



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

## PRIMITIVO & SYRAH I.G.P. PUGLIA "MERIDIO"

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**AREA DI PRODUZIONE**  
NORD DI BARI, A 70MT. S.L.M

**VARIETÀ**  
60% PRIMITIVO  
40% SYRAH

**VIGNETI**  
UVE COLTIVATE A SPALLIERA CON CORDONE SPERONATO SU TERRENO CALCREO, ARGILLOSO E FERTILE. PIANTE: 4.500/HA.

**VINIFICAZIONE**  
LE UVE SONO VENDEMMIATE DURANTE LA PRIMA METÀ DI SETTEMBRE. LA MACERAZIONE E LA FERMENTAZIONE INIZIANO A BASSE TEMPERATURE ED IN QUEI GIORNI LE TIPICHE CARATTERISTICHE DI QUESTO VINO SONO GIÀ BEN DEFINITE. LA VINIFICAZIONE SARÀ COMPLETA DOPO CIRCA 15 GIORNI.

**MATURAZIONE**  
MATURAZIONE DI ALCUNI MESI IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO, SEGUITA DA 12 - 18 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA. FINALE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON LEGGERI RIFLESSI VIOLACEI. BOUQUET OLFATTIVO INTENSO E PERSISTENTE, DOMINATO DA UN BLEND DI FRUTTA MATURA E SPEZIE. MORBIDO ED ELEGANTE AL PALATO, CON UN CORPO RICCO E BEN STRUTTURATO, AL FINALE PRESENTA UNA LUNGA GAMMA DI SENSAZIONI FRUTTATE.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
EGREGIO CON ARROSTI DI CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI. UN VINO MOLTO VERSATILE, DA SERVIRE A CIRCA 18°C.

PRODOTTO IN PUGLIA, ITALIA

CODICE EAN	FORMATO	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	ALCOOL %
8051499071127	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 CARTONE	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER 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

