



• GRANDI VINI DEL SALENTO •

I Reale sono viticoltori in Lecce dal 1921, siamo arrivati alla quarta generazione, da allora controlliamo l'intero processo produttivo, dalla cura dei vigneti, passando per la vendemmia e la vinificazione, fino alla puntuale consegna al consumatore finale.

L'Azienda agricola Reale è situata nel cuore vitivinicolo del Salento, nell'agro di Cellino San Marco, nel sud della Puglia, su una superficie totale di 180 ettari, di cui 100 vitati e gran parte del resto coltivato ad uliveto. Le varietà presenti sono Negroamaro, Primitivo, Chardonnay, Malvasia Bianca e Nera, Susumaniello. La produzione è suddivisa in tre linee di prodotto, per un totale di nove etichette più un olio extra vergine di oliva. La Cantina dista poche centinaia di metri dall'Azienda ed è dotata di tutte le moderne tecnologie per produrre vini moderni, puliti ed eleganti, in special modo il controllo delle basse temperature in tutte le fasi di vinificazione.



VIGNETI REALE
LECCE • 1921 • ITALIA

VIGNETI REALE Srl
Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia
Tel & Fax: +39 0832 248 433
vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it



Malvasia Bianca
Salento IGP

Vino d'aperitivo e tutto pasto, al naso risulta molto profumato, con note fruttate di fiori bianchi, ginestra e acacia. Buona persistenza. Perfetto con primi di mare, carni bianche alla griglia, pesce e formaggi freschi. Vol. 13%



Malvasia Rosato
Salento IGP

Vino morbido e fruttato, ottenuto da una breve macerazione di uve Malvasia Nera, dal colore rosa corallo e dal persistente profumo di lampone e fragola. Vino da aperitivo e tutto pasto, si abina a primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce. Vol. 13%



Malvasia Nera
Salento IGP

Vino di pronta beva con profumi di ciliegia e frutti di bosco, morbido e polposo. Da provare anche fresco, specialmente d'estate, come aperitivo o in abbinamento a carni bianche e rosse alla griglia e formaggi a pasta media. Vol. 13%



Blasi Chardonnay
Salento IGP

Freschezza e mineralità sono le principali caratteristiche di questo classico Chardonnay, che richiama profumi d'agrumi, ananas e vaniglia. Da accompagnare a piatti di pesce, frutti di mare e formaggi freschi. Vol. 13%



Vivia Susumaniello
Salento IGP

Delicato vino rosato dal colore tenue, ottenuto mediante pressatura soffice di uve Susumaniello vinificate in bianco. Suadenti profumi di ribes rosso, ciliegia marasca e menta selvatica. Classici abbinamenti di mare, affettati e formaggi freschi. Ottimo come aperitivo. Vol. 13,5%



Norie Negroamaro
Salento IGP

Il colore rosso rubino, il profumo floreale e il sapore secco e rotondo dai morbidi tannini ne fanno l'ideale accompagnamento per piatti di carni rosse, cacciagione, formaggi a pasta dura. Vol. 13%



Rudiae
Primitivo Salento IGP

Colore rosso intenso e profumo di frutti di bosco maturi, prugna e ciliegia. Il sapore asciutto, generoso e la struttura importante, si sposano ad arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati. Parzialmente affinato in botti di legno. Vol. 14%



Santa Croce • Riserva
Salice Salentino DOP

Classico assemblaggio di Negroamaro e Malvasia Nera (80%-20%). Dal gusto vellutato, morbido e polposo. Ottimo per arrostiti e carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati. Matura 12 mesi in barriques di rovere francese con successivo affinamento in bottiglia. Vol.14%



Gloria • Primitivo di
Manduria DOP

Iconico vino dell'enologia Pugliese, dalla struttura importante, ricco di morbidi tannini, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Matura in barriques di rovere francese con successivo affinamento in bottiglia. Formati speciali: Magnum e Jeroboam. Vol.15%



Il Marotta • Olio Extra
Vergine di Oliva

Olio Extravergine di Oliva di categoria superiore, prodotto da una selezione di olive tipiche Pugliesi, Nociera e Coratina, profumi fruttati dall'armonioso retrogusto piccante. Estratto a freddo, non filtrato. Acidità < 0,6 grammi per 100 gr di olio. Formato: lt 0,750. Tappo anti rabbocco.