

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952

ITALY - PUGLIA - S. PIETRO VERNOTICO (BR)

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952



*Viticoltori
dal 1952*

L'Azienda

Cantina Sampietrana fu fondata nel 1952 da 68 viticoltori. Da allora molte cose sono cambiate, il mondo del vino è cambiato. A quell'epoca la maggior parte del vino pugliese era venduto "sfuso" e veniva trasportato e distribuito in Europa attraverso la linea ferroviaria. In quegli anni, a San Pietro Vernotico, c'erano altre 20 cantine, tutte costruite nei pressi della ferrovia. Cantina Sampietrana dista infatti dai binari meno di 100 metri.

Con la modernizzazione e le tecnologie l'attenzione si è poi spostata sul marchio Sampietrana, all'imbottigliamento del vino e sono stati fatti molti investimenti. La cantina oggi è dotata di tutti i nuovi macchinari per la produzione di vini di buona qualità.

La maggior parte delle uve sono uve autoctone come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia.

Siamo sotto il controllo di Dop Brindisi, Dop Squinzano e Dop Salice Salentino e la maggior parte delle nostre uve e bottiglie hanno denominazione dop. La produzione è basata sulla coltivazione del tipico "alberello pugliese", specialità regionale.

Siamo in Puglia, una regione spesso conosciuta per il buon vino, ci concentriamo sull'alta qualità e tutti i nostri soci seguono le istruzioni agronomiche per ridurre la quantità e concentrarsi su uve di alta qualità. Siamo assolutamente consapevoli dell'importanza della qualità e del servizio e per questo motivo nel 2019 abbiamo conseguito certificati BRC / IFS, al fine di avere il pieno controllo su ogni parte del processo produttivo.

Possiamo dire che Sampietrana ha vissuto la storia andando incontro alla globalizzazione con passione, pur rimanendo fedele alle proprie radici e tradizioni.

RICONOSCIMENTI / AWARDS

VINI BUONI D'ITALIA 2023

Vini da Vitigni Autoctoni
Salento igt Fiano Biologico 2021 – 4 stelle
Salento IGT Rosso Settebraccia 2019 – 4 stelle
Salento igt Susumaniello Rosato Egoroseo 2021 – 4 stelle

5 StarWines - The Book 2023

Vinality International Wine Guide
Brindisi DOP Rosso Riserva "Since 1952" – 2019 – 92 points

FALSTAFF 2022

"Settebraccia" Salento igt Rosso 2019 – 91 points
"Tre Filari" Primitivo Salento igt 2020 – 91 points
Fiano Salento igt 2021 – 90 points
"Sessantenario" Salento igt Malvasia – 90 points

Decanter World Wine Awards 2022

Since 1952 | Brindisi Riserva – Bronze Medal
Egoroseo | Susumaniello Rosé – Bronze Medal
Settebraccia | Negroamaro Susumaniello Red – Silver Medal

Brussels World Competition - 2022

Stillarosea – Primitivo IGP Rosé – Gold Medal

MUNDUS VINI Spring Tasting 2022

2019 Settebraccia Salento IGP Rosso – Gold Medal

FALSTAFF 2021

"Since 1952" Brindisi Riserva DOP 2017 – 90 punti

MUNDUS VINI 2021

2018 1952 Riserva DOP Brindisi – Gold Medal
2017 Settebraccia Salento IGP Rosso – Gold Medal

Annuario Luca Maroni 2021

Negroamaro Jussum 2017 – 95 Punti
Primitivo Tre Filari 2018 – 94 Punti
Settebraccia 2016 – 93 Punti
Squinzano Riserva Sampietrana 2016 – 92 Punti
Fiano 2019 – 91 Punti
Since 1952 Brindisi Riserva 2017 – 90 Punti

Decanter World Wine awards 2020

Sampietrana Squinzano DOP Riserva 2016 – Bronze Medal
Le Monache Salice Riserva 2015 – Bronze Medal

Brussels World Competition - 2020

Le Monache Riserva 2015 – Salice Salentino DOC – Silver Medal

BIBENDA 2020

Since 1952 Brindisi DOP Riserva – 2016 4grappoli
Settebraccia Salento IGL Rosso – 2016 4 grappoli
Sampietrana Squin. DOP Riserva – 2016 4 grappoli
Terre Cave Salento IGP Rosso – 2017 3 grappoli

BEREBENE 2020 GAMBERO ROSSO

Terre Cave Salento IGP Rosso 2017 – Premio Qualità Prezzo

VINI BUONI D'ITALIA 2020

Brindisi DOC Rosso Riserva 2016 – 4 stelle

Salento IGT Rosso Settebraccia 2016 – 3 stelle
Squinzano DOC Rosso Riserva 2016 – 3 stelle
Salento IGT Fiano 2018 – 2 stelle
Salento IGT Rosso TerreCave 2017 – 2 stelle

