

# STOPS

*Puglia*  
INCONTRO



*“Il vino è poesia imbottigliata”*

*Robert Louis Stevenson*

*“Wine is bottled poetry”*

*Robert Louis Stevenson*



## UNA NUOVA GENERAZIONE DI VITICOLTORI

## A NEW ONE GENERATION OF VINEYARD GROWERS

La nostra azienda nasce dalla passione per la terra e dal desiderio di valorizzare al meglio i nostri vigneti. Per anni abbiamo coltivato uve di alta qualità, cedendole a produttori terzi. Oggi, spinti dalla volontà di esprimere appieno la nostra identità, abbiamo scelto di creare una nostra etichetta e portare direttamente sul mercato il frutto del nostro lavoro.

*Our company was born from the passion for the land and the desire to enhance our vineyards. For years we have grown high quality grapes, selling them to others manufacturers. Today, driven by the desire to fully express our identity, we have chosen to create our own label and bring the fruit of our work directly on the market.*

VINI  
AUTENTICI

WINES  
AUTHENTIC

Ogni bottiglia racconta la storia delle nostre vigne, il legame con il territorio e l'impegno nel produrre vini autentici, espressione pura della nostra terra. Siamo una nuova generazione di viticoltori, custodi di tradizione e innovazione, pronti a condividere con voi il meglio della nostra produzione.

*Each bottle tells the story of our vineyards, the connection with the territory and commitment to produce authentic wines, pure expression of our land. We are a new generation of winegrowers, keepers of tradition and innovation, ready for share with you the best of our production.*



MADE IN ITALY



TERRA  
BACIATA  
DAL SOLE

*EARTH KISSED  
BY THE SUN*

L'Alto Salento è una terra baciata dal sole, con quasi 300 giorni all'anno di luce e calore che, uniti alla vicinanza del mare, creano un microclima perfetto per la coltivazione della vite. Qui, la natura regala condizioni uniche, capaci di esaltare le caratteristiche del nostro vino, rendendolo espressione autentica di questa straordinaria regione.

*The Alto Salento is a land kissed by sun, with almost 300 days a year of light and warmth that, together with the of the sea, create a microclimate perfect for growing vines. Here, nature gives conditions unique, able to exalt the characteristics of our wine, making it an authentic expression of this extraordinary region.*

## RICCHEZZA DEL TERRITORIO

## WEALTH OF THE TERRITORY

Ogni sorso racconta la ricchezza di un territorio che custodiamo con passione e che desideriamo far conoscere in tutto il mondo. Portare i nostri vini oltre i confini significa valorizzare l'identità della Puglia e farne ambasciatrice di qualità, tradizione e autenticità.

*Each sip tells the richness of a territory that we cherish with passion and that we wish to make know all over the world. Bringing our wines beyond the borders means enhancing Apulia's identity and make it an ambassador of quality, tradition and authenticity.*





**LESTO Bianco**  
**CHARDONNAY**  
**IGP PUGLIA**

Lo Chardonnay pugliese è un vino bianco che, grazie al clima caldo e al terreno fertile della Puglia, assume caratteristiche particolari: è un vino dal colore giallo paglierino brillante, con note fruttate, accompagnate da un leggero sentore di fichi bianchi. Il gusto è fresco e vivace. Da servire ad una temperatura di 8-10 gradi.

**LESTO White**  
**CHARDONNAY**  
**IGP PUGLIA**

*Apulian Chardonnay is a white wine that, thanks to the warm climate and fertile soil of Puglia, takes on particular characteristics: it is a wine with a bright straw yellow color, with fruity notes, accompanied by a light hint of white figs. The taste is fresh and lively. Serve at a temperature of 8-10 degrees.*



**FESTO Rosato**  
**ROSATO NEGROAMARO**  
**SALENTO IGP**

Tra le dolci colline del Salento, le uve di Negroamaro maturano sotto il caldo sole estivo. Da queste nascono vini rosati dal colore delicato, freschi e fruttati, con sentori di agrumi e fiori. Un brindisi alla bellezza del Mediterraneo, riflessa in ogni bicchiere. Servire tra gli 8 e 10 gradi.

