

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Negroamaro, malvasia nera e primitivo	AVOLO	Colore: Rosato vivo. Profumo: Vinoso caratteristico. Sapore: Asciutto molto armonioso	Abbinamento consigliato: Aperitivo, antipasti di pesce ed all'italiana, piatti di pesce, delicate minestre anche di legumi, mozzarelle e formaggi freschi. Temperatura di servizio: 8-10°C.	Commenda Magistrale www.commendamagistrale.com	Maruggio (Taranto)
		Color: Live rose. Bouquet: Characteristic vinous. Taste: Dry very harmonious.	Recommended: Aperitif, fish and Italian entrees, seafood, delicate soups alsovegetables, mozzarella and fresh cheese	Grado Alcolico / Alcohol Content 11-12% Classificazione / Wine Classification Rosato Salento IGP	
Negroamaro 100%	MILOS	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.	Apoteca Winery www.apotecawinery.it	Oria (Brindisi)
		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.	Grado Alcolico / Alcohol Content 12,00% Classificazione / Wine Classification CHARDONNAY IGP PUGLIA	

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Negroamaro 100%	FIVE ROSES	Il primo rosato imbottigliato in Italia è ricavato principalmente da uve Negroamaro. Conquista al primo sguardo con il caratteristico rosa cerasuolo cristallino e ti rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente.	Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina. Temperatura di servizio: 10-12C.	Leone de Castris www.leonedecastris.com	Salice Salentino (Lecce)
		The first rosé wine bottled in Italy. It conquers at first sight with the characteristic crystalline cherry-red colour and enchants with fruity scents of cherry and strawberry. In the mouth it is fresh, smooth and nicely persistent.	Suggested with "risotto", boiled meat and dishes based on seafood and white meat. Very good with "frisa salentina". Serving temperature: 10-12C.	Grado Alcolico / Alcohol Content 12,50%	Classificazione / Wine Classification Rosato IGT Salento
Primitivo 100%	ACANTUS	Colore rosa tenue, al naso inebria e spazia da sentori floreali a sentori freschi di frutta tra cui la fragolina selvatica. Al palato fresco con lungo sentore fruttato.	Ottimo con crostacei e piatti a base di pesce ma, grazie alla sua morbidezza ed acidità, accompagna anche piatti a base di carne con funghi ed ortaggi Temperatura di servizio: 10-12° C	Tenute Bellamarina www.tenutebellamarina.com	Torre Santa Susanna (Brindisi)
		Pale pink color, with an intoxicating nose that ranges from floral scents to fresh fruit notes, including wild strawberry. On the palate, it is fresh with a long fruity aftertaste.	Excellent with shellfish and fish dishes, but due to its softness and acidity, it also pairs well with meat dishes featuring mushrooms and vegetables. Serving Temperature: 10-12°C	Grado Alcolico / Alcohol Content 12,50%	Classificazione / Wine Classification Primitivo Salento IGP

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Nero di Troia 100%	BRIELE	Rosa polvere lucente. Seduce la briosità olfattiva dei sentori floreali di lillà e gelsomino fusi con piccoli frutti rossi e sbuffi mentolati. La vibrante freschezza e piacevole sapidità offrono un'esperienza sensoriale appagante e desiderabile.	Ideale in abbinamento con antipasti di pesce, piatti ricchi ma delicati come i risotti, con alcuni salumi, con le carni bianche, i piatti di verdure, ma anche con i dolci e la frutta. Temperatura di servizio: 10-12° C	Tenuta Planisium www.tenutaplanisium.it	Volturino (Foggia)
		Brilliant dusty pink. A seductive liveliness on the nose of flowery scents of lilac and jasmine blended with soft red fruits and hints of menthol. Vibrant freshness and pleasant tanginess on the palate offer a gratifying desirable experience.	Ideal with fish antipasti, rich yet delicate dishes such as risottos, with some cured meat, white, and vegetable dishes and also with desserts and fruit. Serving Temperature: 10-12°C	Grado Alcolico / Alcohol Content 12,50%	Classificazione / Wine Classification Puglia IGP rosato – Nero di Troia
Primitivo 100%	AKA	Il colore rosa corallo intenso, brillante e luminoso, anticipa la buona struttura del vino. Il profumo accattivante al naso, con note intense di ciliegie fresche, melagrana, mela rossa, fragoline di bosco e lampone, arricchite da piacevoli sbuffi minerali. Il sapore è succoso e fresco al palato, ben strutturato, croccante, sapido, in fondo tanta succosa acidità, finale lungo.	Consigliati gli abbinamenti con risotto alla pescatora, gnocchi, porro e gamberi, salmone grigliato con salsa al prezzemolo. Temperatura di servizio: 8-10°C.	Produttori di Manduria www.produttori dimanduria.it	Manduria (Taranto)
		Color: deep coral pink, shiny and bright. Bouquet: clear and attractive nose, full of fresh cherries, pomegranate, red apple, small wild strawberry and raspberry, enriched by pleasant mineral whiffs. Taste: juicy and fresh on the palate, well structured, with crunchy cherry fruits hints, salty. It shows a lot of juicy acidity in the background, long aftertaste.	Suggested pairings: seafood risotto, dumplings with leek and prawn, grilled salmon with parsley sauce. Serving temperature: 8-10°C.	Grado Alcolico / Alcohol Content 13,00%	Classificazione / Wine Classification Salento Igt Primitivo Rosato