MUNDUS VINI 2020

2016 Settebraccia Salento IGP Rosso – Silver Medal
2016 Sampietrana Squinzano DOP Riserva – Gold Medal
2018 TreFilari Primitivo IGP Salento – Gold Medal

Decanter Asia Awards 2019

Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2016 – Silver Medal

Decanter World Wine awards 2019

2016 Sampietrana Squinzano DOP Riserva – Bronze Medal
Delle Monache Salice riserva 2015 – Bronze Medal

MUNDUS VINI 2019

Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2016 – Gold Medal
2017 Trefilari Primitivo IGP Salento – Silver Medal2015
Settebraccia Salento Rosso – Silver Medal

Concorso Mondiale di Bruxelles - 2018

Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2015 – Silver Medal

5 StarWines - The Book 2019

Vinality International Wine Guide
Brindisi DOP Rosso Riserva "Since 1952" – 2016
Salento IGP Rosso "Settebraccia" 2015

MUNDUS VINI 2018

2014 Settebraccia Salento Rosso – Gold Medal
2016 Trefilari Primitivo IGP Salento – Silver Medal

ANNUARIO LUCA MARONI 2018

Settebraccia 2014 – 95 punti
Carlone primitivo di manduria 2015 – 92 Punti
Vigna delle Monache Salice riserva 2013 – 88 Punti
Malvasia nera Sessantenario 2013 – 88 Punti
Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2014 – 86 Punti

Gambero rosso 2018

Since 1952 Brindisi dop Riserva – 2014 – Due Bicchieri
Vigna delle Monache Salice S.no Dop Riserva – Due Bicchieri
Jussum Salento Igp Negroamaro – Un bicchiere
Settebraccia 2014 – Un bicchiere

Bibenda 2018

Vigna delle Monache Salice Dop Riserva 2013 – Quattro grappoli
Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2014 – Quattro grappoli

Decanter 2018

Sampietrana, Tacco Barocco 2016 Negroamaro – Bronze medal
Sampietrana, Vigna delle Monache 2013 Salice Salentino Riserva – bronzo

VINI BUONI D'ITALIA 2018

Salento Igp Fiano 2017 – Corona

MUNDUS VINI 2017

Tacco Barocco Negroamaro Igp Salento 2015 – Silver MEDAL
Since Brindisi Dop Riserva 2014 – Silver Medal

Bibenda 2017

Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2013 – Quattro grappoli
Salice Salentino Riserva Vigna Delle Monache 2012
Tacco Barocco Salento Igp Negroamaro 2014 – Tre grappoli

Gambero rosso 2017

Settebraccia 2013 – due bicchieri
Vigna delle monache salice dop riserva 2012 – Un bicchiere
sessantenario malvasia nera 2013 – Un bicchiere

MUNDUS VINI 2016

Silver MEDAL – Since 1952 Brindisi Dop Riserva
Silver Medal – Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2013

Decanter Asia Awards 2015

Medaglia d'argento – Since 1952 Brindisi Dop Riserva 2012
Medaglia di bronzo – Sessantenario Salento Igp Malvasia 2013

International Wine Spirit Competition 2015

Medaglia d'argento – Blend Negroamaro – Primitivo Terre Cave 2013
Medaglia d'argento – Vigna delle Monache Salice Salentino Doc Riserva 2011

Decanter World Wine awards 2014

Medaglia di bronzo – Tacco Barocco Primitivo 2012

Mundus Vini 2014

Medaglia d'argento – Since 1952 Brindisi Doc riserva 2011
Grosser internationaler weinpreis Deutschland 2014

Concorso Mondiale di Bruxelles 2014

Since 1952 Brindisi Doc Riserva 2011 - Medaglia d'argento

Concorso Mondiale Bruxelles 2013

Vigna delle Monache 2010 – Medaglia d'argento

Sessantenario - Concorso Mondiale Bruxelles 2012

Sessantenario 2007 - Medaglia d'argento

Decanter World Wine awards 2012

Brindisi Doc Riserva - Medaglia di bronzo
Tacco Barocco Negroamaro 2009 - Commended
Squinzano Doc Riserva 2007- Silver Medal

Decanter World Wine awards 2010

Regional Trophy – Vigna delle Monache
International Trophy – Vigna delle Monache Salice Salentino 2006
Commended – Tacco Barocco Primitivo 2008



R I S E R V E



VIGNA DELLE MONACHE

SALICE SALENTINO D.O.P.

