

ALTEVIE

AUTENTIA

Bianco D'Alessano

I.G.P. Valle D'Itria

Vino bianco dai guizzi dorati rivela all'olfatto lievi sentori di pesca e delicate note floreali. Al palato è piacevolmente morbido e fresco.

Uve

Bianco D'Alessano 100%

Zona di produzione

Valle D'Itria · Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

10-12°C

Gradazione alcolica

12,5% vol



ALTEVIE

AUTENTIA

Negroamaro

I.G.P. Salento

Vino color rubino dai vividi riflessi violacei esprime ricchi sentori fruttati con gradevoli tocchi erbacei. Al palato avanza con un sorso rotondo e ben equilibrato.

Uve

Negroamaro 100%

Zona di produzione

Salento · Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

14-16°C

Gradazione alcolica

13% vol



ALTEVIE

AUTENTIA

Primitivo

I.G.P. Salento

Vino rosso dalle brillanti sfumature corallo presenta un profilo aromatico complesso con note di frutta rossa unite a ricordi speziati ed erbacei. Al palato si stende elegante e strutturato.

Uve

Primitivo 100%

Zona di produzione

Salento · Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

14-16°C

Gradazione alcolica

13% vol



ALTEVIE

AUTENTIA

Susumaniello Rosato

I.G.P. Salento

Vino dal tenue color rosato rivela al naso un soave bouquet profumato con note di frutti rossi e freschi fiori di campo. Al palato si stende sapido e minerale.

Uve

Susumaniello 100%

Zona di produzione

Salento · Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

8-10°C

Gradazione alcolica

12,5% vol



ALTEVIE

LE LUMINARIE

Negroamaro

I.G.P. Salento

Vino rubino rivela al naso sentori di piccola frutta rossa e delicate spezie; al palato si presenta equilibrato, giustamente tannico, secco e armonico.

Uve

Negroamaro 100%

Zona di produzione

Salento · Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

14-16°C

Gradazione alcolica

13% vol



ALTEVIE

LE LUMINARIE

Primitivo

Gioia del Colle DOP

Vino rubino esala note di prugna secca e quercia tostata in un corpo caldo, elegante e asciutto. Dal sorso pieno e di bella freschezza, dal tannino morbido e setoso.

Uve

Primitivo 100%

Zona di produzione

San Pietro Vernotico · Brindisi

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

14-16°C

Gradazione alcolica

13% vol



ALTEVIE

LE LUMINARIE

Negroamaro Rosato

I.G.P. Salento

Vino dal color cerasuolo ammalia l'olfatto con note di frutta rossa. Al palato si stende morbido, con un corpo di vivace freschezza e delicata persistenza.

Uve

Negroamaro 100%

Zona di produzione

Salento · Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

8-10°C

Gradazione alcolica

12% vol



ALTEVIE

LE LUMINARIE

Susumaniello

I.G.P. Salento

Vino dai riflessi violacei esprime un bouquet complesso con note di frutti rossi in confettura, spezie dolci, cacao e vaniglia. Al palato è equilibrato, dolce e persistente.

Uve

Susumaniello 100%

Zona di produzione

San Pietro Vernotico · Brindisi

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

14-16°C

Gradazione alcolica

13% vol



ALTEVIE

LE LUMINARIE

Verdeca

Valle D'Itria I.G.P.

Vino bianco dai riflessi verdolini esprime profumi fruttati di banana, mela e pesca a cui si uniscono fini note di erbe aromatiche. Al palato è intenso e fresco.

Uve

Verdeca 100%

Zona di produzione

Valle D'Itria · Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

8-10°C

Gradazione alcolica

12% vol

