

Welcome!



Italy had just emerged from World War Two and agriculture had begun to become mechanized with the introduction of the first tractors, when, in 1952, Cantina Sampietrana winery was born thanks to an initiative of 68 keen and motivated members moved by the shared vision of transforming the rich delicious local grapes into wines to be proposed directly to the market.

While remaining loyal to its traditions over the years transforming the typical grapes of the territory (Primitivo, Negroamaro, Malvasia) and preserving plots of vines grown as "alberello" that are today fifty years old or even older, over the time it has concentrated on the quality of its wines, adapting to the challenges and opportunities of the global market, reaching 21 countries in the world.

Today the vineyards spread over 90 hectares of fertile soil, from which unique wines in a style that focuses on a great body, complexity and subtle elegance.

Our latest awards

5 StarWines – The Book 2019
Vinitaly International Wine Guide
Brindisi DOP Rosso Riserva "Since 1952" 2016
Salento IGP Rosso "Settebraccia" 2015

Decanter Asia Awards 2018
V. delle Monache Salice Salentino DOP 2013 – Medaglia d'Argento

Decanter World Wine Awards 2018
Tacco Barocco Negroamaro 2016 – Medaglia di Bronzo

Decanter World Wine Awards 2018
Salice Salentino DOP Riserva 2013 - Medaglia di Bronzo

Concorso Mondiale di Bruxelles - 2018
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2015 – Medaglia d'Argento

BIBENDA La Guida 2018
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2014 - Quattro Grappoli
V. Monache Salice Salentino DOP Riserva 2013 - Quattro Grappoli

Gambero Rosso 2018
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2014 - Due Bicchieri
V. Monache Salice Salentino DOP Riserva 2014 - Due Bicchieri

MUNDUS VINI 2017
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2014 – Medaglia d'Argento

ANNUARIO LUCA MARONI
Annuario migliori vini Italiani 2018 - Luca Maroni
Settebraccia Salento IGP Rosso 2014

MUNDUS VINI 2017
Tacco Barocco Negroamaro IGP Salento 2015 – Medaglia d'Argento

BIBENDA La Guida 2017
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2013 – Quattro Grappoli
V. Monache Salice Salentino Riserva 2012 – Quattro Grappoli
Tacco Barocco Salento IGP Negroamaro 2014 – Quattro Grappoli

For further information:
Maria Elena Valente Ph +39 3394735513
mevalente@cantinasampietrana.com
www.cantinasampietrana.com



Wine Shop
C.S. Sampietrana s.c.a.r.l.
Via Mare 38 – 72027
San Pietro Vernotico (BR)

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952



Guided Tours and Wine Tasting
at Cantina Sampietrana



www.cantinasampietrana.com

Benvenuti!



L'Italia era da poco uscita dalla guerra e l'agricoltura iniziava a meccanizzarsi con i primi trattori, quando, nel 1952, nasceva Cantina Sampietrana da una iniziativa di 68 soci mossi dal comune scopo di trasformare in proprio l'uva in vino da proporre direttamente nel mercato.

Rimasta fedele negli anni alle sue tradizioni, trasformando le uve tipiche del territorio (Primitivo, Negroamaro, Malvasia) e preservando appezzamenti di vigne coltivate ad "alberello" che hanno raggiunto e superato cinquant'anni di età, nel tempo si è concentrata sulla qualità dei suoi vini, adattandosi alle sfide e alle opportunità del mercato globale che oggi la vede presente in 21 stati nel mondo.

I vigneti dei soci si sviluppano, oggi, su una superficie di circa 90 ettari di fertili terre che donano le uve dalle quali nascono vini unici per la loro corposità, complessità ed eleganza.

Ultimi Riconoscimenti

5 StarWines – The Book 2019
Vinity International Wine Guide
Brindisi DOP Rosso Riserva "Since 1952" 2016
Salento IGP Rosso "Settebraccia" 2015

Decanter Asia Awards 2018
V. delle Monache Salice Salentino DOP 2013 – Medaglia d'Argento

Decanter World Wine Awards 2018
Tacco Barocco Negroamaro 2016 – Medaglia di Bronzo

Decanter World Wine Awards 2018
Salice Salentino DOP Riserva 2013 - Medaglia di Bronzo

Concorso Mondiale di Bruxelles - 2018
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2015 – Medaglia d'Argento

BIBENDA La Guida 2018
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2014 - Quattro Grappoli
V. Monache Salice Salentino DOP Riserva 2013 - Quattro Grappoli