NEGROAMARO

RISERVA

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salice Salentino DOP Riserva

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
a mano dalla seconda settimana di settembre

Affinamento
in botti di rovere per 12 mesi ed in bottiglia per 1 anno

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
dal colore rosso rubino con riflessi leggermente violacei, intenso aroma di frutta rossa matura e note di vaniglia e tostati. Un gusto secco, caldo e morbido. Valorizza piatti di struttura complessa a base di carni rosse, selvaggina e formaggi speziati.



Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salice Salentino DOP Riserva

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from second week of September

Refining
in barriques for 12 months, in bottle for 1 year

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
obtained from selected Negroamaro grapes, ruby red with violet tones, intense nose of ripe red berry fruits with a hint of vanilla and toasted notes. It is a dry, warm and velvety. Pairs perfectly with complex dishes, roasted meats, poultry and game recipes and strong cheeses.

SINCE 1952

BRINDISI D.O.P. NEGROAMARO RISERVA

Vitigno
Negroamaro - Montepulciano

Denominazione
Brindisi DOP Riserva

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
a mano dalla seconda settimana di settembre

Affinamento
in botti di rovere per 12 mesi ed in bottiglia per 1 anno

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
rosso rubino intenso, straordinariamente elegante.
Aroma vinoso e note di frutti di bosco. Affinato in piccole botti di rovere. Sapore delicato, giustamente tannico e molto persistente. Accompagna bene primi piatti speziati, arrostiti di carne e formaggi stagionati.



Grapes
Negroamaro - Montepulciano

Denomination
Brindisi DOP Riserva

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from second week of September

Refining
in barriques for 12 months, in bottle for 1 year

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
intense ruby red, extraordinarily elegant, a vinous scent with notes of underwood fruit. Refines in Allier oak barriques, it has a delicate, lightly tannic and persistent taste. Excellent with spiced dishes, roast and aged cheeses.

SAMPIETRANA

SQUINZANO D.O.P.

NEGROAMARO

RISERVA

Vitigno

Negroamaro 90% - Malvasia nera 10%

Denominazione

Squinzano DOP Riserva

Tipologia di terreno

argilloso e calcareo

Tenore alcolico

13,5% vol

Vendemmia

a mano nella seconda decade di settembre

Affinamento

in botti di rovere per 8-12 mesi circa

Sistema di allevamento

alberello pugliese

Resa uva per ettaro

90 quintali

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Note degustative

colore rosso rubino, al naso si presenta con un profumo intenso, con note di frutti di bosco e frutta matura a bacca rossa. Asciutto, bilanciato, con una elegante percezione dei tannini. Si abbina a piatti dai sapori forti come selvaggina e formaggi stagionati.

Grapes

Negroamaro 90% - Malvasia Nera 10%

Denomination

Squinzano DOP Riserva

Type of land

clayey calcareous

Alcohol content

13,5% vol

Harvest

by hand from second week of September

Refining

in barriques for 8-12 months

Vine training system

small Apulian tree

Grapes per Ha

9.000 kg

Serving temperature

18 - 20 °C

Tasting notes

ruby red in color, an intense nose of forest fruit and ripe red berry fruit. It is a dry, elegant, well balanced wine, with an elegant tannic finish. It well matches poultry and game recipes and strong cheeses.



A man wearing a green t-shirt and a blue baseball cap is operating a tractor in a field. The tractor is positioned in the middle ground, with the man seated at the controls. Behind the tractor, a large, dense evergreen tree dominates the background. The foreground is a dirt path or field with some low-lying vegetation. A red horizontal band with the word "PREMIUM" in white capital letters is superimposed over the middle of the image.

PREMIUM

SETTEBRACCIA

SALENTO I.G.P. ROSSO

PREMIUM

Vitigno
Negroamaro - Susumaniello

Denominazione
Salento IGP Rosso

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
14,5% vol

Vendemmia
Vendemmiato e selezionato a mano, prima decade
di Ottobre ad uva parzialmente appassita

Affinamento
in botti di rovere per 8 mesi

Sistema di allevamento
Alberello pugliese

Resa uva per ettaro
50 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso con un aroma di confetture,
vaniglia, leggermente speziato. Gusto elegante,
caldo, morbido e rotondo, un tannino dolce e
piacevole. Da abbinare a formaggi stagionati,
grigliate, agnello, cacciagione e piatti speziati



Grapes
Negroamaro - Susumaniello

Denomination
Salento IGP Rosso

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
14,5% vol

Harvest
by hand, first decade of October, late harvest
on partially dried grapes

Refining
in barriques for 8 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
5.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
Ruby red intense with an aroma of forest fruit
jams, vanilla and slightly spicy. Its taste is very
elegant, warm, soft and round with sweet tannins.
Enjoy with aged cheeses, grilled meat, lamb, game
and spicy dishes

