



dalla  
nostra **TERRA**  
una carezza  
sul **MONDO**



## La Mission /Our Mission

La grande passione per il nostro territorio, con la sua storia, le sue tradizioni e la sua cultura che sono parte di noi ci hanno spinto a trasformare tutto questo in lavoro, un quotidiano immergersi nella natura della nostra terra per tirarne fuori un prodotto di eccellenza che è storia e passione, ed è attraverso i nostri vini che vogliamo lasciare spazio ai sensi.

*A great passion for our terroir, with his history, his traditions and is culture brought us into transforming all of this into our work. A daily immersion into the nature of our land results into a high end product which is history and passion combined. From our wines we leave space to the people senses.*





**i nostri VINI**  
*our wines*

## Il brevetto / Patent

Tre vini in un originale concetto  
di bottiglie impilabili che ne  
diventano una.  
Il gusto del design da forma al  
design del gusto.

*Three wines in the original concept  
of stackable bottles that form one.  
The taste of design give form to  
design of the taste.*



# SUPERBO

## Primitivo Salento rosso barricato

Indicazione Geografica Protetta

Superbo è un primitivo corposo, intenso ed elegante, affinato da anni in barrique di rovere francese. Dal retrogusto lungo e avvolgente, regala grandi emozioni se bevuto con carni e salumi. Le note speziate di frutta secca e frutta rossa, gli donano un bouquet unico ed inconfondibile.

Varietà	
<i>Grape variety</i>	100% Primitivo
Comune di produzione	
<i>Area of production</i>	Manduria (TA)
Sistema di allevamento	
<i>Growing system</i>	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Capacità di invecchiamento	
<i>Aging potential</i>	Almeno 6 mesi in barrique di rovere <i>At least 6 months in barrique</i>
Gradazione	
<i>Alcohol content</i>	14,50 %Vol.
Colore	
<i>Color</i>	Rosso granato <i>Garnet red</i>
Olfatto	
<i>Smell</i>	Sentori di frutta secca e spezie <i>Dry fruit and spices notes</i>
Palato	
<i>Pairing</i>	Pieno al palato, sensazioni uniche <i>Full bodied, unique sensations</i>
Tempertura di servizio	
<i>Serving temperature</i>	16/18 °C.
Bottiglia	
<i>Bottle</i>	250 ml.

## Primitivo Salento rosso barricato

Indicazione Geografica Protetta

Superbo is a full bodied Primitivo, intense and elegant, aged for two years in french oak barrels. The aftertaste is long and persistent, giving beautiful emotions if paired with meat or cold cuts. The spicy notes of dry fruit and red fruits give it a unique and unmistakable bouquet.

Abbinamenti  
*pairings*

-  carni/meat
-  pesce/fish
-  formaggi/cheeses
-  salumi/cured meat

[www.ninotech.it](http://www.ninotech.it)



## OLTRE

### Salice Salentino rosso DOP RISERVA

Vino ottenuto da uve ben mature di Negroamaro e Malvasia nera provenienti da vigneti coltivati nella zona DOP di Salice Salentino, maturato in piccole botti di rovere. Il Salice Salentino Riserva presenta un colore granato e aromi di grande intensità con sentori di mora e note dolci di cacao e vaniglia. In bocca è equilibrato, ricco in corpo e struttura. Consigliato con gli arrosti, carni rosse e cacciagione.

Varietà <i>Grape variety</i>	80% Negroamaro 20% Malvasia Nera
Comune di produzione <i>Area of production</i>	Salice Salentino (LE)
Sistema di allevamento <i>Growing system</i>	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Capacità di invecchiamento <i>Aging potential</i>	Almeno 6 mesi in barrique di rovere <i>At least 6 months in barrique</i>
Gradazione <i>Alcohol content</i>	14,50 %Vol.
Colore <i>Color</i>	Rosso granato <i>Garnet red</i>
Olfatto <i>Smell</i>	Sentori di frutta rossi e frutta secca <i>Dry fruit and red fruit notes</i>
Palato <i>Pairing</i>	Equilibrato e ricco in corpo <i>Well balanced and full bodied</i>
Tempertura di servizio <i>Serving temperature</i>	16/18 °C.
Bottiglia <i>Bottle</i>	250 ml.

### Salice Salentino rosso DOP RISERVA

A wine that is made by ripe grapes of Negroamaro and Malvasia Nera from vineyards located in the DOP area of Salice Salentino, then aged in small oak barrels. The Salice Salentino Riserva has a garnet color and high intensity aromas with scents of blackberry and sweet notes of vanilla and cocoa. Well balanced in the mouth, rich both in body and structure. We suggest to pair it with red meats and wild game.

#### Abbinamenti *pairings*

-  carni/meat
-  pesce/fish
-  formaggi/cheeses
-  salumi/cured meat



# ARMONJA

## Primitivo Salento rosso

Indicazione Geografica Protetta

Vino prodotto in piccole quantità, si vendemmia tardivamente. Emergono nel degustarlo le note di liquirizia, buccia d'arancia e albicocca. Un vino che si può bere anche in abbinamento ai dessert, frutta e formaggi. È considerato uno dei vini più interessanti ad alta gradazione alcolica del sud Italia.

