



◆ HOCHWERTIGE WEINE AUS APULIEN - SÜDITALIEN ◆

Die Familie Reale baut seit 1921 in Lecce Wein an und überwacht seitdem den gesamten Herstellungsprozess, vom Anbau der Rebstöcke und den sorgfältigen Arbeiten in den Weinbergen über die Weinlese, Vermostung und Vergärung bis hin zur Flaschenabfüllung und gewissenhaften Auslieferung an die Kunden.

Das Anbaugebiet liegt im Herzen der Weinregion Salento, in der Gemeinde Cellino San Marco. Hier, im Süden Apuliens, sind auf einer Gesamtfläche von 250 Hektar gute 84 Hektar mit Rebstöcken und der restliche Teil mit Olivenbäumen bepflanzt. Das typische Mittelmeerklima sorgt für kurze, regenreiche Winter und lange, trockene Sommer, der ständige Wind für die nötigen Temperaturschwankungen.

Die Kellerei, nur wenige Kilometer vom Weinberge entfernt, ist mit modernster Technik ausgestattet: nur so sind eine sorgfältige Auslese der Trauben nach Reife und Güte, eine Vergärung bei Computergesteuerter.

Die weiträumigen Kellieranlagen befinden sich unterirdisch und bieten die idealen Voraussetzungen für den Ausbau und das Reifen der Weine.



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**

Aperitif-wein, sehr aromatisch, trocken, kühl und goldgelb. Der Duft von Ginster und Akazie. Perfekt zu weissem Fleisch, Fisch und für Frischkäseverkostung.
Alkohol: 13 % vol.



**Malvasia Rosato
Salento IGP**

Roséwein, aus 100% Malvasia-Nera-Trauben gekeltert, Vergärung bei kontrollierter niedriger Temperatur im Stahltank. Intensiver Duft nach Himbeeren und Kirschen.
Alkohol: 13 % vol.



**Malvasia Nera
Salento IGP**

Frischer Wein, rubinrot mit Aromen von Kirsche und roten Früchten. Ein runder Wein, sehr aromatisch. Perfekt für rotes und weißes Fleisch, besonders gegrillt, und Hartkäse.
Alkohol: 13 % vol.



**Blasi
Chardonnay Salento IGP**

Weißwein, aus 100% Chardonnay-Trauben gekeltert, Vergärung bei kontrollierter niedriger Temperatur im Stahltank. Sauber und langanhaltend, lebhafter Duft nach Ananas und Zitrusfrüchten.
Alkohol: 13 % vol.



**Norie
Negroamaro Salento IGP**

Die beliebtesten Rotwein von Apulien, aus 100% Negroamaro Trauben gekeltert, temperaturgeführte Vergärung in Glasbetontanks. Trocken und rund, das Tannin weich, aber präsent.
Alkohol: 13 % vol.



**Rudiae
Primitivo Salento IGP**

Rotwein, aus 100% Primitivo-Trauben gekeltert, temperaturgeführte Vergärung in Glasbetontanks. Der Ausbau im Holzfaß lässt die intensiven Duftnoten von reifen Waldfrüchten körperreich zur Geltung kommen.
Alkohol: 14 % vol.



**Santa Croce - Riserva
Salice Salentino DOP**

Rotwein, aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera-Trauben, 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, anschließend ein halbes Jahr in der Flasche. Wunderbare Struktur, ungemein samtiges Tannin, weich und körperreich.
Alkohol: 14 % vol.



**Gloria
Primitivo di Manduria DOP**

Das Aushängeschild des Gutes ist ein Primitivo mit geschützter Herkunft aus den Weinbergen um den Ort Manduria. Die Rebstöcke wachsen als Alberello, der traditionellen apulischen Buschform. Der Wein reift 12 Monate in französischen Barriques und weitere 6 Monate auf der Flasche. Im imposanten Duft Aromen von reifen Walbeeren, Süßholz und Vanille. Im Geschmack extraktreich, dicht, mit samtiger Tanninstruktur und unendlicher Sanftmut.
Alkohol: 15% vol.