

AZIENDA AGRICOLA

L'ESSENZA

di Puglia



Vini · Wines

essenzadipuglia.it



ROSSO IGP SALENTO / RED PGI SALENTO

Colore rosso rubino intenso, bouquet ampio e raffinato, gusto elegante e ben bilanciato. *Deep ruby red colour, ample and refined bouquet, elegant and well balanced taste.*

Classificazione <i>Classification</i>	Indicazione Geografica Tipica Salento Rosso <i>Typical geographical indication Salento red</i>
Uve <i>Grapes</i>	Malvasia nera, Ottavianello, Primitivo <i>Malvasia black, Ottavianello and Primitivo</i>
Vendemmia <i>Harvest</i>	Raccolta a mano con trasporto in cassette presso la cantina <i>Hand picking with fast transport to the cellar</i>
Zona di produzione <i>Production area</i>	Collina di Brindisi <i>Brindisi Hills province (Apulia / Puglia)</i>
Allevamento Viti <i>Cultivation</i>	Spalliera <i>Espallier wine</i>
Affinamento <i>Improvement</i>	In acciaio inox e in bottiglia <i>Stainless steel and bottled</i>
Vinificazione <i>Winemaking</i>	Vinificazione in rosso e macerazione delle uve alla temperatura di 28-30°C per 8-10 giorni. <i>Vinification in red and maceration of the grapes at 28-30°C for 8-10 days.</i>
Alcool <i>Alcohol</i>	13% Vol <i>13% Flight</i>
Colore <i>Color</i>	Rosso rubino intenso <i>Intense ruby red</i>
Profumo <i>Perfume</i>	Intenso, fragrante e fine <i>Intense, fragrant and fine</i>
Gusto <i>Taste</i>	Secco, equilibrato e morbido <i>Dry, balanced and soft</i>
Temperatura di servizio <i>Operating temperature</i>	15-18°C
Bottiglia <i>Bottle</i>	Borgognotta - 0.75 l



BIANCO IGP SALENTO / WHITE PGI SALENTO

Colore giallo paglierino. Il bouquet fruttato, caratterizzato da note agrumate. Sorso rotondo e caldo, freschezza leggera e chiara sapidità.

Beautiful straw yellow color. The bouquet is mainly fruity, characterized by citrus notes. Round and warm sip, pleasant freshness and clear sapidity.

Classificazione <i>Classification</i>	Indicazione Geografica Tipica Salento Bianco <i>Typical geographical indication Salento white</i>
Uve <i>Grapes</i>	Malvasia, Garganega
Vendemmia <i>Harvest</i>	Raccolta a mano con trasporto rapido in cantina <i>Hand picking with fast transport to the cellar</i>
Zona di produzione <i>Production area</i>	Collina di Brindisi <i>Brindisi Hills province (Apulia / Puglia)</i>
Allevamento Viti <i>Cultivation</i>	Spalliera <i>Espallier wine</i>
Affinamento <i>Improvement</i>	In acciaio inox e in bottiglia <i>Stainless steel and bottled</i>
Vinificazione <i>Winemaking</i>	Vinificazione in bianco delle uve selezionate in vigneto con attenta gestione della temperatura di fermentazione e affinamento. <i>White vinification of selected grapes in the vineyard with careful management of fermentation and aging temperature.</i>
Alcool <i>Alcohol</i>	12,50% Vol <i>12,50% Flight</i>
Colore <i>Color</i>	Giallo paglierino <i>Straw yellow</i>
Profumo <i>Perfume</i>	Fruttato, con note agrumate <i>Fruity, with citrus notes</i>
Gusto <i>Taste</i>	Fresco, equilibrato, morbido <i>Dry, balanced and soft</i>
Temperatura di servizio <i>Operating temperature</i>	8-10°C
Bottiglia <i>Bottle</i>	Borgognotta - 0.75 l

ROSATO IGP SALENTO / ROSÉ PGI SALENTO

Rosa tenue, al naso note floreali e un fruttato che ricorda frutti a polpa gialla.

Al palato è fresco ed equilibrato. Beautiful light pink, floral notes on the nose and a fruity reminiscent of yellow pulp fruits. On the palate it is fresh and balanced.

