VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

Malvasia Bianca del Salento IGP

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

Numero di piante per ettaro: *tra 4.700 e 4.900.*
Produzione per ettaro: *tra gli 8.000 e 9.000 kg.*
Tipo di raccolta: *manuale con cernita delle uve.*
Vinificazione: *in bianco con defecazione del mosto ed innesto di lieviti selezionati a temperatura di fermentazione controllata.*
Tipo di serbatoi: *acciaio inox, in termo-conservazione.*
Imbottigliamento: *a freddo a bassa temperature.*
Esame organolettico: *si presenta di colore giallo dorato*
Profumi: *Intensissimi profumi di Ginestra e Acacia.*
Sapore: *Al palato risaltano fresche note di fiori bianchi e mandorla.*
Bottiglia e Tappo: *borgognotta da 750 ml, mezzo bianco. Micro agglomerato sughero naturale.*
Gradazione: *13% vol.*
Accompagnamenti: *ottimo per piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.*
Temperatura di servizio: *8-10°C, si consiglia di consumarlo giovane. Perfetto come aperitivo.*

Malvasia Bianca del Salento IGP

Still, dry wine, obtained from white Malvasia grapes.

Plants per hectare: *4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 per acre).*
Yield per hectare: *8.000 – 9.000 kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*
Type of harvest: *manual, with individual selection of Grapes.*
Vinification: *in white, with clarification of the must and injection of selected yeast at controlled working Temperatures.*
Type of Containers: *stainless steel, thermo-conservation.*
Bottling: *low temperature, cold bottling.*
Organolectic examination: *yellow hay with golden specks.*
Aromas: *Fresh aromas of acacia and broom.*
Taste: *Persistant notes of white flowers and almond.*
Bottle and Cork: *Burgundy white bottle 750 ml. micro agglomerate of natural cork.*
Alcohol: *13%.*
Accompaniments: *very good for fish dishes, white meats and fresh cheeses.*
Drinking temperature: *8°-10° C. Should be enjoyed within a few years. Perfect as an aperitif.*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

Malvasia Rosato del Salento IGP

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

Numero di piante per ettaro: *tra 5.100 - 5.200.*
Produzione per ettaro: *circa 9.000 kg.*
Vinificazione: *In bianco con macerazione delle bucce per circa 6/8 ore.*
Tipo di serbatoi: *acciaio inox, termo conservazione.*
Imbottigliamento: *a freddo con bassa temperatura.*
Esame organolettico: *Si presenta nel caratteristico colore rosa corallo, stile provenzale.*
Profumi: *Morbidamente fruttati con delicate sfumature di lamponi e fragole.*
Sapore: *morbido, sapido, molto fresco.*
Bottiglia e Tappo: *borgognotta da 750, mezzo bianco. Micro agglomerato sughero naturale.*
Gradazione: *13% vol.*
Accompagnamenti: *Ottimo a tutto pasto, si abbina ai primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi allo spiedo.*
Temperatura di servizio: *8-10°C, si consiglia di consumarlo giovane. Ottimo come aperitivo.*

Malvasia Rosato del Salento IGP

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

Plants per hectare: *5.100 – 5.200 (2.300 – 2.360 per acre).*
Yield per hectare: *8.000 – 9.000 kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*
Type of harvest: *manual, with individual choice of grapes.*
Vinification: *in white, with 6/7 hours contact between the skins and the must.*
Type of Containers: *stainless steel, thermo-conservation.*
Organoleptic Examination: *typical bright coral red, "Provençal style".*
Taste: *smooth, tasty, fruity.*
Aromas: *intense and delicate with raspberry and strawberry flavour.*
Bottle and Cork: *Burgundy white bottle 750ml. micro agglomerate of natural cork.*
Alcohol: *13%.*
Drinking temperature: *8-10 C. Should be enjoyed within a few years. Perfect for "happy hours".*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