TRE FILARI

SALENTO I.G.P. ROSSO PRIMITIVO

PREMIUM

Vitigno
Primitivo

Denominazione
Salento IGP Rosso

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
14,5% vol

Vendemmia
Vendemmiato e selezionato a mano, terza decade di settembre ad uva parzialmente appassita

Affinamento
in botti di rovere per 8 mesi

Sistema di allevamento
Alberello pugliese

Resa uva per ettaro
50 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Da una selezione di vigneti autoctoni del salento, tra antichi filari ad Alberello coltivati da 50 anni. Un vino dal colore rosso rubino intenso, sentori di confetture e di frutti di bosco, vaniglia e leggermente speziato. Un gusto elegante, caldo, morbido e pieno. Un vino da occasione speciale, si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, brasati, guancia di vitello, selvaggina e pietanze piccanti



Grapes
Primitivo

Denomination
Salento IGP Rosso

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
14,5% vol

Harvest
by hand, third decade of September, late harvest on partially dried grapes

Refining
in barriques for 8 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
5.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
from a selection of autochthonous Grapes grown in salento. Ruby red intense with an aroma of jams and underbush fruits, vanilla and lightly spiced. Elegant taste, warm, soft and full bodied. For a special event, matches well aged cheeses, roasts meats or braised veal cheek, game and spiced dishes

IUSSUM

SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

PREMIUM

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
14,5% vol

Vendemmia
seconda e terza decade di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 8 mesi circa

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
70 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
da uve negroamaro provenienti da vigneti di oltre 50 anni, allevati ad alberello, si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di confetture di frutti piccoli a bacca rossa, sentori di vaniglia e con note leggermente speziate. Un gusto elegante, morbido e pieno, tannini dolci e gradevoli. Si abbina con formaggi stagionati, carni alla griglia, selvaggina e pietanze piccanti.



Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
14,5% vol

Harvest
by hand from second and third week of September

Refining
in barriques for 8 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
7.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
from Negroamaro grapes, made from 50 years old "alberello" bush vines, ruby red with violet reflections, an aroma of small red berry fruit jams, vanilla and slightly spicy. Its taste is very elegant, soft and round with sweet tannins. It goes well, with aged cheeses, grilled meat, lamb, game and spicy dishes.

SESSANTENARIO

SALENTO I.G.P. MALVASIA

PREMIUM

Vitigno
Malvasia Nera 100%

Denominazione
Salento IGP Malvasia

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
14% vol

Vendemmia
seconda decade di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 6-8 mesi

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di confetture di frutti piccoli a bacca rossa, sentori di vaniglia e leggermente speziato. Gusto elegante e pieno, tannini dolci e gradevoli. Si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia e agnello.



Grapes
Malvasia Nera 100%

Denomination
Salento IGP Malvasia

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
14% vol

Harvest
from second decade of September

Refining
in barriques for 6-8 months

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes

Ruby red with violet reflections, an aroma of small red berry fruit jams, vanilla and slightly spicy. Its taste is very elegant, soft and round with sweet tannins. It goes well with aged cheeses, grilled meat, lamb game.

TERRE CAVE

SALENTO I.G.P. ROSSO

PREMIUM

Vitigno
Negroamaro e Primitivo

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
manuale dalla terza settimana di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 6 mesi

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18- 20 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso, aroma complesso ed etereo, con sentori di frutti di bosco in perfetta armonia con note balsamiche dolci ed aroma di caffè tostato. Il sapore è pieno, caldo, morbido, molto avvolgente, con tannini dolci ed eleganti. Predilige primi piatti elaborati, carni rosse arrostiti o brasate, selvaggina, formaggi stagionati.



Grapes
Negroamaro and Primitivo

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from third week of September

Refining
in barriques for 6 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
Ruby red intense colour; complex and ethereal bouquet with hints of fruits of the forest in perfect balance with sweet balsamic notes and the aroma of roasted coffee. The flavour is full, warm, soft and very enveloping with soft and elegant tannins. Matches well rich first courses, roast or stewed red meats, game and mature cheeses.

SYRAH

SALENTO IGP SYRAH

PREMIUM

Vitigno
Syrah

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 6 mesi circa

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18- 20 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di confetture a bacca rossa, sentori di vaniglia e leggermente speziato.
Dal gusto elegante, morbido e pieno, un tannino piacevolmente delicato, si abbina a formaggi stagionati, carne alla griglia e agnello.



Grapes
Syrah

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand first decade of September

Refining
in barriques for 6 months

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
Ruby and intense with violet hues, aroma of red berry jams, vanilla and slightly spicy.
Its taste is very elegant, soft and round with pleasant delicate tannins. It goes well with aged cheese, grilled meat, lamb game.