Gambero Rosso 2018
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2014 - Due Bicchieri
V. Monache Salice Salentino DOP Riserva 2014 - Due Bicchieri

MUNDUS VINI 2017
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2014 – Medaglia d'Argento

ANNUARIO LUCA MARONI
Annuario migliori vini Italiani 2018 - Luca Maroni
Settebraccia Salento IGP Rosso 2014

MUNDUS VINI 2017
Tacco Barocco Negroamaro IGP Salento 2015 – Medaglia d'Argento

BIBENDA La Guida 2017
Since 1952 Brindisi DOP Riserva 2013 – Quattro Grappoli
V. Monache Salice Salentino Riserva 2012 – Quattro Grappoli
Tacco Barocco Salento IGP Negroamaro 2014 – Quattro Grappoli

Per maggiori informazioni:
Maria Elena Valente Tel +39 3394735513
mevalente@cantinasampietrana.com
www.cantinasampietrana.com



Punto vendita
C.S. Sampietrana s.c.a.r.l.
Via Mare 38 – 72027
San Pietro Vernotico (BR)

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952



Visite guidate e degustazione
dei vini della Cantina Sampietrana



www.cantinasampietrana.com

DOUBLE RED

Visita alla Storica Cantina Sampietrana
Degustazioni guidate di 2 vini a cura di un nostro esperto AIS
Piccolo aperitivo in abbinamento con prodotti locali
(prodotti da forno e sottoli)

A partire da Euro 15,00 a persona

CUORE DEL SALENTO

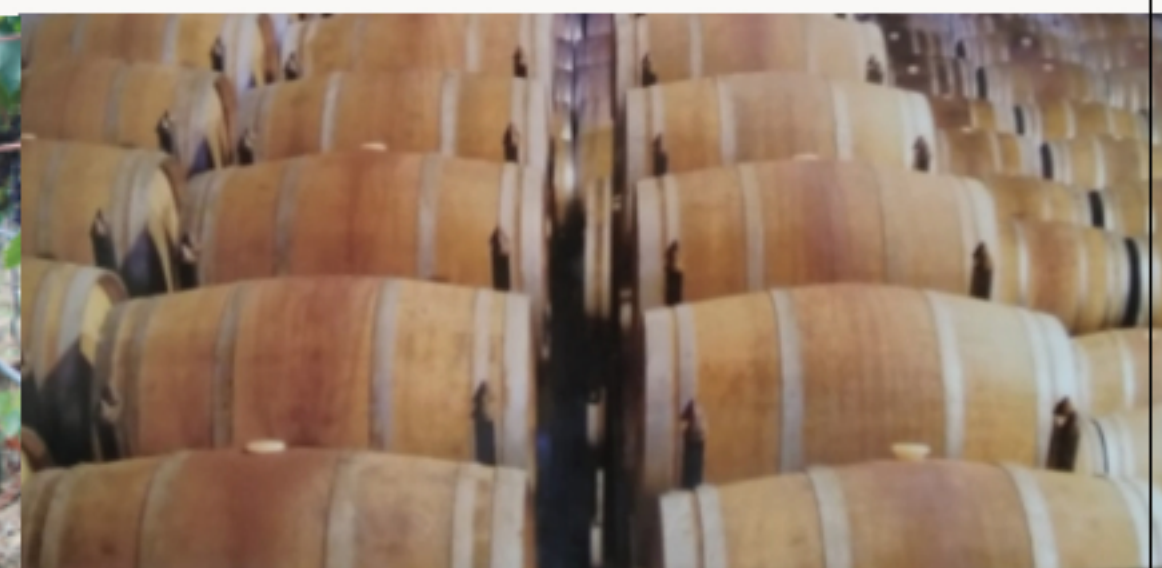
Calice di benvenuto
Visita guidata in cantina
Degustazione in cantina di 2 vini con aperitivo tradizionale
(friselline - tarallini)

A partire da Euro 20,00 a persona

WINE & FOOD

Calice di benvenuto
Visita in cantina e vigneti
Degustazione guidata di 2 vini
MAXI tagliere di prelibatezze locali in abbinamento
(formaggi, salumi, sottoli)

A partire da Euro 25,00 a persona



TRIS DI VINI

Calice di benvenuto
Visita guidata in cantina e nei nostri vigneti
Degustazione di 3 vini
MAXI tagliere di prodotti locali in abbinamento

