

VITIGNO
GRAPE VARIETY

ETICHETTA
LABEL

VINO

ABBINAMENTI

CANTINA

PRODUZIONE

Susumaniello

LI BRIGANTI

Rosso rubino intenso con riflessi violacei; aromi di ciliegia e lamponi con leggeri sentori speziati; gusto pieno ed elegante al primo impatto, sentori di ciliegia e melograno in equilibrio con la piacevolezza di tannini morbidi ed eleganti.

Ideale con primi piatti saporiti, orecchiette al sugo o cime di rape, minestre con funghi; salumi, formaggi a pasta morbida o filante; arrostiti di carne e selvaggina. Temperatura di servizio: 18°C.

Schiena Vini
www.schienavini.com

Francavilla Fontana
(Brindisi)

Deep ruby colour with violet tinges; pronounced aromas of cherries, raspberries and hints of spices; full and elegant body with cherry and pomegranate hints well balanced with smooth and elegant tannins.

Ideal with tasty first courses such as orecchiette with tomato sauce or turnip greens, mushroom soups and also cured meats, soft and spun curd cheeses, roast meat. Serving temperature: 18°C.

Grado Alcolico / Alcohol Content 13,00%
Classificazione / Wine Classification
SUSUMANIELLO PUGLIA IGP

Negroamaro

**TACCO BAROCCO
NEGROAMARO**

Vino di colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico.

Si accompagna con carni rosse e formaggi. Temperatura di servizio: 18-20°C.

Cantina Sampietrana
www.cantinasampietrana.it

San Pietro Vernotico
(Brindisi)

Wine intense red in colour, with aroma of plums and red berries fruit, refines in barrique giving notes of softness and spices, rightly tannic.

It well matches red meats and cheeses. Serving temperature: 18-20°C.

Grado Alcolico / Alcohol Content 13,00%
Classificazione / Wine Classification
SALENTO IGP

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Malvasia Nera Brindisi	NEMESI	Colore rosso rubino, scuro e pieno. Si caratterizza per la morbidezza dei suoi tannini e la persistenza gusto-olfattiva, con un ritorno di arancia rossa. All'olfatto prevalgono sentori floreali, rosa matura e note di frutta rossa e amarena. Si percepisce una mentolata che richiama la liquirizia.	Abbinamenti consigliati: primi piatti robusti, carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura. Temperatura di servizio: 16-18°C.	Cantina Incantalupi www.cantineincantalupi.it	San Vito dei Normanni (Brindisi)
		Ruby red color, dark and full. It is characterized by the softness of its tannins and the taste-olfactory persistence, with a return of blood orange. On the nose, floral scents, ripe rose and notes of red fruit and black cherry prevail. You can perceive a minty hint that recalls licorice.	Recommended pairings: robust first courses, red meats, game and hard cheeses. Serving temperature: 16-18°C.	Grado Alcolico / Alcohol Content 14,00%	Classificazione / Wine Classification Salento IGP - Biologico
Primitivo	PALU'	Colore: rosso granato profondo e compatto. Profumo: confettura di mirtillo, tamarindo, note balsamiche. Sapore: pieno e rotondo con lunga persistenza aromatica	Abbinamenti consigliati: primi piatti robusti, carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura. Temperatura di servizio: 16-18°C.	Commenda Magistrale www.commendamagistrale.com	Maruggio (Taranto)
		Color: deep garnet red compact. Bouquet: blueberry jam, tamarind, balsamic notes. Taste: full and round with long aromatic persistence	Recommended pairings: first dishes to the juice of meat, game, red meats roast, seasoned cheeses, mushrooms. Serving temperature: 16-18°C.	Grado Alcolico / Alcohol Content 14,00 - 15,00%	Classificazione / Wine Classification Primitivo di Manduria DOP

VITIGNO GRAPE VARIETY	ETICHETTA LABEL	VINO	ABBINAMENTI	CANTINA	PRODUZIONE
Primitivo	SUPREMO	Colore: rosso granato con riflessi rubino. Profumo: confettura di ciliegia, mora e lampone con note speziate di caffè, pepe e cioccolato. Sapore: pieno e rotondo, fine ed elegante, dalla lunga persistenza aromatica con tannini vellutati.	Abbinamenti consigliati: primi piatti robusti, carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura. Temperatura di servizio: 16-18°C.	Tenute Bruno www.tenutebruno.com	Maruggio (Taranto)
		Color: garnet red with ruby reflections. Fragrance: cherry, blackberry and raspberry jam with spicy notes of coffee, pepper and chocolate. Taste: full and round, fine and elegant, with a long aromatic persistence with velvety tannins.	Recommended pairings: first dishes to the juice of meat, game, red meats roast, seasoned cheeses, mushrooms. Serving temperature: 16-18°C.	Grado Alcolico / Alcohol Content 14,00 - 15,00%	Classificazione / Wine Classification Primitivo di Manduria DOP Biologico Riserva
Primitivo	EJA	Si presenta alla vista con un rosso rubino impenetrabile. Il suo profumo intenso e persistente ricorda la frutta a bacca rossa con sentori di ciliegia, mirtillo e mora. Al palato è un vino secco, corposo ed equilibrato grazie all'eleganza dei suoi tannini.	Abbinamenti consigliati: primi piatti robusti, carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura, funghi. Temperatura di servizio: 16-18°C.	Az. Agricola A. Buccoliero www.ejailvinoculturale.com	Sava (Taranto)
		It presents itself to the eye with an impenetrable ruby red. Its intense and persistent aroma is reminiscent of red berry fruit with hints of cherry, blueberry and blackberry. On the palate it is a dry, full-bodied and balanced wine thanks to the elegance of its tannins.	Recommended pairings: first dishes to the juice of meat, game, red meats roast, seasoned cheeses, mushrooms. Serving temperature: 16-18°C.	Grado Alcolico / Alcohol Content 15,00%	Classificazione / Wine Classification Primitivo di Manduria IGP