



**MASSERIA  
BARONE MELODIA**  
WINES & VINEYARDS

## **SALICE SALENTINO D.O.P. PUGLIA "BARONE"**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**



### **AREA DI PRODUZIONE**

SALENTO, PUGLIA

### **VARIETÀ**

80% NEGROAMARO  
10% MALVASIA DI LECCE  
10% MALVASIA NERA

### **VIGNETI**

IN VIGNETI DI 30 – 40 ANNI DI ETÀ, VITI ALLEVATE AD ALBERELLO BASSO PUGLIESE. PIANTE: 4000-5000/HA;

### **VINIFICAZIONE**

LE UVE SONO VENDEMMIATE DURANTE LA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE; LE STESSE SONO FATTE MACERARE PER 12-15 GIORNI CON RIPETUTI MONTAGGI GIORNALIERI E SUCCESSIVA PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 25°C.

### **MATURAZIONE**

IL VINO È LASCIATO AFFINARE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOSSIDABILE PER 18 MESI, PERMETTENDO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. LA COMMERCIALIZZAZIONE AVVIENE 5 - 6 MESI DOPO L'INVECCHIAMENTO.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

DAL COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI, RICORDA ALL'OLFATTO SENTORI FRUTTATI, VINOSI E GRADEVOLI TIPICI DI UN VINO GIOVANE. GUSTO PIENO, ARMONICO E PIACEVOLMENTE TANNICO.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

QUESTO BLEND DI UVE SI ESPRIME AL MEGLIO ACCOMPAGNATO DA CARNI BIANCHE E ROSSE ARROSTO O IN UMIDO, SALUMI E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA LEGGERMENTE PICCANTI. SERVIRE PREFERIBILMENTE A 18°C.

PRODOTTO IN PUGLIA, ITALIA

| CODICE EAN    | FORMATO | PEZZI PER CARTONE | CARTONI PER PALLET | CARTONI PER STRATO | ALCOOL % |
|---------------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|----------|
| 8051499071103 | 750 ML  | 6                 | 100                | 20                 | 13,5     |

MASSERIA BARONE MELODIA È UN MARCHIO REGISTRATO CONCESSO IN LICENZA ESCLUSIVA A CICAS SRL

CICAS SRL SEDE LEGALE: VIA XXIV MAGGIO, 62 – 76011 BISCEGLIE (BT) PUGLIA ITALIA – SEDE OPERATIVA: VIA RUVO 33 INT. 16 – 76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA

[WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT](http://WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT) – TEL./FAX: +39 0809722445 – INFO@CICAS.EU





MASSERIA  
BARONE MELODIA

WINES & VINEYARDS

## NEGROAMARO I.G.P. SALENTO "DON VITO"

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

### AREA DI PRODUZIONE

SALENTO, PUGLIA

### VARIETÀ

100% NEGROAMARO

### VIGNETI

IN VIGNETI DI 10 – 20 ANNI DI ETÀ, VITI ALLEVATE AD ALBERELLO PUGLIESE.  
PIANTE: 3000-3500/HA;

### VINIFICAZIONE

LE UVE SONO VENDEMMIATE DURANTE LA SECONDA DECADE DI SETTEMBRE;  
LE STESSE SONO FATTE MACERARE PER 12-15 GIORNI CON RIPETUTI  
MONTAGGI GIORNALIERI E SUCCESSIVA PRESSATURA SOFFICE DELLE  
VINACCE. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 25°C.

### MATURAZIONE

IL VINO È LASCIATO AFFINARE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX PER 6 MESI  
CIRCA.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

DAL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON SFUMATURE VIOLACEE, RICORDA  
ALL'OLFATTO SENTORI FRUTTATI, VINOSI E GRADEVOLI. UN VINO DAL GUSTO  
PIENO E VELLUTATO.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È UN PIACEVOLE VINO DA TUTTO PASTO, ACCOMPAGNA EGREGIAMENTE  
CARNI BIANCHE E ROSSE ARROSTITE O IN UMIDO, SALUMI E FORMAGGI  
ANCHE PICCANTI.

SERVIRE A CIRCA 18°C.

PRODOTTO IN PUGLIA, ITALIA



| CODICE EAN    | FORMATO | PEZZI PER<br>CARTONE | CARTONI<br>PER PALLET | CARTONI<br>PER<br>STRATO | ALCOOL % |
|---------------|---------|----------------------|-----------------------|--------------------------|----------|
| 8051499071097 | 750 ML  | 6                    | 100                   | 20                       | 12,5     |

MASSERIA BARONE MELODIA È UN MARCHIO REGISTRATO CONCESSO IN LICENZA ESCLUSIVA A CICAS SRL

CICAS SRL SEDE LEGALE: VIA XXIV MAGGIO, 62 – 76011 BISCEGLIE (BT) PUGLIA ITALIA – SEDE OPERATIVA: VIA RUVO 33 INT. 16 – 76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA

[WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT](http://WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT) – TEL./FAX: +39 0809722445 – INFO@CICAS.EU





**MASSERIA  
BARONE MELODIA**  
WINES & VINEYARDS

## **SANGIOVESE I.G.P. PUGLIA "3VIGNE"**

**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**



**AREA DI PRODUZIONE**  
NORD DI BARI, 20MT CA. S.L.M.

**VARIETÀ**  
100% SANGIOVESE

**VIGNETI**  
VITI ALLEVATE AD ALBERELLO PUGLIESE BASSO. PIANTE: 5000 CA./HA.

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE**  
VINO OTTENUTO DA UVE SANGIOVESE RACCOLTE E CERNITE A MANO,  
LASCIALE FERMENTARE A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
DAL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, GLI AROMI AI FRUTTI ROSSI E NERI  
TRA CUI SPICCANO AMARENA, MORA E PRUGNA DONANO UN FRUTTATO  
MOLTO DELICATO. FRA GLI AROMI FLOREALI LA VIOLETTA È IL PIÙ  
CARATTERISTICO. UN VINO DAL GUSTO SECCO, SAPIDO E CONTINUO SI  
PRESENTA NEL COMPLESSO BEN STRUTTURATO.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
ACCOMPAGNA ECCELLENTEMENTE ANTIPASTI A BASE DI SALUMI, CARNI  
ROSSE GRIGLIATE, PRIMI PIATTI DI PASTA SECCA O RIPIENA CON SUGHI DI  
CARNE E POMODORO, FORMAGGI STAGIONATI.  
SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE E STAPPARE AL MOMENTO DELLA  
DEGUSTAZIONE.

PRODOTTO IN PUGLIA, ITALIA

| CODICE EAN    | FORMATO | PEZZI PER<br>CARTONE | CARTONI<br>PER PALLET | CARTONI<br>PER<br>STRATO | ALCOOL % |
|---------------|---------|----------------------|-----------------------|--------------------------|----------|
| 8051499071110 | 750 ML  | 6                    | 100                   | 20                       | 12,5     |

MASSERIA BARONE MELODIA È UN MARCHIO REGISTRATO CONCESSO IN LICENZA ESCLUSIVA A CICAS SRL

CICAS SRL SEDE LEGALE: VIA XXIV MAGGIO, 62 - 76011 BISCEGLIE (BT) PUGLIA ITALIA - SEDE OPERATIVA: VIA RUVO 33 INT. 16 - 76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA

[WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT](http://WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT) - TEL./FAX: +39 0809722445 - INFO@CICAS.EU