Malvasia nera del Salento IGP

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

Numero di piante per ettaro: *tra 5.100 e 5.200.*
Produzione per ettaro: *tra i 9.000 e 10.000 kg.*
Tipo di raccolta: *manuale con cernita delle uve.*
Vinificazione: *in rosso con macerazione per 8-10 giorni delle bucce con il mosto, a temperatura di 28°-30° C.*
Tipo di serbatoi: *acciaio inox, in termo-conservazione.*
Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino scuro.*
Profumi: *al naso risultano intensissimi suadenti profumi di ciliegi e frutti di bosco maturi.*
Sapore: *In bocca risulta morbido e rotondo, lasciando spazio ad una persistente fresca fruttuosità.*
Bottiglia e Tappo: *borgognotta da 750ml. Micro agglomerato sughero naturale.*
Gradazione: *13% vol.*
Accompagnamenti: *ottimo con carni rosse e bianche alla griglia, formaggi a pasta media.*
Temperatura di servizio: *si consiglia fresco 12°-14°C, in estate anche a 10°-12°C.*

Malvasia nera del Salento IGP

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

Plants per hectare: *between 5.100 and 5.200 (2.300 – 2.360 per acre).*
Yield per hectare: *between 9.000 and 10.000 Kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*
Type of harvest: *manual harvest and individual selection of grapes.*
Vinification: *in red, the skins are allowed to macerate 8-10 days with the must at 28°-30° C.*
Type of Containers: *Inox steel, thermo-conservation*
Organoleptic Examination: *Deep, ruby, red colour*
Aromas: *very intense aromas of cherries and berries.*
Taste: *The palate is soft and round, leaving room for a lingering freshness.*
Bottle and Cork: *Burgundy bottle 750 ml. micro agglomerate of natural cork.*
Alcohol: *13%.*
Accompaniments: *excellent with grilled meats and poultry, medium seasoned cheeses.*
Drinking temperature: *fresh from the cellar at 12°-14° C, in summer time at 10°-12°C.*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

'Blasi' - Chardonnay del Salento IGP

L'etichetta riprende un dettaglio della storica Masseria Blasi, dal cui portale si accede ai lunghi filari di Chardonnay, intervallati da viali di ulivi secolari. Fin dai primi anni del 1900 è il cuore pulsante dell'azienda agricola Reale.

Varietà delle uve: *Chardonnay 100%*
Numero di piante per ettaro: *tra 4.700 e 4.900.*
Produzione per ettaro: *tra gli 8.000 e 9.000 kg.*
Tipo di raccolta: *manuale con cernita delle uve* nella, nella seconda decade di Agosto.
Vinificazione: *in bianco con defecazione del mosto ed innesto di lieviti selezionati a temperatura di fermentazione controllata.*
Tipo di serbatoi: *acciaio inox, in termo-conservazione.*
Esame organolettico: *si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati.*
Profumi: *eleganti sentori agrumati, mela, ananas e vaniglia.*
Sapore: *morbido, asciutto, con buona persistenza ed eleganza.*
Bottiglia e tappo: *bordolese conica da 750 ml, Diam3.*
Gradazione: *13% vol.*
Accompagnamenti: *ottimo per antipasti di mare e piatti a base di pesce.*
Temperatura di servizio: *8-10°C*

'Blasi' - Chardonnay Salento IGP

The label reproduces a detail of the historic Masseria Blasi, from whose portal you can access the long rows of Chardonnay, interspersed with avenues of ancient olive trees. Since the early 1900s, it has been the beating heart of the Reale farm.

