

# RENATA FONTE



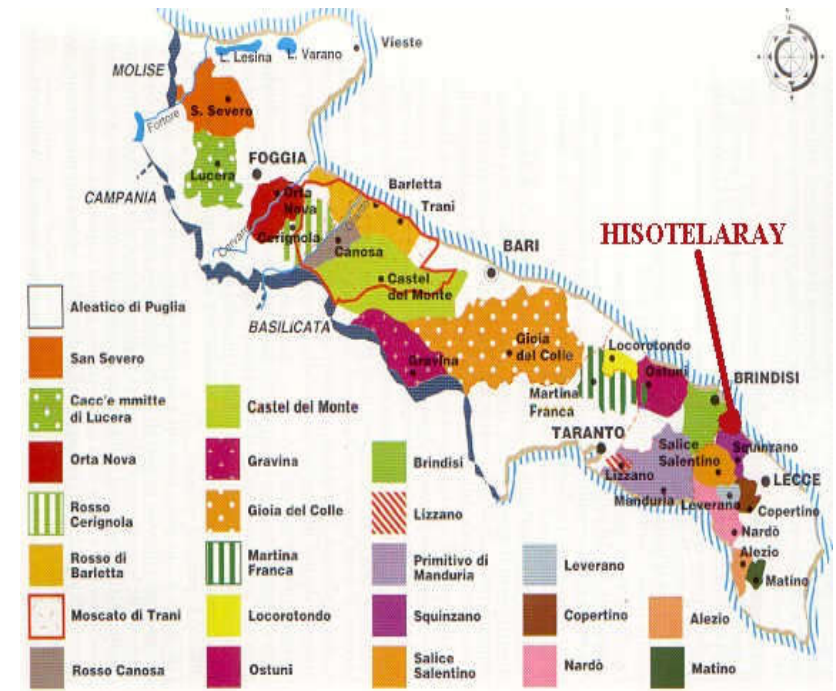
Pouilles



**HISOTELARAY**  
 Contrada santa Barbara  
 72020 Torchiarolo (Brindisi)  
 Site internet : hisotelaray.com

Dénomination :	NEGROAMARO SALENTO IGT
Encépagement :	100% Negroamaro (bio)
Nombre bouteilles produites :	3 500
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	100 m sud-ouest
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Egrappage, macération de 10 jours puis en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	Cuve inox 7 mois
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec légers reflets violacés, nez de fruits mûres mais frais et assez vif. La bouche est gourmande avec une belle ampleur, une structure moyenne très équilibrée, acidité délicate et finale savoureuse.
Mariage mets-vins :	Sur des antipasti de légumes, des pâtes à la tomate, des viandes grillées type agneau.

## VIGNOBLE DES POUILLES



# FILARI DI SANT'ANTONI



Pouilles



**HISOTELARAY**  
 Contrada santa Barbara  
 72020 Torchiarolo (Brindisi)  
 Site internet : hisotelaray.com

Dénomination : NEGROAMARO SALENTO IGT

Encépagement : 100% Negroamaro (bio)

Nombre bouteilles  
 produites : 12 000

Type de plantation : Alberello

Nature du sol : Argile

Altitude et exposition : 100 m sud-ouest

Rendement : 70 hectolitres/hectares

Vinification : Egrappage, macération de 10 jours puis en cuve inox thermo-régulées

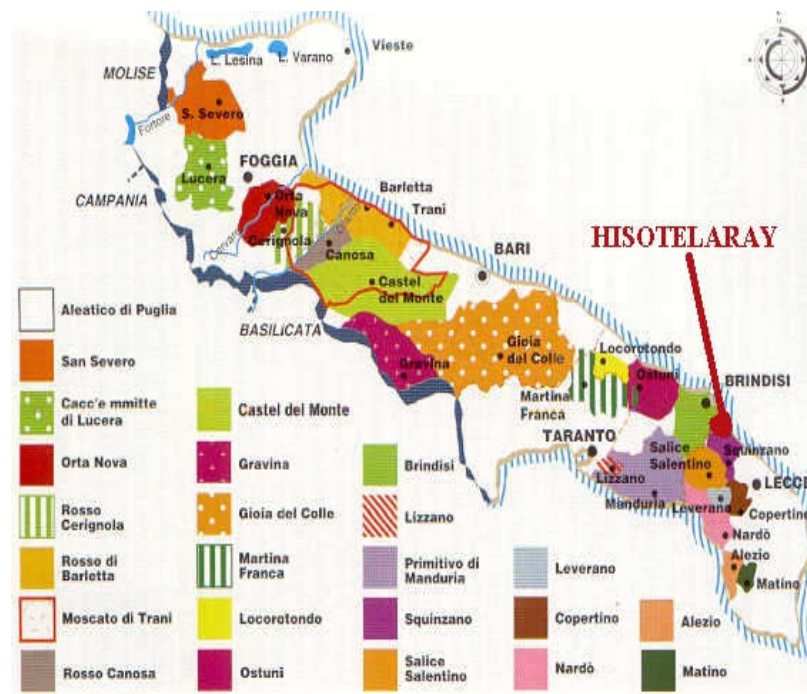
Affinage : Cuve inox 7 mois

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Robe pourpre avec belle brillance, nez subtil avec notes confites. En bouche c'est percutant et chaleureux, un style gourmand et mature agréable, une belle densité, un vin facile d'accès avec toutes les caractéristiques typiques du cépage mais dans un style très délié et frais.

Mariage mets-vins : Sur des antipasti de légumes, des plats de poissons à la mijotés tomate, des viandes blanches grillées.

## VIGNOBLE DES POUILLES



# ANTO



Pouilles



**HISOTELARAY**  
 Contrada santa Barbara  
 72020 Torchiarolo (Brindisi)  
 Site internet : [hisotelaray.com](http://hisotelaray.com)

Dénomination :	PRIMITIVO SALENTO IGT
Encépagement :	100% Primitivo (bio)
Nombre bouteilles produites :	3 500
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	100 m sud-ouest
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Egrappage, macération de 10 jours puis en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	Cuve inox 7 mois
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe foncée avec belle brillance, nez fruité avec notes épicées. Bouche fraîche et croquante avec une belle trame équilibrée, de l'élégance et un équilibre parfait, vin raffiné et typé doté d'une agréable bévibilité.
Mariage mets-vins :	Sur des charcuteries de caractère, des poulpes grillés, des viandes blanches, des pâtes avec sauce relevée

# VIGNOBLE DES POUILLES

