



• GRANDI VINI DEL SALENTO •

Dal 1921 la famiglia Reale si dedica alla produzione vinicola con la passione tipica italiana di chi ama le cose buone, fatte con cura.

Siamo nel cuore vitivinicolo del Salento, a Cellino San Marco, nel sud della Puglia. L'azienda si estende su una superficie totale di circa 260 ettari, molti dei quali a vigneto, il resto ad uliveto.

Le estati sono lunghe ed aride, i terreni, ben drenati, sono argillosi, il sole batte forte: condizioni ideali per vini generosi, intensi e dalla forte personalità.

Le varietà coltivate sono Negroamaro, Primitivo, Chardonnay, Malvasia Bianca e Nera, Susumaniello e Verdeca.

La produzione commerciale è suddivisa in tre linee di prodotto, ciascuna con le sue peculiarità organolettiche, per un totale di dieci etichette, incluso uno Spumante Metodo charmat, più un Olio Extra Vergine di Oliva.

In tutte le nostre etichette è riconoscibile lo stile aziendale: vini dalla chiara impronta salentina ma proiettati verso il futuro, con prodotti eleganti, freschi e fruttati.



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

Malvasia Rosato
Salento IGP

Malvasia Nera
Salento IGP

Blasi Chardonnay
Salento IGP

Vivia Susumaniello
Salento IGP

Norie Negromamaro
Salento IGP

Rudiae
Primitivo Salento IGP

Santa Croce • Riserva
Salice Salentino DOP

Gloria • Primitivo di
Manduria DOP

Alisso • Spumante
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. 12,5%

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 abbina a primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce. Vol. 12,5%

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. 12,5%

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%

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%

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%

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. Vol. 14%

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%

Iconico vino dell'enologia Pugliese, dalla struttura importante, ricco di morbidi tannini, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Ottimo per arrostiti e carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati. Formati speciali in confezioni di legno: Magnum e Jeroboam. Vol.15%

Vino bianco Spumante Extra Dry ottenuto con Metodo Charmat da uve Malvasia Bianca e Verdeca. Perlage fine ed elegante con note delicate di frutta gialla e fiori d'Alisso, essenza tipica delle coste salentine. Ideale come aperitivo e con piatti di pesce, frittura di mare e crostacei. Vol. 11,5%