Grapes: *Chardonnay 100%*
Plants per hectare: *4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 per acre).*
Yield per hectare: *8.000 – 9.000 kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*
Type of harvest: *manual, with individual selection of Grapes in the first decade of August.*
Vinification: *in white, with clarification of the must and injection of selected yeast at controlled working temperatures.*
Type of Containers: *stainless steel, thermo-conservation*
Organolectic examination: *yellow hay with golden specks.*
Aromas: *elegant apple, pineapple and vanilla.*
Taste: *soft, dry, with good persistence and elegance.*
Bottle and Cork: *750 ml Conical bordolaise. Diam 3.*
Alcohol: *13% by vol.*
Accompaniment: *marries with sea hors d'oeuvres and fishplates.*
Drinking temperature: *8-10 C.*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

'Vivia' – Susumaniello Rosato Salento IGP

Il tramonto è un momento di pausa, di pace, il momento dell'aperitivo, meglio ancora se accompagnato da un Rosato floreale e da prodotti tipici della cucina salentina. Un vino dedicato all'ultima nata della famiglia, che ama giocare nel giardino di casa con il suo cucciolo.

Vino rosato secco, fermo, ottenuto da uve Susumaniello, dopo la pigiatura e la diraspatura rimane 15 ore sulle bucce delle uve.

Numero di piante per ettaro: *tra 4.500 e 5.000.*
Produzione per ettaro: *circa 8.000 kg.*
Vinificazione: *In bianco con macerazione delle bucce per circa 15 ore, svinatura e fermentazione a basse temperature.*
Tipo di serbatoi: *acciaio inox, termo conservazione fino ad imbottigliamento.*
Esame organolettico: *Si presenta nel caratteristico colore rosa corallo, sfumature ramate, stile provenzale.*
Profumi: *Morbidamente fruttati con delicate sfumature di frutti rossi.*
Sapore: *morbido, sapido, molto fresco.*
Bottiglia: *bordolese conica da 750 ml, mezzo bianco, tappo Diam3.*
Gradazione: *13,5% vol.*
Accompagnamenti: *Ottimo a tutto pasto, si abbina ai primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, tartare di tonno.*
Temperatura di servizio: *8-10°C, si consiglia di consumarlo giovane. Ottimo come aperitivo.*

'Vivia' – Susumaniello Rosè Salento IGP

Sunset is a moment of pause, of peace, the moment of an aperitif, even better if accompanied by a floral Rosé and typical products of Salento cuisine. A wine dedicated to the youngest member of the family, who loves playing in the garden with her puppy.

Still dry rosé wine, obtained from Susumaniello grapes. After pressing and destemming, it remains 15 hours on the grape skins.

Number of plants per hectare: *between 4,500 and 5,000.*
Production per hectare: *about 8,000 kg.*
Vinification: *In white with maceration of the skins for about 15 hours, racking and fermentation at low temperatures.*
Type of tanks: *stainless steel, thermo conservation until bottling.*
Organoleptic examination: *It is a typical coral pink colour, coppery shades and Provencal style.*
Aromas: *Softly fruity with delicate hints of red fruits.*
Taste: *soft, savoury, very fresh.*
Bottle: *750 ml Conical bordolaise, half-white. Diam3 cork.*
Alcohol content: *13.5% vol.*
Accompaniments: *Excellent throughout the meal, it goes well with first courses with tomato sauce, white meats, tuna tartare.*
Serving temperature: *8-10 ° C, it is recommended to consume it young, Excellent as an aperitif.*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

'Norie' - Negroamaro del Salento IGP

Il pozzo che riforniva d'acqua i vigneti aziendali sorgeva nella tenuta delle "Norie", in dialetto le macine usate negli antichi frantoi per produrre l'olio. Da qui il nome e l'etichetta di questo vino, paradigma del Negroamaro salentino.

