



ANTICA MASSERIA del **S**IGILLO

Salento Rosso  
Negroamaro  
I.G.P.

SIGILLO PRIMO



A.M.S.



MAGISTRAVINI  
EXCELLENCE THROUGH TRADITION

# SIGILLO PRIMO



**TERRENO:** di medio impasto tendente allo sciolto con buona presenza di scheletro

**VITIGNO: Negroamaro.** A bacca rossa, di ottima vigoria. Deve il suo nome alla ripetizione della parola "nero" in latino "niger" e in greco antico "mavros" da cui il dialettale "maru". Sistema d'allevamento a cordone speronato.

**VENDEMMIA:** terza decade di settembre. Raccolta manuale in cassette con selezione in vigneto.

**RESA:** 80 quintali/ettaro

**VINIFICAZIONE:** in contenitori di acciaio a temperatura controllata (21-23°C) da uve diraspate e pigiate. Macerazione delle bucce sul mosto per 7-10 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica spontanea.

**AFFINAMENTO:** in acciaio

**NOTE CARATTERISTICHE:** Colore rubino con sentori marcati di frutti rossi. La fitta trama di tannini maturi ne caratterizza il gusto complesso ed armonico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**Alcol: 14% VOL**



## Salento Rosso Negroamaro I.G.P.

### SIGILLO PRIMO

### SALENTO NEGROAMARO

### PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION (IGP)



**SOIL:** Medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

**GRAPE VARIETY: Negroamaro.** Red, extremely vigorous. This varietal owes its name to the repetition of the word "black" in Latin "niger" and in Ancient Greek "mavros" translated into the dialect word "maru". Cordon-trained and spur-pruned.

**HARVEST:** Late September. Hand-picked from the vine and placed in picking bins.

**YIELD:** 8 tonnes per hectare.

**VINIFICATION:** The procedure involves vinification of the de-stemmed and

pressed grapes in steel vats at controlled temperatures (21-23°C). Maceration on the skins for 7-10 days, with frequent pumping over. Induced alcoholic fermentation with selected yeasts, spontaneous malolactic fermentation.

**AGEING:** in steel vats.

**TASTING NOTES:** Ruby red in colour with pronounced overtones of red fruits. Close-woven mature tannins characterise the complex and well-orchestrated palate.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C

**Alcohol by volume: 14%**

Cap. cl.	Codice EAN		Btg x Crt	Europallet (EPAL 80X120)			
	Bottiglia	Cartone		Crt. x strato	N° Strati	Cartone pallet	Dimensioni
0,75	8034094890218	8034094890324	6	19	5	95	800x1200x1500





ANTICA MASSERIA del **S**IGILLO

Puglia  
Uve di Troia  
Rosso  
I.G.P.

SIGILLO NERO



A.M.S.



MAGISTRAVINI  
EXCELLENCE THROUGH TRADITION

# SIGILLO NERO



**TERRENO:** di medio impasto tendente allo sciolto con buona presenza di scheletro

**VITIGNO:** Uva di Troia. Uno dei più antichi vitigni pugliesi. La leggenda vuole che Diomede sbarcò sulle coste del Gargano portando con sé dei tralci di vite che lì trovò il suo habitat naturale. Sistema d'allevamento a cordone speronato.

**VENDEMMIA:** terza decade di ottobre. Raccolta manuale con selezione in vigneto.

**RESA:** 80 quintali/ettaro

**VINIFICAZIONE:** in contenitori di acciaio a temperatura controllata (21-23°C) da uve diraspate e pigiate. Macerazione delle bucce sul mosto per 7-10 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica spontanea.

**AFFINAMENTO:** in acciaio

**NOTE CARATTERISTICHE:** Ottenuto dalla vinificazione di uve Nero di Troia questo vino si caratterizza da un bouquet fruttato e da un gusto deciso con sentori di frutti rossi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**Alcol 13,5% VOL**



Puglia  
Uve di Troia  
Rosso  
I.G.P.

SIGILLO NERO

UVE DI TROIA

PUGLIA ROSSO

PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION (IGP)

**SOIL:** Medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

**GRAPE VARIETY:** Uva di Troia. One of the most ancient Apulia varieties. Legend has it that Diomedes landed on the coast of Gargano, bringing with him vine shoots, which there found their natural habitat. Cordon-trained and spur-pruned.

**HARVEST:** Late October. Hand-picked from the vine.

**YIELD:** 8 tonnes per hectare.

**VINIFICATION:** The procedure involves vinification of the de-stemmed and pressed grapes in steel vats at controlled temperatures (21-23°C). Maceration on the skins

for 7-10 days, with frequent pumping over. Induced alcoholic fermentation with selected yeasts, spontaneous malolactic fermentation.

**AGEING:** in steel vats.

**TASTING NOTES:** This wine is made with the vinification of Nero di Troia grapes and is characterised by a fruity bouquet and assertive flavour with overtones of red fruits.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C

**Alcohol by volume: 13.5%**



Cap. cl.	Codice EAN		Btg x Crt	Europallet (EPAL 80X120)			
	Bottiglia	Cartone		Crt. x strato	N° Strati	Cartone pallet	Dimensioni
0,75	8034094890249	8034094890355	6	19	5	95	800x1200x1500





ANTICA MASSERIA del **S**IGILLO

Primitivo di  
Manduria  
D.O.P.

ANTICO SIGILLO



A.M.S.

