

## ALEATICO DEL SALENTO D O L C E

QUALITÄTSSWEIN AUS KONTROLLIERTEN ANBAUGEBIETEN

DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Stammt von teilaromatischen, fast ausgestorbenen roten Weintrauben ab. Würde höchstwahrscheinlich von den Griechen in Süditalien eingeführt. Der Name kommt ursprünglich von "july" ("youliatic" im altgriechischen). Das Anbaugebiet ist unser "Le Pitre" Weingut in der Nähe von Campi Salentina. Die Trauben werden, wenn sie reif sind durch Handarbeit geerntet und danach in Stahl tanks bei kontrollierter Temperatur gegoren. Der Wein hat eine Pflaumenrote Farbe mit einem Hauch violett. Sein Aroma ist intensiv und hat ein Kirschen Aroma. Er ist lieblich, süß und sehr angenehm im Geschmack.

## SALICE SALENTINO ROSSO

QUALITÄTSSWEIN AUS KONTROLLIERTEN ANBAUGEBIETEN

DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Dieser Wein wird im Inland des Salento mit Negroamaro und schwarzen Malvasia Trauben aus Brindisi und Lecce produziert. Er hat eine rubinrote und intensive Farbe, welche mit der Alterung granatrote Lichtreflexe erhält. Sein Duft ist bitter und andauernd mit einer gewinnenden reifen Fruchtnote, während der Geschmack sich sehr voll und aromatisch erweist. Er hat einen geringen Alkoholgehalt sowie einen leicht bitteren Nachgeschmack. Der Wein passt sehr gut zu Fleischspeisen, kann jedoch auch für ein ganzes Menü verwendet werden.

## PRIMITIVO DI MANDURIA

QUALITÄTSSWEIN AUS KONTROLLIERTEN ANBAUGEBIETEN

DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Wird im Bezirk Taranto und einigen Teilen des Bezirks Brindisi hergestellt. Er wird ausschließlich aus den Primitivo Trauben hergestellt; es handelt sich hierbei um eine sehr alte Weinrebe, die im Mittelmeerraum dank der phönizischen und griechischen Kolonisierung verbreitet wurde. Die Weinlese wird ausschließlich durch Handarbeit durchgeführt. Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt. Gegoren mit kontrollierter Temperatur, Reifung im Fass aus französischem Eichenholz für 6 Monate. Intensive rubinrote Farbe, das ins violette übergeht. Weiniger Duft, samtig und harmonisch im Gaumen.

## NEGROAMARO SALENTO

QUALITÄTSSWEIN AUS KONTROLLIERTEN ANBAUGEBIETEN

DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Entsteht aus der Weinrebe Negroamaro und einem minimalen Bestandteil der schwarzen Malvasia aus Lecce. Hergestellt in der gleichnamigen Stadt im Bezirk Lecce. Die Trauben wachsen bereits seit dem 4. Jahrhundert v. Chr. in Südapulien. Aufgeweicht mit ausgewählten Gärungsmitteln und gegoren durch kontrollierte Temperatur, gereift in Weinfässern aus französischem Eichenholz für ca. 8 Monate. Er hat eine wunderschöne Farbe, einen intensiven Geruch nach Mandeln und Blaubeeren. Warm und rund im Geschmack.

*Il provient d'un raisin noir semi-aromatique, en voie de disparition, vraisemblablement introduit par les Grecs dans l'Antiquité. Le nom pourrait venir du mot "juillet" ("iuliatico" en grec), mois durant lequel il mûrit. Il est produit dans notre vignoble "Le Pitre" dans la région de Campi Salentina. Le raisin est récolté à la main lorsqu'il est légèrement trop mûr et fermente dans des cuves en acier à une température contrôlée. Il est de couleur rouge prune avec des reflets violets. Son parfum de confiture de fruits rouges est intense. Il est chaud, plein, doux et velouté en bouche.*

*Ce vin est produit dans la région du Salento à partir des raisins Negroamaro et Malvasia nero de Brindisi et de Lecce. Sa couleur rouge rubis intense tend vers le grenade avec le vieillissement. Son parfum, aux notes captivantes de fruits mûrs, est ébéré et persistant. Sa saveur se veut robuste et harmonieuse, avec une puissance alcoolique mesurée et un arrière-goût légèrement amer. Il accompagne bien les plats de viandes rouges et peut aussi être dégusté tout au long du repas.*

*Ce vin, produit dans la province de Taranto et quelques provinces de Brindisi, est obtenu exclusivement à partir des raisins du Primitivo, cépage aux origines très anciennes, répandu en Méditerranée grâce à la colonisation phénicienne et grecque. La vendange se fait à la main et les grappes sont rigoureusement sélectionnées. La fermentation est effectuée à température contrôlée et la maturation dans des barriques en rouvre français pendant 6-8 mois. Sa couleur rubis intense tend vers le violet. Le nez est vineux tandis qu'en bouche, il se montre velouté et harmonieux.*