SUMAEST

SALENTO IGP SUSUMANIELLO

PREMIUM

Vitigno
Susumaniello 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
manuale nella terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
18- 20 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso con riflessi violacei, un aroma di mora e ciliegia, leggermente speziato. Al palato fresco, tannini morbidi e persistente.
Si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, agnello e cacciagione.

Grapes
Susumaniello 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from third decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
Ruby red intense with violet reflections , an aroma of blackberry and cherry, slightly spiced. On the palate it is fresh, with soft tannins and a lingering finish. It goes well with aged cheeses, grilled meat, lamb and game.



STILLAROSEA

SALENTO IGP PRIMITIVO ROSATO

PREMIUM

Vitigno
Primitivo 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale nella prima e seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10- 12 °C

Note degustative
Dal colore rosa tenue, note delicate di rosa, melograno e albicocca giovane, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco. Si abbina a piatti di pesce, antipasti, primi piatti delicati, crostacei, molluschi crudi e carni bianche.

Grapes
Primitivo 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
Very pale pink color, delicate aromas of rose, pomegranate and unripe apricot, dry, smooth and fresh taste. We recommend enjoying this excellent Rosè with fish dishes, appetizer, shell fish clams and white meats



EGOROSEO

SALENTO IGP SUSUMANIELLO ROSATO

PREMIUM

Vitigno
Susumaniello 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale nella terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10- 12 °C

Note degustative
Rosa tenue, al naso si esprime con sentori di melograno, fragola croccante e delicate note di rosa. Al palato si rivela fresco, dalla piacevole mineralità ed equilibrato . Si abbina bene ad antipasti di pesce e frutti di mare.

Grapes
Susumaniello 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand third decade of September

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
Very pale pink color with delicate pomegranate and young strawberry aroma and delicate note of rose. On the palate it is fresh, with a marked minerality. It goes well with fish starters and seafood.



M'AMO

PUGLIA MALVASIA E MOSCATO

PREMIUM

Vitigno

Malvasia 50%, Moscato 50%

Denominazione

Puglia IGP

Tipologia di terreno

argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico

12,5% vol

Vendemmia

manuale nella seconda e terza decade di Agosto

Sistema di allevamento

Spalliera

Resa uva per ettaro

90 quintali

Temperatura di servizio

10- 12 °C

Note degustative

Da selezionate uve Malvasia e Moscato, vinificate a temperatura controllata, un vino dal colore giallo paglierino brillante, un aroma floreale con note di ananas, pera acerba e melone. Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente. Ideale come aperitivo, in abbinamento con carni bianche, verdure grigliate, formaggi freschi ottimo con piatti di pesce, in particolare tonno fresco e crostacei.

Grapes

Malvasia 50%, Moscato 50%

Denomination

Puglia IGP

Type of land

clayey calcareous

Alcohol content

12,5% vol

Harvest

by hand second and third decade of August

Vine training system

spurred cordon

Grapes per Ha

9.000 kg

Serving temperature

10 - 12 °C

Tasting notes

From selected Malvasia and Moscato grapes fermented at controlled temperature. Brilliant straw yellow colour, fragrant floral bouquet with hints of pineapple, unripe pear and melon. Dry and delightfully fresh taste, persistend. Ideal as an aperitif, white meats, soft cheeses, grilled vegetables, excellent with seafood dishes, especailly fresh tuna and shellfish.



PLIO

SALENTO I.G.P. CHARDONNAY

PREMIUM

Vitigno
Chardonnay 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda e terza decade di Agosto

Affinamento
in botti di rovere per 6 mesi

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
Da selezionate uve chardonnay, vinificate a temperatura controllata ed affinato in barrique, un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, un aroma floreale con note speziate di vaniglia. Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente. Ideale come aperitivo, carni bianche, ottimo con piatti di pesce, in particolare crostacei, ricci e ostriche



Grapes
Chardonnay 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of August

Refining
in barriques for 6 months

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
From selected Chardonnay grapes, fermented at controlled temperature and refined in barrique. Straw-yellow colour with golden reflections, fragrant floral bouquet with hints of vanilla. Dry and delightfully fresh taste, persistent. Ideal as an aperitif, white meats, excellent with seafood dishes, especially shellfish, sea urchins and oysters.



TACCO BAROCCO



SALICE SALENTINO D.O.P.

NEGROAMARO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salice Salentino DOP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
un colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso si presenta con un profumo intenso, con note di frutti di bosco e sentori di frutti maturi a bacca rossa. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una elegante percezione dei tannini. Si abbina ad arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati



Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salice Salentino DOP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from second week of September

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
ruby red with garnet highlights, intense nose of underbrush and red berry fruits. It is a dry, elegant, well balanced wine with an elegant tannic finish. It well matches poultry and game recipes and strong cheeses.