A partire da Euro 30,00 a persona

SAPORI DELLA TRADIZIONE

Calice di benvenuto con approfondimenti sulla viticoltura salentina.
Visita guidata in vigna e cantina
Degustazione con 3 vini e prelibatezze locali
(es. polpette al sugo, pittule, frittini, verdure sott'olio, prodotti da forno, formaggi e salumi dell'area)
Se bel tempo: suggestiva degustazione all'ombra degli alberi di fico nelle nostre campagne
(formula Pic-Nic)

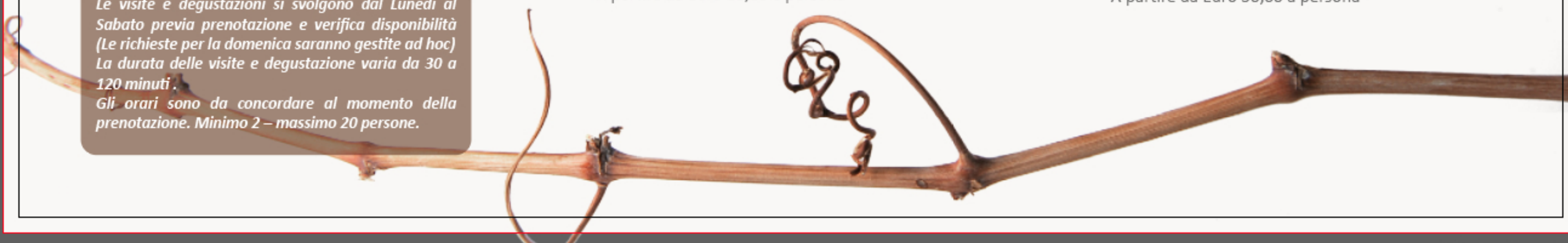
A partire da Euro 35,00 a persona

COOKING CLASS "Lezione di Impasti Salentini"

Calice di benvenuto
Lezione pratica di impasti tradizionali:
"Pittule"
Orecchiette pugliesi
Pasticciotto *(dolce alla crema tradizionale)*
Degustazione di 2 vini con aperitivo
Pranzo o Cena con menù di piatti e prodotti tipici del territorio. Le portate saranno accompagnate dalla degustazione dei nostri vini

A partire da Euro 50,00 a persona

Le visite e degustazioni si svolgono dal Lunedì al Sabato previa prenotazione e verifica disponibilità (Le richieste per la domenica saranno gestite ad hoc) La durata delle visite e degustazione varia da 30 a 120 minuti. Gli orari sono da concordare al momento della prenotazione. Minimo 2 – massimo 20 persone.



DOUBLE RED

Visit to the Historical Winery Cantina Sampietrana
Guided tastings of 2 wines
Light wine aperitif with local specialties
(baked products and typical local pickled or preserved in oil delicacies)

Starting from € 15,00 per person

CUORE DEL SALENTO

Welcome Drink
Guided tour of the winery
Wine tasting of 2 wines in our welcoming wine cellar
with traditional aperitif
(friselline-tarallini)

Starting from € 20,00 per person

WINE & FOOD

Welcome drink
Visit to the winery and vineyards
Guided tasting of 2 of our wines
MAXI cutting board with spread of local products
(cheeses, cured meats, pickles)

Starting from € 25,00 per person



TRIS OF WINES

Welcome drink
Guided tour of the winery and our vineyards
Tasting of 3 wines
MAXI cutting board with spread of local products

Starting from € 30,00 per person

FLAVOUR OF OUR TRADITIONS

Welcome drink with an explanation of Salento viticulture.
Guided tour in the vineyard and cellar
Tasting of 3 wines and local products
(eg. meatballs with tomato sauce, pittule, frittini, vegetables in oil, baked products, cheeses and salami).
In case of good weather: tasting in the shade of suggestive fig trees in our countryside
(pic-nic formula)

Starting from € 35,00 per person

COOKING CLASS "Dough from Salento"

Welcome drink
Practical lesson of traditional dough:
"Pittule", Apulian orecchiette
Pasticciotto *(traditional cream dessert)*
Tasting of 2 of our wines with aperitif
Lunch or dinner with a selection of typical dishes and local products. Each course will be accompanied by wine tasting of a combined wine.

Starting from € 50,00 per person

Visits and tastings are available from Monday to Saturday subject to availability (requests for Sunday bookings will be managed on an ad hoc basis). Bookings are requested in advance.

Visits and tasting last between 30 to 120 minutes. Timings are to be agreed at the time of booking. Minimum 2, maximum 20 people.