Varietà	
<i>Grape variety</i>	100% Primitivo
Comune di produzione	
<i>Area of production</i>	Manduria (TA)
Sistema di allevamento	
<i>Growing system</i>	Cordone speronato <i>Sapling</i>
Capacità di invecchiamento	
<i>Aging potential</i>	4/5 anni e più <i>4/5 years and older</i>
Gradazione	
<i>Alcohol content</i>	16,50 %Vol.
Colore	
<i>Color</i>	Rosso impenetrabile <i>Dark ruby</i>
Olfatto	
<i>Smell</i>	Sentori di marasca e tabacco <i>Morello cherry and tobacco notes</i>
Palato	
<i>Pairing</i>	Bouquet morbido molto persistente <i>Soft and persistent bouquet</i>
Tempertura di servizio	
<i>Serving temperature</i>	16/18 °C.
Bottiglia	
<i>Bottle</i>	250 ml.

## Primitivo Salento rosso

Indicazione Geografica Protetta

A wine made in small quantity with grapes picked in a late harvest. The taste presents notes of liquorice, orange skin and apricot. It can be paired also with desserts, fruit or cheese. It's considered one of the most interesting high alcohol content wines in the south of Italy.

Abbinamenti  
*pairings*

-  carni/*meat*
-  pesce/*fish*
-  formaggi/*cheeses*
-  salumi/*cured meat*



# MOONLIGHT

## Vermentino Salento

Indicazione Geografica Protetta

Colore giallo verdolino, esprime profumi agrumati e di mela verde, ricco ed equilibrato. In bocca colpisce la sua sapidità e mineralità. Si abbina piacevolmente con piatti a base di pesce frutti di mare.

Varietà <i>Grape variety</i>	100% Vermentino
Comune di produzione <i>Area of production</i>	Campi Salentina (LE)
Sistema di allevamento <i>Growing system</i>	Cordone speronato <i>Sapling</i>
Capacità di invecchiamento <i>Aging potential</i>	Da bere giovane <i>To be drunk young</i>
Gradazione <i>Alcohol content</i>	12,50 %Vol.
Colore <i>Color</i>	Giallo verdolino <i>Dark ruby</i>
Olfatto <i>Smell</i>	Profumi agrumati e mela verde <i>Citrus and green apple aromas</i>
Palato <i>Pairing</i>	Sapido e minerale <i>Savory and mineral</i>
Tempertura di servizio <i>Serving temperature</i>	10/12 °C.
Bottiglia <i>Bottle</i>	250 ml.

## Vermentino Salento

Indicazione Geografica Protetta

Yellow colour with pale green tints, notes of citrus and green apple at the nose, rich and well balanced. The taste is surprisingly mineral and savoury. It matches perfectly with dishes based on fish and seafood.

### Abbinamenti *pairings*

-  carni/*meat*
-  pesce/*fish*
-  formaggi/*cheeses*
-  salumi/*cured meat*



## SURPRISE

### Negroamaro Rosato Salento

Indicazione Geografica Protetta

Vino ottenuto da una selezione di uve Negroamaro del Salento, vinificate secondo il Disciplinare di produzione. Colore rosa corallo tendente al rosso. Profumo intenso, ampio, floreale, fruttato. In bocca è sapido, morbido, equilibrato. Ottimo vino che accompagna antipasti, primi piatti con salsa di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi alla griglia.

Varietà	
<i>Grape variety</i>	100% Negroamaro
Comune di produzione	
<i>Area of production</i>	Salento)
Sistema di allevamento	Cordone speronato
<i>Growing system</i>	<i>Sapling</i>
Capacità di invecchiamento	Da bere giovane
<i>Aging potential</i>	<i>To be drunk young</i>
Gradazione	
<i>Alcohol content</i>	12,50 %Vol.
Colore	Rosa Corallo
<i>Color</i>	<i>Coral-pink color</i>
Olfatto	Profumo intenso, ampio, fruttato
<i>Smell</i>	<i>Intense, wide, fruity aroma</i>
Palato	Sapido, morbido ed equilibrato
<i>Pairing</i>	<i>Soft and persistent bouquet</i>
Tempertura di servizio	
<i>Serving temperature</i>	10/12 °C.
Bottiglia	
<i>Bottle</i>	250 ml.

### Negroamaro Rosato Salento

Indicazione Geografica Protetta

Wide made from a selection of Negroamaro grapes vinified according to the production regulations. Pinkish color tending topale red, intense, full, floral fruitwith a long finish. The palate is fruity, soft and well harmonic table wine that does very well with antipasti, pasta with tomato sauce, wuite meats, fish soup and frilled shrimp.

#### Abbinamenti pairings

-  carni/meat
-  pesce/fish
-  formaggi/cheeses
-  salumi/cured meat

