

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Chardonnay	AFTI'	Vino frizzante dal colore paglierino brillante con riflessi verdolini. Ha un profumo ampio e con note floreali.	Indicato per accompagnare frutti di mare crudi e cotti, pesce arrosto, crostacei. Bene anche con carni bianche e formaggi a pasta molle. Temperatura di servizio: 8-10° C	Apoteca Winery www.apotecawinery.it	Oria (Brindisi)
Grado Alcolico / Alcohol Content 12,00%	Classificazione / Wine Classification CHARDONNAY IGP PUGLIA	Sparkling wine with a bright straw color with greenish reflections. It has a broad scent with floral notes.	Suitable for accompanying raw and cooked seafood, roasted fish, shellfish. Also good with white meats and soft cheeses. Serving Temperature: 8-10°C	Apoteca Winery www.apotecawinery.it	Oria (Brindisi)
Negroamaro 100%	NON T'ASPETTI	Colore giallo paglierino, bouquet intenso, speziato con note floreali. Fresco, minerale e con un gusto pieno e sapido.	Ottimo con antipasti, zuppe di pesce, formaggi giovani e primi dai condimenti delicati. Temperatura di servizio: 10-12°C.	La Pruina www.lapruinavini.com	Torre Santa Susanna (Brindisi)
Grado Alcolico / Alcohol Content 12,00%	Classificazione / Wine Classification NEGROAMARO Puglia IGP	Straw yellow color, intense bouquet, spicy with floral notes. Fresh, mineral and with a full and savory taste.	Great with starters and fish soup, soft cheese and pasta with light sauces. Serving temperature: 10-12°C.	La Pruina www.lapruinavini.com	Torre Santa Susanna (Brindisi)

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Minutolo	LI BRIGANTI	Tipici sentori del vitigno, con note di ananas, pesca e fiori bianchi. In bocca acido, fresco e di grande bevibilità.	Indicato per accompagnare frutti di mare crudi e cotti, pesce arrosto, crostacei. Bene anche con carni bianche e formaggi a pasta molle. Temperatura di servizio: 10-12C.	Schiena Vini www.schienavini.com	Francavilla Fontana (Brindisi)
Grado Alcolico / Alcohol Content 12,50% Classificazione / Wine Classification MINUTOLO SALENTO IGP		Typical notes of vine, pineapple, peach and white flowers. Acid and fresh in the mouth, easy to drink.	Ideal with seafood both raw and cooked, grilled fish and shellfish. Good with white meat and soft cheeses. Serving Temperature: 10-12C.		
Fiano 100%	DIECI GRANA	Giallo paglierino di grande luminosità, si presenta all'olfatto con un'intensità che denota bei toni erbacei e una carica di frutta dalla polpa bianca. Il sorso è appagante e segnato da una bella verve di freschezza e di sapidità.	Ideale per aperitivo, primi piatti a base di pesce, secondi di pesce delicati, formaggi freschi e latticini. Temperatura di servizio: 10-12°C.	Trullo di Pezza www.trullodipezza.com	Maruggio (Taranto)
Grado Alcolico / Alcohol Content 12,50% Classificazione / Wine Classification Fiano Salento IGP		Strawy yellow with great brightness appears to the smell with an intensity that denotes beautiful herbal tones and a load of white pulp fruit. The sip is satisfying and marked by a beautiful verve of freshness and flavor.	Ideal for aperitifs, first courses of fish, delicious fish, fresh cheeses and dairy products. Serving temperature: 10-12°C.		

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Fiano 100%	CAPOVERDE	Colore paglierino tenue con riflessi brillanti, profumo floreale, note di frutta tropicale e fiori d'arancio coronate da leggere note speziate. Al palato la sua struttura ne esalta l'ampiezza e la lunghezza aromatica.	Ottimo come aperitivo anche con piatti a base di pesce come grigliata o frittura. Temperatura di servizio: 8-10° C	Tenute Bellamarina www.tenutebellamarina.com	Torre Santa Susanna (Brindisi)
Grado Alcolico / Alcohol Content 12,50%	Classificazione / Wine Classification Fiano Salento IGP	Pale straw color with bright reflections, floral aroma with notes of tropical fruit and orange blossoms crowned by light spicy notes. On the palate, its structure enhances its aromatic breadth and length.	Excellent as an aperitif and pairs well with fish dishes such as grilled or fried fish. Serving Temperature: 8-10°C		
90% Fiano 5% Pinot bianco 5% Sauvignon blanc	NOTAMENTO	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Propone una composizione voluttuosa e indelebile di note floreali e fruttate di rara intensità e ricchezza che, a tratti, svela leggeri accenni speziati e minerali.	Offre in degustazione una sensorialità che supera le aspettative e invita ad abbinamenti con piatti dell'alta gastronomia a base di pesce, frutti di mare, risotti di pesce o verdure, pollame e carni bianche, oltre a insalate e formaggi freschi. Temperatura di servizio: 10-12° C	Tenuta Planisium www.tenutaplanisium.it	Volturino (Foggia)
Grado Alcolico / Alcohol Content 13,50%	Classificazione / Wine Classification Puglia IGP bianco – Fiano	Deep straw-yellow will golden hues. A voluptuous indelible composition of flowery and fruity notes on the notes, of a rare intensity and richness that, at times, reveals slight hints of spices and minerals.	Exceeding expectation on the nose and palate, it invites pairing with haute cuisine dishes made with fish, seafood, and fish or vegetable risottos, poultry and white meat, and also salads and mild cheese. Serving Temperature: 10-12°C		