Varietà delle uve: *Negroamaro 100%*
Numero di piante per ettaro: *tra 5.100 e 5.200*
Produzione per ettaro: *tra i 9.000 e 10.000 kg.*
Tipo di raccolta: *manuale con cernita delle uve.*
Vinificazione*: in rosso con macerazione per 8-10 giorni delle bucce con il mosto, a temperatura di 28-30°C.*
Tipo di serbatoi: *Acciaio inox, in termo conservazione.*
Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino scuro con riflessi leggermente aranciati che tendono ad accentuarsi con l'invecchiamento.*
Profumi: *ampi e persistenti tendenti al vinoso.*
Sapore: *pieno, caldo, vellutato e con piacevole retrogusto amarognolo*
Bottiglia e Tappo: *bordolese conica da 750 ml. Diam 3.*
Gradazione: *13% vol.*
Accompagnamenti: *ottimo per primi piatti a base di ragù, arrosto allo spiedo, cacciagione e formaggi stagionati*
Temperatura di servizio: *fresco di cantina 16-18°C.*

'Norie' - Negroamaro Salento IGP

The well that supplied the company vineyards with water, stood on the "Norie" estate, in dialect the millstones used in the ancient oil mills to produce oil. Hence the name and label of this wine, paradigm of the Salento Negroamaro.

Grapes: *Negroamaro 100%*
Plants per hectare: *between 5.100 and 5.200 (2.300 – 2.360 per acre).*
Yield per hectare: *between 9.000 and 10.000 Kg (1.400 – 1.650 pounds per acre).*
Type of harvest: *manual, with individual selection of grapes*
Vinification: *in red, the skins are allowed to macerate 8-10 days with the must at 18-30 C.*
Type of Containers: *Inox steel, thermo-conservation.*
Organoleptic Examination: *ruby red with orange sparkles which have a propensity to increase with age.*
Perfumes: *ample and persistent, tending to vinous.*
Taste: *warm, velvety, with a pleasant bitter after-taste*
Bottle and Cork: *750 ml Conical bordolaise. Diam 3.*
Accompaniments: *excellent for first courses with meat sauces, roasts, game, and seasoned cheeses*
Drinking temperature: *fresh from the cellar at 16-18 C.*
Alcohol content: *13% by vol.*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

'Rudiae' - Primitivo del Salento IGP

Rudiae è il nome della mitica città Messapica che dette i natali al poeta latino Quinto Ennio. Su quell'area verrà poi eretta una delle porte di accesso alla odierna città di Lecce, che abbiamo voluto omaggiare con un'etichetta riportante il suo nome.

Varietà delle uve: *Primitivo 100%*
Numero di piante per ettaro: *tra 4.700 e 4.900*
Produzione per ettaro: *tra gli 7.000 e 8.000 kg*
Tipo di raccolta: *manuale con cernita delle uve in Agosto*
Vinificazione: *in rosso con contatto per 10-12 giorni delle bucce con il mosto, a temperatura di 28-30°C.*
Periodo di Maturazione: *50% in grandi botti di legno, 50% in serbatoi di acciaio inox.*
Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino intenso.*
Profumi: *ampi e persistenti con sentori di prugna, ciliegia, liquirizia.*
Sapore: *asciutto, caldo e delicato.*
Bottiglia e Tappo: *bordolese conica da 750 ml, Diam 3.*
Gradazione: *14% vol.*
Accompagnamenti: *ottimo per arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.*
Temperatura di servizio: *18°C, si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.*

'Rudiae' - Primitivo Salento IGP

Rudiae is the name of the mythical Messapian city which gave birth to the Latin poet Quinto Ennio. One of the access gates to today's city of Lecce will then be erected on that area, which we wanted to pay homage to with a label bearing its name.

Grapes: *Primitivo 100%*
Plants per hectare: *4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 per acre).*
Yield per hectare: *7.000 – 8.000 kg (15.430 – 17.600 pounds per acre).*
Type of harvest: *manual, with individual choice of grapes*
Vinification: *in red, with 10-12 days contact between the skins and the must at 28-30 C.*
Type of Containers: *50% in big wood barrel, 50% in Inox steel tank.*
Organoleptic Examination: *deep ruby red.*
Taste: *warm and delicate, ample and persistent with perfumes of prunes, cherries, liquorice.*
Bottle and Cork: *750 ml Conical bordolaise. Diam 3.*
Accompaniments: *excellent with red meat, game, and seasoned cheeses.*
Drinking temperature: *18C, open at least one hour before serving.*
Alcohol: *14% by vol.*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

'Santa Croce' – Salice Salentino Riserva DOP

La Basilica di Santa Croce in Lecce è considerata il capolavoro e il punto di riferimento del barocco salentino. Allo stesso modo, questo vino ha l'ambizione di essere uno dei punti di riferimento per la DOP corrispondente.

