



◆ GRANDI VINI DEL SALENTO ◆

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

L'area di produzione è nel cuore vitivinicolo del Salento, nell'agro di Cellino San Marco, nel sud della Puglia, su una superficie totale di 250 ettari, di cui 84 vitati e gran parte del resto coltivato ad uliveto.

Qui la cultura del vino ha radici millenarie, il clima è tipicamente mediterraneo, con estati lunghe ed aride, il vento soffia abbondante accarezzando i vigneti ed aiutando, così, l'escursione termica.

La cantina, distante pochi chilometri dall'Azienda agricola, è dotata di tutti i più moderni impianti in grado di garantire il controllo delle basse temperature durante tutte le fasi di trasformazione e stoccaggio.

L'ampia bariccaia consente una perfetta maturazione e l'affinamento dei vini.

VIGNETI REALE Srl

Via Reale, 55 - 73100 Lecce - Italia

Tel & Fax: +39 0832 248 433

vignetireale@vignetireale.it - www.vignetireale.it



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA



**Malvasia Bianca
Salento IGP**

Vino d'aperitivo, secco e profumato, dal colore giallo dorato. Si sentono note di fiori bianchi e acacia. Perfetto con le carni bianche e rosse alla griglia, pesce e formaggi freschi. Vol 13%



**Malvasia Rosato
Salento IGP**

Vino secco 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 abbina 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, 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 agrumati, ananas e vaniglia. Da accompagnare a piatti di pesce, frutti di mare e formaggi freschi. Vol. 13%



**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 almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Vol. 14%



**Gloria
Primitivo di Manduria DOP**

Prodotto di vertice della produzione aziendale, dalla grande struttura, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Da abbinare a secondi di carne e formaggi a pasta dura. Vino da meditazione. Matura 12 mesi in barriques di rovere francese con almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Vol. 15%