SQUINZANO D.O.P.

NEGROAMARO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Negroamaro 90%, Malvasia 10%

Denominazione
Squinzano DOP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso. Profumo intenso ed intrigante. Gusto pieno e vellutato. Accompagna primi e secondi piatti gustosi e leggermente speziati.



Grapes
Negroamaro 90%, Malvasia 10%

Denomination
Squinzano DOP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from second week of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
ruby red intense colour an intense and intriguing aroma with a full and velvety taste. It well matches tasty and lightly spiced dishes.

BRINDISI D.O.P.

NEGROAMARO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Negroamaro

Denominazione
Brindisi DOP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
manuale nella seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
vino dal colore rosso intenso con profumi che ricordano i frutti di sottobosco. Sapore delicato, leggermente tannico e molto persistente. Accompagna bene i primi piatti speziati e gli arrostiti di carne.

Grapes
Negroamaro

Denomination
Brindisi DOP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from second week of September

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
intense ruby red, with scent of underwood fruit. It has a delicate, lightly tannic and persistent taste. Excellent with spiced dishes and roast.



SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
dai vigneti che sorgono nel cuore del Salento si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.



Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand from third week of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
From the heart of Salento's vineyards, this wine intense red in colour, with aroma of plums and red berries fruit, refines in barrique giving notes of softness and spices, rightly tannic. It well matches red meats and cheeses.

SALENTO I.G.P. PRIMITIVO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Primitivo 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
manuale dalla quarta settimana di Agosto

Affinamento
in botti di rovere per 8 mesi circa

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
un vino dal bouquet ricco e speziato, dal gusto morbido, pieno, aromatico, con una giusta tannicità dolce ed un equilibrio che solo questo vitigno riesce a dare. Ottimo per accompagnare arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Grapes
Primitivo 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from fourth week of August

Refining
in barriques for 8 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
ruby red colour, rich and spiced in its bouquet with a smooth, full, aromatic and right tannic taste. Excellent with roast, game and aged cheeses.



CHARDONNAY I.G.P. SALENTO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Chardonnay 100%

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Agosto

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
un colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca e fiori, leggermente vanigliato, dal gusto equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione



Grapes
Chardonnay 100%

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
obtained from Chardonnay grapes, straw-yellow colour, with an elegant bouquet of yellow flowers and fruit, a slightly impression of vanilla, rich and velvety, well balanced, enduring sensation. All dinner wine, it's also fine with sea products, rice with seafood sauces, white meat and middle dishes.

SALENTO I.G.P. ROSATO NEGROAMARO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.



Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
Clear pink color. On the nose, essence of fresh and exotic fruit. Dry, smooth, and fresh taste.
We recommend enjoying this excellent Rosé with fish soup, appetizers, pasta, shellfish, and white meats.

SALENTO I.G.P. FIANO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Fiano

Denominazione
Salento IGP Bianco

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
12,5% vol

Vendemmia
a mano, ultima settimana di Agosto

Affinamento
in bottiglia per 3 mesi

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
Giallo paglierino con riflessi dorati, elegante bouquet di frutti gialli e agrumi, bilanciato e persistente. Vino a tutto pasto, specialmente con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure.

Grapes
Fiano

Denomination
Salento IGP Bianco

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
12,5% vol

Harvest
by hand from last week of August

Refining
in bottle for 3 months

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
straw yellow colour, with golden reflections, an elegant bouquet of yellow fruit and citrus, well balanced, persistent. All dinner wine, goes well with sea products, white meat and season vegetables.





CINQUANTINO

PUGLIA I.G.P. PRIMITIVO

CINQUANTINO

Vitigno
Primitivo

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella prima settimana di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 6-8 mesi

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Dal cuore della Puglia, un prezioso vino dal colore rosso rubino, un profumo fruttato e fresco, un piacevole sapore asciutto e corposo con note di frutti a bacca rossa . Predilige primi piatti speziati, carni rosse, formaggi e salumi.

Grapes
Primitivo

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand from first week of September

Refining
in barriques for 6-8 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
80.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
from the heart of Apulia, a precious wine, ruby red color, fruity and fresh aroma with a pleasant dry and full bodied flavor, with hints of red berry fruit. It goes well with pasta spiced dishes, red meats, cheeses and cold cuts.



SALICE SALENTINO D.O.P.

NEGROAMARO

CINQUANTINO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salice Salentino DOP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 6-8 mesi

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
dal colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura; un tannino vellutato, una piacevole morbidezza con sentori di speziato. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salice Salentino DOP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand from second week of September

Refining
in barriques for 6-8 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
intense ruby red in color, an aroma of ripe berries fruit, velvety tannins and pleasant softness with spiced notes. It well matches red meats and cheeses.