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

Numero di piante per ettaro: *tra 4.500 e 5.000*
Produzione per ettaro: tra 6.000 e 8.000 kg, vendemmia manuale, in genere nella prima decade di Settembre
Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino intenso*
Periodo di Maturazione: *12 mesi in barriques di rovere Francese e 6 mesi di affinamento in bottiglia*
Profumi & Sapore: *ampi e persistenti con sentori di frutti rossi maturi, polposo e vellutato nei tannini*
Bottiglia e Tappo: *bordolese da 850gr 750ml. Sughero naturale.*
Gradazione: *14% vol.*
Accompagnamenti: *arrosti di carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati*
Temperatura di servizio: *18°C, si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.*

'Santa Croce' – Salice Salentino Riserva DOP

The 'Santa Croce' cathedral in Lecce is the masterpiece and the reference point of the famous 'Salento baroque'. In the same way, this wine has the ambition to be one of the landmark of the relative DOP.

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

Plants per hectare: *4.500 – 5.000 (2.200 – 2.300 per acre)*
Yield per hectare: *6.000 – 8.000 kg (1.200 – 1.500 pounds)*
Type of harvest: *Type of harvest: manual, with individual choice of grapes, normally in the first half of September*
Organoleptic Examination: *ruby red, with orange sparkles that have a propensity to increase with age*
Aging period: *12 months in French oak barriques and 6 months refinement in bottle*
Perfumes&Taste: *ample and persistent, seasoned red fruits, smooth, velvety tannins*
Bottle and Cork: *850gr bordelaise 750ml. Natural cork.*
Alcohol: *14%*
Accompaniments: *excellent with red grilled meat, game, and seasoned cheeses*
Drinking temperature: *18-20°C. To be opened at least one hour before serving.*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

'Gloria' – Primitivo di Manduria DOP

Il legame indissolubile tra una madre e dei figli maschi è all'origine di questo elegante vino. L'etichetta riprende un dettaglio dell'antico pavimento in ceramica della villa di famiglia, dove "Donna Gloria" era solita ricevere per il thè del pomeriggio.

Vino rosso dalla struttura importante, prodotto con uve Primitivo di Manduria, lasciato affinare in barriques di rovere francese.

Numero di piante e produzione per ettaro: *circa 7.000, che danno una resa di circa 8.000 kg.*
Vendemmia: *nella prima decade di Settembre.*
Vinificazione: *Diraspa pigiatura seguita da 8 giorni di permanenza sulle bucce; svinatura e affinamento per almeno 6 mesi in barrique di rovere francese.*
Esame organolettico: *si presenta di colore rosso rubino intenso.*
Profumi & Sapore: *Profumo fine e fruttato con sentori di frutti di bosco. Vino speziato con sentori di vaniglia e liquirizia, molto equilibrato per la presenza di tannini nobili che lo rendono piacevole e suadente.*
Bottiglia e tappo: *bordolese da 850gr 750ml. Sughero naturale.*
Formati: *1500ml e 3000ml. Magnum e doppia magnum in eleganti confezioni in legno.*
Gradazione: *15% vol.*
Accompagnamenti: *arrosti di carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.*
Temperatura di servizio: *16-18°C, si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.*

'Gloria' – Primitivo di Manduria DOP

The unbreakable bond between a mother and her sons is the origin of this elegant wine. The label reproduces a detail of the ancient ceramic floor of the family estate, where "Donna Gloria" would invite guests to afternoon tea.