# ANTICO SIGILLO



**TERRENO:** di medio impasto tendente allo sciolto, con buona presenza di scheletro

**VITIGNO: Primitivo.** Originario della Croazia e diffuso anche in California sotto il nome di Zinfandel, deve il suo nome al precoce ciclo biologico. Pianta di grande vigoria, è allevata ad alberello o a cordone speronato.

**VENDEMMIA:** prima decade di settembre, raccolta manuale in cassette con selezione in vigneto.

**RESA:** 80 quintali/ettaro

**VINIFICAZIONE:** in contenitori di acciaio a temperatura controllata (21-23°C) da uve diraspate e pigiate. Macerazione delle bucce sul mosto per 15 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fer-

mentazione malolattica indotta con batteri selezionati.

**AFFINAMENTO:** in acciaio e 10% in legno nuovo.

**NOTE CARATTERISTICHE:** Rosso granato impenetrabile. Profumo di frutta rossa matura, con evidenti richiami alla ciliegia ed alla prugna sotto spirito. Sapore fitto e concentrato di confettura, ricco e di bella lunghezza, con tannini ben equilibrati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**Alcol 14,5% VOL**



## Primitivo di Manduria D.O.P.

### ANTICO SIGILLO

#### PRIMITIVO DI MANDURIA

#### CONTROLLED NAME OF ORIGIN (DOP)



**SOIL:** Medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

**GRAPE VARIETY: Primitivo.** Originating from Croatia and also widespread in California under the name of Zinfandel, this varietal owes its name to its early growth cycle. This extremely vigorous plant is cordon-trained and spur-pruned.

**HARVEST:** Early September, hand-picked from the vine and placed in picking bins.

**YIELD:** 8 tonnes per hectare.

**VINIFICATION:** The procedure involves vinification of the de-stemmed and pressed grapes in steel vats at controlled temperatures (21-23°C). Maceration on the skins

for 7-10 days, with frequent pumping over. Induced alcoholic fermentation with selected yeasts, spontaneous malolactic fermentation.

**AGEING:** in steel vats.

**TASTING NOTES:** Ruby red in colour, with a notable bouquet of red fruits and distinctive hints of liqueur cherries and plums. Velvety and long on the palate.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C

**Alcohol by volume: 14.5%**

Cap. cl.	Codice EAN		Btg x Crt	Europallet (EPAL 80X120)			
	Bottiglia	Cartone		Crt. x strato	N° Strati	Cartone pallet	Dimensioni
0,75	8034094890225	8034094890331	6	19	5	95	800x1200x1500





ANTICA MASSERIA del **S**IGILLO

Salice Salentino  
Rosso  
D.O.P.

SIGILLO SECONDO



A.M.S.

# SIGILLO SECONDO



**TERRENO:** di medio impasto tendente allo sciolto con buona presenza di scheletro

**VITIGNI:** **Negroamaro**(80%). A bacca rossa, di ottima vigoria. Deve il suo nome alla ripetizione della parola "nero" in latino "niger" e in greco antico "mavros" da cui il dialettale "maru". Sistema d'allevamento a cordone speronato. **Malvasia Nera**(20%). Deve il suo nome alla città greca del Peloponneso Monembasia, Monemvasia o Monovasia. Conferisce al vino un fondo dolce che mitiga il finale amaro del vitigno principale.

**VENDEMMIA:** terza decade di settembre. Raccolta manuale in cassette con selezione in vigneto.

**RESA:** 80 quintali/ettaro Negroamaro, 100 quintali/ettaro Malvasia Nera

**VINIFICAZIONE:** in contenitori di acciaio a temperatura controllata (21-23°C) da uve diraspate e pigiate. Macerazione delle bucce sul mosto per 7-10 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica spontanea.

**AFFINAMENTO:** in acciaio e in 10% di legno nuovo

**NOTE CARATTERISTICHE:** si caratterizza da sentori di piccoli frutti rossi e di spezie. In bocca è pieno, fragrante e persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**Alcol 13,5% VOL**



## Salice Salentino Rosso D.O.P.

### SIGILLO SECONDO

### SALICE SALENTINO ROSSO

### CONTROLLED NAME OF ORIGIN (DOP)



**SOIL:** Medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

**GRAPE VARIETIES:** **Negroamaro** (80%). Red, extremely vigorous. This varietal owes its name to the repetition of the word "black" in Latin "niger" and in Ancient Greek "mavros" translated into the dialect word "maru". Cordon-trained and spur-pruned. **Malvasia Nera** (20%). This varietal owes its name to the Greek city of Peloponneso Monemvasia, Monemvasia or Monovasia. It bestows the wine with a sweet background that softens the bitter finish of the main grape type.

**HARVEST:** Late September. Hand-picked from the vine and placed in picking bins.

**YIELD:** 8 tonnes per hectare Negroamaro, 10 tonnes per hectare Malvasia Nera

**VINIFICATION:** The procedure involves vinification of the de-stemmed and pressed grapes in steel vats at controlled temperatures (21-23°C). Maceration on the skins for 7-10 days, with frequent pumping over. Induced alcoholic fermentation with selected yeasts, spontaneous malolactic fermentation.

**AGEING:** in steel vats and 10% in new barrels.

**TASTING NOTES:** Characterised by overtones of red berry fruits and spices. Full, fragrant and long palate.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C

**Alcohol by volume: 13.5%**

Cap.	Codice EAN		Europallet (EPAL 80X120)				
cl.	Bottiglia	Cartone	Btg x Crt	Crt. x strato	N° Strati	Cartone pallet	Dimensioni
0,75	8034094890232	8034094890348	6	19	5	95	800x1200x1500