PUGLIA I.G.P. ROSATO NEGROAMARO

CINQUANTINO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale seconda e terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, un retrogusto fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
clear pink colour. On the nose essence of fresh and exotic fruit. Dry, smooth and fresh taste. We recommend enjoying this excellent Rosè with soup of fish, appetizer, shell fish and white meats.



PUGLIA I.G.P. FIANO

CINQUANTINO

Vitigno
Fiano

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano, ultima settimana di Agosto

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
da uve Fiano, un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi di frutta fresca ed agrumi, dal gusto equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

Grapes
Fiano

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand, from last week of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
from Fiano grapes, straw yellow colour, with golden reflections, an elegant bouquet of yellow fruit and citrus, well balanced, persistent. All dinner wine, goes well with sea products, white meat and season vegetables.





BIOLOGICO



SALENTO IGP FIANO

BIOLOGICO

Vitigno
Fiano

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
Vendemmia a mano, ultima settimana di Agosto

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
Da uve Fiano, coltivate in agricoltura biologica, nel massimo rispetto dell'ambiente e delle piante, preservando i sapori autentici della Puglia. Si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione

Grapes
Fiano

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand, from last week of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
From Fiano grapes, grown using organic agriculture system, respecting environment and plant life, preserving authentic Apulian taste. All dinner wine, goes well with sea products, white and season vegetables



SALENTO IGP VERDECA

BIOLOGICO

Vitigno
Verdeca

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
Vendemmia a mano, ultima settimana di Agosto

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
Da uve Verdeca, coltivate in agricoltura biologica, nel massimo rispetto dell'ambiente e delle piante, preservando i sapori autentici della Puglia. Si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione

Grapes
Verdeca

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand, from last week of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
From Verdeca grapes, grown using organic agriculture system, respecting environment and plant life, preserving authentic Apulian taste. All dinner wine, goes well with sea products, white and season vegetables



PARNANIO

SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

BIOLOGICO

Vitigno
Negroamaro

Denominazione
Salento IGP Rosso Biologico

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
Vendemmia a mano, terza settimana di Settembre

Sistema di allevamento
Alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso con sentori di frutta matura a bacca rossa; il gusto è pieno, caldo, morbido e speziato, giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi

Grapes
Negroamaro

Denomination
Salento IGP Rosso Organic

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand, from third week of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
Ruby red intense, with an aroma of ripe red berries fruit. His flavour is full, warm and soft, rightly tannic.
It well matches red meats and cheeses





CENTOARE



PUGLIA I.G.P. PRIMITIVO

CENTOARE

Vitigno
Primitivo

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella prima settimana di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 6-8 mesi

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Dal cuore della Puglia, un prezioso vino dal colore rosso rubino, un profumo fruttato e fresco, un piacevole sapore asciutto e corposo con note di frutti a bacca rossa . Predilige primi piatti speziati, carni rosse, formaggi e salumi.

Grapes
Primitivo

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand from first week of September

Refining
in barriques for 6-8 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
from the heart of Apulia, a precious wine, ruby red color, fruity and fresh aroma with a pleasant dry and full bodied flavor, with hints of red berry fruit. It goes well with pasta spiced dishes, red meats, cheeses and cold cuts



SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

CENTOARE



Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
dal colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura; un tannino vellutato, una piacevole morbidezza con sentori di speziato. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand from second week of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
intense ruby red in color, an aroma of ripe berries fruit, velvety tannins and pleasant softness with spiced notes. It well matches red meats and cheeses.

PUGLIA I.G.P. ROSATO NEGROAMARO

CENTOARE

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda e terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, un retrogusto fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
On the nose essenze of fresh and exotic fruit. Dry, smooth and fresh taste. We recommend enjoying this excellent Rosè with soup of fish, appetizer, shell sh and white meats.



PUGLIA I.G.P. FIANO

CENTOARE

Vitigno
Fiano

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano, ultima settimana di Agosto

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
da uve Fiano, un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi di frutta fresca ed agrumi, dal gusto equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

Grapes
Fiano

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand, from last week of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
From Fiano grapes, straw yellow colour, with golden reflections, an elegant bouquet of yellow fruit and citrus, well balanced, persistent. All dinner wine, goes well with sea products, white meat and season vegetables.



SALENTO I.G.P. CHARDONNAY

CENTOARE



Vitigno
Chardonnay 100%

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Agosto

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
un colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca e fiori, leggermente vanigliato, dal gusto equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione

Grapes
Chardonnay 100%

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of August

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
obtained from Chardonnay grapes, straw-yellow colour, with an elegant bouquet of yellow flowers and fruit, a slightly impression of vanilla, rich and velvety, well balanced, enduring sensation. All dinner wine, it's also fine with sea products, rice with seafood sauces, white meat and middle dishes.



