon mit Sporen.

REBSORTEN: Aleatico.

LESEPERIODE: Handbuch, letzte Septemberdekade.

VINIFIKATION: Zwischen 22-24°C in Stahlanks. Drei Tage Mazeration bei kontrollierter Temperatur; dann malolaktische Gärung.

AUSBAU: 6-7 Monate in Stahl, 6 Monate in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: Kompakte und leuchtend rubinrote Farbe, die Nase ist eine Explosion von Parfums, mediterranem Gestrüpp, Veilchen- und Rosenfeldern mit intensiven Noten von Pflaumen und Johannisbrot. Im Mund süß, voluminos und anhaltend.

SERVIEREMPFEHLUNG: Dessertwein, ausgezeichnet zu Trockengebäck, Mandelgebäck, Obst- und Kakaokuchen oder -pasteten, Trockenfeigen mit Mandeln und nicht zuletzt zum typischen Pasticciotto-Kuchen des Salento.

LINEA “CRUS” // “Crus” Line			Pag
MONTEPETROSO	D.O.P.	Primitivo di Manduria	Primitivo di Manduria
TELA DI RAGNO	I.G.P.	Salento Rosso	Aglianico, Cabernet Sauvignon
SANTUFI LI	I.G.P.	Salento Rosso	Primitivo
ROSSO DELLE PADULE	I.G.P.	Salento Rosso	Blend di vitigni autoctoni
CONCIPPIO	I.G.P.	Salento Rosso	Susumaniello
PUTEUS	D.O.P.	Salice Salentino RISERVA	Negroamaro

LINEA “SELEZIONE” // “Selection” Line			Pag
CURTIRUSSI NEGROAMARO ROSSO	I.G.P.	Salento Rosso	Negroamaro
CURTIRUSSI PRIMITIVO ROSATO	I.G.P.	Salento Rosato	Primitivo
CURTIRUSSI VERDECA	I.G.P.	Puglia Bianco	Verdeca

LINEA “CLASSICI” // “Classic” Line			Pag
PRIMITIVO	I.G.P.	Salento Rosso	Primitivo
NEGROAMARO	I.G.P.	Salento Rosso	Negroamaro
SALICE SALENTO	D.O.P.	Salice Salentino	Negroamaro
FIANO	I.G.P.	Salento Bianco	Fiano

LINEA “ESSENZA” // “Essence” Line			Pag
SIRE PRIMITIVO	I.G.P. Salento Rosso	Primitivo	36
SIRE NEGROAMARO ROSSO	I.G.P. Salento Rosso	Negroamaro	38
SIRE NEGROAMARO ROSATO	I.G.P. Salento Rosato	Negroamaro	40
SIRE CHARDONNAY	I.G.P. Salento Bianco	Chardonnay	42
LINEA “DOLCE” // “Sweet” Line			Pag
TIKÒ	I.G.P. Puglia Rosso	Aleatico Dolce	44



PROGETTO GRAFICO **STUDIO BISCONTI**
FOTO ARCHIVIO **MOCAVERO**
IMPAGINAZIONE E STAMPA **PIEMMEGI**



Azienda Vinicola **Mocavero s.a.s.** via Mallacca Zummari, 73010 - Arnesano (LE), ITALIA

+39 0832 327194 | info@mocaverovini.it



Dall'arabo antico, “Guerrieri”:
Guerrieri del Gusto, Artigiani del Vino.

Dal Salento, una storia di famiglia.

*In ancient Arabic, “Warrior”:
Warriors of Taste, Artisans of Wine.*

From Salento, in Apulia, a family love affair.

mocaverovini.it

