

### DOC LEVERANO ROSSO



VITIGNO O UVAGGIO : Negroamaro 85% - Malvasia Nera 15%  
GRADAZIONE : 13% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

COLORE: rosso rubino con riflessi granata.

PROFUMO: vinoso, intenso, ampio e persistente.

SAPORE : caldo, vellutato e con piacevole retrogusto amarognolo.



### DOC LEVERANO ROSATO



VITIGNO O UVAGGIO : Negroamaro 80 % - Malvasia Nera 20%  
GRADAZIONE : 12,5% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

COLORE : rosa corallo

PROFUMO : intenso e delicato con sfumature di lamponi.

SAPORE : morbido, sapido.



### DOC LEVERANO BIANCO



VITIGNO O UVAGGIO : Malvasia Bianca 80 % - Chardonnay 20%  
GRADAZIONE : 12% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

COLORE : giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO : delicato, sapido con leggera vena fruttata.

SAPORE : asciutto, fresco, sapido con buona persistenza.



### DOC LEVERANO ROSSO RISERVA



VITIGNO O UVAGGIO : Negroamaro 70 % - Montepulciano 30%  
GRADAZIONE : 14% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

COLORE : rosso rubino carico.

PROFUMO : intenso con sentori di frutti rossi ben maturi.

SAPORE : caldo, equilibrato, vellutato nei tannini, lungamente persistente.

### DOC SALICE SALENTINO ROSSO



VITIGNO O UVAGGIO : Negroamaro 90 % - Malvasia Nera 10%  
GRADAZIONE : 13% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

COLORE : rosso rubino carico, con lievi sfumature granate.

PROFUMO : vinoso con sentori di piccoli frutti rossi.

SAPORE : pieno, caldo, vellutato con gradevole retrogusto amarognolo.

### ARNEIDE IGT SALENTO ROSSO



VITIGNO O UVAGGIO : 70% Negroamaro- 20% Primitivo -10% Montepulciano

GRADAZIONE : 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE : rosso rubino intenso

PROFUMO : ampio e persistente con sentori di frutti rossi ben maturi.

SAPORE : morbido, vellutato nei tannini, polposo, equilibrato.

### PRIMITIVO IGT SALENTO ROSSO



VITIGNO O UVAGGIO : 100 % Primitivo

GRADAZIONE : 14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE : rosso rubino intenso.

PROFUMO : ampio e persistente con percepibile sentore di prugna e ciliegia.

SAPORE : asciutto, caldo, equilibrato.

### CHARDONNAY IGT SALENTO BIANCO



VITIGNO O UVAGGIO : 100% Chardonnay

GRADAZIONE : 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE : giallo dorato

PROFUMO : delicatamente fruttato con spiccato sentore di mela, ananas e vaniglia.

SAPORE : morbido, asciutto, con buona persistenza ed eleganza.

### FIORE D'AUTUNNO IGT SALENTO ROSSO NOVELLO



VITIGNO O UVAGGIO : 60% Negroamaro - 40% Montepulciano

GRADAZIONE : 12,50% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE : rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO : intenso, con caratteristiche proprie della macerazione carbonica.

SAPORE : pieno, armonico, rotondo, mai ruvido come accade nei vini giovani.

### BRIOSSELLO IGT SALENTO BIANCO FRIZZANTE



VITIGNO O UVAGGIO : 60% Bombino -20% Chardonnay -20% Trebbiano

GRADAZIONE : 11,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE : giallo paglierino tenue.

PERLAGE : fine e di buona persistenza.

PROFUMO : leggermente fruttato con sentore di lieviti.

SAPORE : armonico con finale morbido.

### GARDNER IGT SALENTO ROSSO AMABILE



VITIGNO O UVAGGIO : Malvasia Nera

GRADAZIONE : 11,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE : rosso rubino con riflessi aranciati.

PROFUMO : delicatamente fruttato con molte sensazioni di prugne secche.

SAPORE : gradevolmente dolce, morbido e corposo.

### LACRIMA IGT SALENTO ROSATO



VITIGNO O UVAGGIO : 60% Negroamaro - 40% Malvasia Nera

GRADAZIONE : 12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE : rosa salmone con riflessi dorati.

PROFUMO : intenso con aroma tipico delle uve Negroamaro e Malvasia nera.

SAPORE : gradevole e delicato.