VIGNAIOLO
MARTINO GIOVANNI
Est. 1924

ISTORIA

VIGNAIOLO GIOVANNI MARTINO



Rosato | Negroamaro | Primitivo

ISTORIA

ROSATO / SALENTO IGT

SCHEDA TECNICA | EDIZIONE ITALIANA



IDENTITÀ E VIGNETO

Annata: 2026
Vitigno: Negroamaro
Denominazione: Salento IGT
Zona di provenienza: Puglia - Salento
Terreno: Prevalentemente argilloso
Allevamento: Cordone Speronato
Età dei vigneti: 10 anni

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Vendemmia: inizio settembre.
Vinificazione: Direttamente in pressa per 5 ore a temperatura controllata e successiva fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

In acciaio.

A TAVOLA

Abbinamenti: Ottimo con aperitivi di pesce e salumi.

DATI ANALITICI E FORMATO

Alcol: 12,5%
Formato: 0,75 l
Allergeni: solfiti

ISTORIA

NEGROAMARO / PUGLIA IGT

SCHEDA TECNICA | EDIZIONE ITALIANA



IDENTITÀ E VIGNETO

Annata: 2025
Vitigno: Negroamaro
Denominazione: Puglia IGT
Zona di provenienza: Puglia - Salento
Terreno: Prevalentemente argilloso
Allevamento: Cordone Speronato
Età dei vigneti: Tra 10 e 20 anni

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Vendemmia: inizio settembre.
Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 22 °C e i 28 °C.

AFFINAMENTO

In acciaio e legno francese per 8 mesi.

A TAVOLA

Abbinamenti: Preparazioni semplici a base di carne.

DATI ANALITICI E FORMATO

Alcol: 13%
Formato: 0,75 l
Allergeni: solfiti

ISTORIA

PRIMITIVO / PUGLIA IGT

SCHEDA TECNICA | EDIZIONE ITALIANA



IDENTITÀ E VIGNETO

Annata: 2025
Vitigno: Primitivo
Denominazione: Puglia IGT
Zona di provenienza: Puglia - Salento
Terreno: Argilloso e sabbioso con residui calcarei
Allevamento: Cordone Speronato
Età dei vigneti: Tra 10 e 20 anni

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Vendemmia: inizio settembre.
Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 28 °C.

AFFINAMENTO

In acciaio e legno per 12 mesi.

A TAVOLA

Abbinamenti: Si abbina bene a pietanze saporite e speziate.

DATI ANALITICI E FORMATO

Alcol: 13%
Formato: 0,75 l
Allergeni: solfiti