**FESTO Rosé**  
**ROSÉ NEGROAMARO**  
**SALENTO IGP**

*Among the rolling hills of Salento, Negroamaro grapes ripen under the warm summer sun. From these are born delicately colored rosé wines, fresh and fruity, with hints of citrus and flowers. A toast to the beauty of the Mediterranean, reflected in every glass. Serve between 8 and 10 degrees.*



◀ **MOSTO** Negroamaro  
**ROSSO NEGROAMARO**  
**SALENTO IGP**

In una terra baciata dal sole, nel cuore del Salento, nasce il Rosso Negroamaro. Raccolte a mano, le uve di Negroamaro si trasformano in un vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo intenso, fresco, fruttato con sentori di frutta rossa mediterranea, ribes e ciliegia. Vendemmia a settembre e affinato in acciaio.

**MUST** Negroamaro  
**RED NEGROAMARO**  
**SALENTO IGP**

*In a land kissed by the sun, in the heart of Salento, Rosso Negroamaro is born. Hand-picked, the Negroamaro grapes transform into a wine with an intense red color with purple reflections, an intense, fresh, fruity aroma with hints of Mediterranean red fruit, currant and cherry. Harvested in September and aged in steel.*





**SUSTO Susumaniello**  
**ROSSO SUSUMANIELLO**  
**PUGLIA IGP**

Dall'Alto Salento, il Susumaniello emerge come un tesoro vinicolo. Con il suo colore intenso e aromi di frutta rossa, confettura e spezie, questo vino incarna la ricchezza di un territorio unico, ottenuto da uve raccolte a mano di Susumaniello al 100%. Ogni bicchiere è un viaggio nella Puglia autentica, tra sapori e profumi indimenticabili.

**SUSTO Susumaniello**  
**RED SUSUMANIELLO**  
**PUGLIA IGP**

*From Alto Salento, Susumaniello emerges as a wine treasure. With its intense color and aromas of red fruit, jam and spices, this wine embodies the richness of a unique territory, obtained from 100% hand-picked Susumaniello grapes. Each glass is a journey into authentic Puglia, among unforgettable flavors and aromas.*



**GIUSTO Primitivo**  
**ROSSO PRIMITIVO**  
**PUGLIA IGP**

Il primitivo racconta la storia di una terra vigorosa e generosa, il Salento. Legati da un dolce connubio di vaniglia e cioccolato, questo vino, ottenuto da uve primitivo al 100%, celebra la vendemmia settembrina e il sapiente affinamento in acciaio per 10 mesi e in legno per 6 mesi. Un nettare che avvolge e seduce i sensi.

**RIGHT Primitive**  
**RED PRIMITIVO**  
**PUGLIA IGP**

*Primitivo tells the story of a vigorous and generous land, Salento. Bound by a sweet combination of vanilla and chocolate, this wine, obtained from 100% Primitivo grapes, celebrates the September harvest and the expert refinement in steel for 10 months and in wood for 6 months. A nectar that envelops and seduces the senses.*



◀ **TOSTO Appassimento**  
**ROSSO APPASSIMENTO**  
**PUGLIA IGP**

Le viti pugliesi, accarezzate dal vento, regalano uve appassite che si trasformano in un vino straordinario, imponente e longevo, che offre un bouquet complesso di frutta rossa, mora, prugna, vaniglia e caffè, con un gusto pieno e persistente. Ottenuto da uve raccolte a mano di Primitivo, Negroamaro e Nero di Troia, con affinamento in acciaio per 12 mesi al 60% e 6 mesi in legno al 40%.

**TOSTO Drying**  
**RED APPASSIMENTO**  
**PUGLIA IGP**

*The Apulian vines, caressed by the wind, give dried grapes that transform into an extraordinary, imposing and long-lived wine, which offers a complex bouquet of red fruit, blackberry, plum, vanilla and coffee, with a full and persistent taste. Obtained from hand-picked grapes of Primitivo, Negroamaro and Nero di Troia, with aging in steel for 12 months at 60% and 6 months in wood at 40%.*



# OWNING STUDIO LE M W

**PUGLIA INCONTRO S.r.l.**

Via Barletta n. 283  
76123 ANDRIA (BT) – ITALY

**PEC:** pugliaincontro\_srl@pec.it

**P.IVA** 09013170726

**Cell.:** +39 329 13 54 253

**Cell.:** +39 368 74 74 860

**Cell.:** +39 360 44 01 38

**E-mail:** info@pugliaincontro.it

**www.pugliaincontro.it**