Classificazione <i>Classification</i>	Indicazione Geografica Tipica Salento Rosato <i>Typical geographical indication Salento Rosé</i>
Uve <i>Grapes</i>	Ottavianello, Negramaro, Notardomenico <i>Ottavianello, Negramaro, Notardomenico</i>
Vendemmia <i>Harvest</i>	Raccolta a mano con trasporto rapido in cantina <i>Hand picking with fast transport to the cellar</i>
Zona di produzione <i>Production area</i>	Collina di Brindisi <i>Brindisi Hills province (Apulia / Puglia)</i>
Allevamento Viti <i>Cultivation</i>	Spalliera <i>Espallier wine</i>
Affinamento <i>Improvement</i>	In acciaio inox e in bottiglia <i>Stainless steel</i>
Vinificazione <i>Winemaking</i>	Vinificazione in bianco delle uve selezionate in vigneto con attenta gestione della temperatura di fermentazione e affinamento. <i>White vinification of selected grapes in the vineyard with careful management of fermentation and aging temperature.</i>
Alcool <i>Alcohol</i>	12,50% Vol <i>12,50% Flight</i>
Colore <i>Color</i>	Rosa tenue <i>Soft pink</i>
Profumo <i>Perfume</i>	Fruttato, intenso con sentori di frutta a polpa gialla <i>Fruity, intense with hints of yellow pulp fruit</i>
Gusto <i>Taste</i>	Fresco, equilibrato, morbido <i>Fresh, balanced, soft</i>
Temperatura di servizio <i>Operating temperature</i>	8-10°C
Bottiglia <i>Bottle</i>	Borgognotta - 0.75 l



PASSITO IGP SALENTO / PASSITO PGI SALENTO

Colore giallo ambrato. Profumo intenso e persistente con sentori di uva passa, fichi secchi e mandorla e leggere note agrumate. Gusto complesso ed armonico.

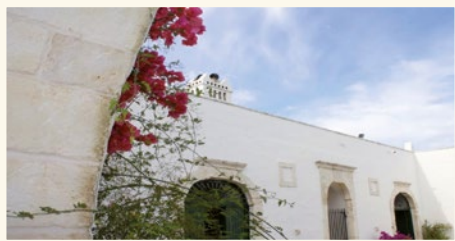
Amber yellow color. Intense and persistent bouquet with hints of raisin, dried figs and almond and light citrus notes. Complex and harmonious taste.

Classificazione <i>Classification</i>	Bianco Passito I.g.p. Salento <i>Typical geographical indication Salento White Passito</i>
Uve <i>Grapes</i>	Garganega, Chardonnay
Vendemmia <i>Harvest</i>	Raccolta a mano e disposizione su graticci <i>Hand-picked and arranged on racks</i>
Zona di produzione <i>Production area</i>	Collina di Brindisi <i>Brindisi Hills province (Apulia / Puglia)</i>
Allevamento Viti <i>Cultivation</i>	Spalliera <i>Espallier wine</i>
Affinamento <i>Improvement</i>	In acciaio inox e in bottiglia <i>Stainless steel and bottled</i>
Vinificazione <i>Winemaking</i>	Vinificazione in bianco delle uve selezionate in vigneto con attenta gestione delle condizioni di appassimento e di fermentazione. <i>White vinification of selected grapes in the vineyard with careful management of the conditions of drying and fermentation.</i>
Alcool <i>Alcohol</i>	11,50% Vol <i>11,50% Flight</i> Alc. tot. 21% Vol
Colore <i>Color</i>	Giallo ambrato <i>Amber yellow</i>
Profumo <i>Perfume</i>	Intenso, persistente con sentori di uva passa, fichi secchi e mandorla e leggere note agrumate. <i>Intense, persistent with hints of raisin, dried figs and almond and lighter citrus notes.</i>
Gusto <i>Taste</i>	Complesso, armonico <i>Complex and harmonious</i>
Temperatura di servizio <i>Operating temperature</i>	10-12°C
Bottiglia <i>Bottle</i>	Luve - 0.50 l



Dalle nostre migliori uve autoctone produciamo con grande cura e passione questi vini, utilizzando moderne tecniche di vinificazione unite alla tradizione e al rispetto dell'ambiente.

From our best autochthonous grapes we produce with great care and passion these wines, using modern winemaking techniques combined with tradition and respect of the environment.



AZIENDA AGRICOLA
L'ESSENZA
di Puglia

Strada Belvedere V, n. 1
72012 Carovigno (BR)
Tel. +39 335 1094136
info@essenzadipuglia.it