*Ce vin est produit dans la petite ville qui porte son nom dans la province de Lecce à partir des cépages Negroamaro et du Malvasia nero de Lecce en pourcentage minimum. Ce vignoble était déjà cultivé au VIe siècle av. J.-C. dans la région méridionale des Pouilles. Macéré avec des levures sélectionnées et à température contrôlée, il fermente dans des barriques en rouvre français pendant environ 8 mois. Sa couleur rouge rubis tend vers le grenade et ses touches d'amande et de mûre s'expriment intensément. En bouche, il se montre chaud et rond.*



## LOCOROTONDO

QUALITÄTSSWEIN AUS KONTROLLIERTEN ANBAUGEBIETEN

DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Er wird in der gleichnamigen Stadt und den Gemeinden Fasano und Cisternino hergestellt. Aus Murgia stammend, ist er ein "historischer" Wein aus Apulien. Hergestellt aus Verdeca und Bianco d'Alessandro Trauben und einem minimalen Prozentsatz der weissen Bombino und Malvasia. Die Trauben werden durch Handarbeit geerntet, danach leicht gepresst und mit kontrollierter Temperatur gegoren. Er hat eine wunderschöne strohgelbe Farbe mit grünlichen Farbreflexen, einen sehr angenehmen Duft mit dem fruchtigen Geschmack eines unreifen Apfels und eines weissen Pfirsichs. Im Geschmack ist er frisch, trocken und leicht bitter.

## SALICE SALENTINO ROSATO

QUALITÄTSSWEIN AUS KONTROLLIERTEN ANBAUGEBIETEN

DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Er wird im Inland von Salento produziert, mit Trauben aus 3 verschiedenen Weinreben: zum grössten Teil aus der Negroamaro und einem kleinen Prozentsatz der schwarzen Malvasia aus Brindisi und Lecce. Beide Trauben kommen ursprünglich aus Griechenland und erreichten Apulien durch Morea. Die Weinlese erfolgt durch Handarbeit, danach wird die Schale für zirka 12 Stunden partiell aufgeweicht. Mit Hilfe von ausgewählten Gärmitteln werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur gegoren. Ein Wein mit einer leicht glänzenden rosaroten Farbe und erlesenen Düften. Er ist fruchtig, frisch und reich an Geschmack.

## MOSCATO DI TRANI

QUALITÄTSSWEIN AUS KONTROLLIERTEN ANBAUGEBIETEN

DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Stammt von weissen Muskattrauben ab, eine sehr alte Weinrebe, welche aus Kleinasien stammt. Dieser Wein wird ausschliesslich im Bezirk Bari und in einigen Gebieten um Foggia produziert. Die Trauben werden durch Handarbeit geerntet, wenn sie leicht überreif sind. Danach werden Sie in Stahl tanks mit kontrollierter Temperatur gegoren. Ein Wein mit einer bernsteinfarbenen Farbe, klar und leuchtend. Intensiver Duft nach Honig, kandierten Früchten, aromatischem Holz und Bergamotte. Er hat einen ausgeglichenen und lang anhaltenden Geschmack.

*Ce vin, originaire de la Murgia et vin « historique » des Pouilles, est produit dans la petite ville homonyme et dans les communes de Fasano et Cisternino. On l'obtient à partir des raisins Verdeca et Bianco d'Alessandro avec des pourcentages minimums de Bombino bianco et de Malvasia. Il est vendangé à la main. Les grains sont délicatement pressés alors que la fermentation s'effectue à température contrôlée. D'une belle couleur jaune paille aux reflets qui tirent sur le vert, son parfum est enrichi de délicates touches fruitées de pomme verte et de pêche blanche. Il est frais, sec et délicatement amer.*

*Ce vin de la région du Salento est produit à partir de trois cépages: le Negroamaro en pourcentage maximum, le Malvasia nero en provenance de Brindisi et de Lecce en pourcentage minimum et du Morea, d'origine grecque. La vendange est manuelle et la macération partielle sur les peaux pendant environ 12 heures. La fermentation est effectuée à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Vin de couleur rose pâle et brillante aux parfums délicats, en bouche il exprime un bel équilibre de fruit, de fraîcheur et de plénitude.*

*Ce vin est produit à partir des raisins du Moscato Bianco, cépage très ancien originaire d'Asie Mineure. Il est produit exclusivement dans la Province de Bari et dans certaines zones de la région de Foggia. Les raisins sont récoltés à la main lorsqu'ils ont légèrement dépassé leur maturation et fermentent dans des barriques en acier à température contrôlée. Vin de couleur ambrée, limpide, lumineux. Parfums intenses de miel, fruits confits, bois aromatiques et bergamote. En bouche, il s'avère équilibré et persistant.*