SPUMAN TI

GIGLIO DI MARE

SPUMANTE BRUT BIANCO

Vitigno
Negroamaro

Vinificazione
Metodo Charmat

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
12% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Agosto

Sistema di allevamento
guyot / spalliera

Resa uva per ettaro
70 quintali

Temperatura di servizio
8 - 10 °C

Note degustative
Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, presenta una cremosa e persistente spuma. Perlage fine e delicato. Al naso profumi fruttati prevalentemente mela golden, bergamotto con note floreali di biancospino e Giglio di mare.

Dal gusto secco e fruttato dove riconosciamo sentori di melone cantalupo e kiwi. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con antipasto all'italiana, crudite di mare e primi di pesce

Grapes
Negroamaro

Sparkling
Charmat method

Type of land
clayey tending to calcareous

Alcohol content
12% vol

Harvest
manual in the second and third decade of August

Vine training system
guyot / espalier

Grapes per Ha
70 quintals

Serving temperature
8 - 10 °C

Tasting notes
With a bright straw yellow color with greenish reflections, it has a creamy and persistent foam. Fine and delicate perlage. On the nose, fruity aromas mainly golden apple, bergamot with floral notes of hawthorn and sea lily. With a dry and fruity taste where we recognize hints of cantaloupe and kiwi melon. Excellent as an aperitif, it goes well with Italian antipasto, raw seafood and fish first courses.



GIGLIO DI MARE

SPUMANTE BRUT ROSATO

Vitigno
Negroamaro 100%

Vinificazione
Metodo Charmat

Tipologia di terreno
argilloso calcareo

Tenore alcolico
12% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Agosto

Sistema di allevamento
guyot / spalliera

Resa uva per ettaro
70 quintali

Temperatura di servizio
8 - 10 °C

Note degustative

Dal delicato colore rosa cipria, presenta un perlage fine e persistente, regalando al naso paromi di pesca bianca, cedro candito e sentori di melograno. Sapore fresco e cremoso, moderatamente sapido e di buona persistenza. Al palato troviamo sensazioni di frutta gialla con sentori di litchi, pesca e ananas. Si consiglia l'abbinamento con antipasti, salumi e formaggi, tartare di manzo o pesce, crostacei e ricci di mare. Ottimo come aperitivo o come tutto pasto.



Grapes
Negroamaro

Sparkling
Charmat method

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
12% vol

Harvest
manual in the second and third decade of August

Vine training system
guyot / espalier

Grapes per Ha
70 quintals

Serving temperature
8 - 10 °C

Tasting notes

With a delicate pink blush color, it has a fine and persistent perlage, giving the nose aromas of white peach, candied cedar and hints of pomegranate. Fresh and creamy taste, moderately savory, of good length. On the palate we find sensations of yellow fruit, with hints of lychee, peach and pineapple. We recommend pairing with appetizers, cured meats and cheeses, beef or fish tartare, shellfish and sea urchins. Excellent as an aperitif or as a whole meal.

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952

*Vine growers
from 1952*

The Company

Cantina Sampietrana was established in 1952 by 68 vine-growers. Since then many things have changed, the wine world has changed, in those years most of the wine was sold in bulk through the railway to Europe, that's why in 1952 in the small town where we are located there were other 20 wineries, all built near the railway, we are in fact less than hundred meters far from the train station.

With the modernization and technologies the focus changed towards the Sampietrana brand and bottled wine, many investments were made. The winery is now equipped with all the new technologies for production of good quality wines.

Most of the grapes are native grapes, such as Negroamaro, Primitivo, Susumaniello and Malvasia. We are under the control of Dop Brindisi, Dop Squinzano and Dop Salice Salentino and most of our grapes and bottles have dop denomination.

Part of the production is devoted to the typical "Apulian small tree", old vines planted in the early 40's, now more than 50 years old.

We are based in Apulia, a region often known for good value wine, we concentrate on high quality and all our members (now 32) follow agronomist's instructions in order to reduce quantity and concentrate on high quality grapes.

We are very aware of the importance of quality and service and for this reason in 2019 we obtained BRC / IFS certificates achieving a higher level, in order to have full control on each part of the process.

We can say that Sampietrana has gone through history and globalization with passion and remaining very loyal to our roots and traditions.



CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952

C.S. Sampietrana s.c.a.r.l.

Italy - Puglia

S. Pietro Vernotico (Br)

Via Mare, 38 - 72027

Tel. / Fax 0831.671120

info@cantinasampietrana.com