A red wine whose important structure is obtained from Primitivo di Manduria grapes, cultivated with the traditional Apulian sapling. It is aged in French oak barrels.

Number of plants & production per hectare: *approximately 7.000 (3.100 per acre), giving a yield of about 7.000 kg (1.300 – 1.500 pounds).*
Harvest: *during the first ten days of September.*
Vinification: *Removal of the stalks from grapes, followed by fermentation on the skins for 8 days; drawing off of the wine and refinement in oak barrels for at least 6 months.*
Organoleptic properties: *intense, ruby red perfume.*
Fragrance & flavour: *an elegant and fruity wine, hints of spiced red fruits with an aftertaste of vanilla and liquorice. Well balanced, thanks to its velvety tannins, this wine has a very delightful and intense quality.*
Bottle and Cork: *850gr bordelaise 750ml. Natural cork.*
Formats: *1500ml and 3000ml. Magnum and double Magnum in elegant wood cases.*
Alcohol content: *15% by vol.*
Accompaniments: *roast grilled meats, game and aged cheeses.*
Serving temperature: 16-18° C, uncork the bottle one hour before serving.

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it

'il Marotta' - Olio Extra Vergine di Oliva

Per coloro cresciuti nel cuore del Salento, il Marotta evoca immediatamente una zona famosa per gli enormi oliveti secolari. Gli stessi che oggi producono, con tecniche di coltivazione e raccolta modernissime, oli famosi in tutto il mondo.

Prodotto da una selezione di olive tipiche Pugliesi, come Nociara e Coratina, si distingue per il profumo fruttato dall'armonioso retrogusto piccante.

Esame organolettico*: si presenta di colore giallo cedrata con riflessi verdognoli.*
Profumo: *Fruttato di media intensità, fine ed elegante, in prevalenza vegetale e delicato.*
Sapore: *All'assaggio si avverte una media fluidità, si percepisce gradevolmente l'amaro ed il retrogusto di foglia, nel complesso decisamente armonico.*
Raccolta: *A mano, con l'ausilio di scuotitore dotato di ombrello intercettatore, evitando il contatto delle drupe con il terreno. Le olive, stivate in cassette della capacità di 20 kg, vengono immediatamente inviate al frantoio per la molitura.*
Miscelazione: *Gli oli monovarietali ottenuti e stoccati, vengono successivamente esaminati da "Panel" professionisti che ne identificano la miscela ottimale.*
Bottiglia: *Willy DOP da 750ml con tappo anti rabbocco.*
Acidità: *< 0,6 gr per 100 gr di olio.*

'Il Marotta' - Extra Virgin Olive Oil

For those grown up in the heart of the Salento faring district, 'Marotta' immediately reminds, enormous century-old olive groves. Nowadays the olives are cultivated and harvested according to state of the art techniques, in order to became world wide famous oils.

Obtained from a blend of typical Apulian olives, like Nociara e Coratina, it has a fruity aroma with pleasantly bitter and piquant aftertaste.

Organoleptic analysis: *citron-yellow color with green reflections.*
Aroma: *refined, elegant, fruity aroma of medium intensity, delicately reminiscent of green leaves.*
Taste: *medium fluidity and harmonious flavor with pleasantly bitter, piquant aftertaste.*
Harvesting: *hand harvested with the assistance of mechanical shakers and umbrella collection devices, in order to prevent the fruits to lie on the ground; the olives are immediately packed into 20 kg boxes and taken to the olive-press for pressing.*
Blending: *each single variety of oil is examined by a professional "panel of experts" in a way as to ensure the best possible blend.*
Bottles: *Willy DOP 750ml, anti-refill cap.*
Acidity: *< 0,6 gr each 100 gr*

Vigneti Reale srl: Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia tel&fax +39 0832 248433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it