



La
PRUINA

ABOUT

La Pruina è un'azienda di famiglia. La sua storia comincia negli anni '80 con il capostipite Pietro D'Apolito che decide di fare della viticoltura la sua ragione di vita, fondando l'Azienda Agricola D'Apolito a Torre Santa Susanna, nel cuore del Salento.

A partire dal 2012 la seconda generazione avverte il desiderio impellente di dare un'identità ai

La Pruina is a family-run company. Its history begins back in the 80s with the founder Pietro D'Apolito who decides to make of viticulture his reason for life, by founding the Azienda Agricola D'Apolito in Torre Santa Susanna, in the heart of Salento.

In 2012 the family's next generation feels the urgent desire to give an identity to their products. Thus

propri prodotti. Comincia così l'epoca della vinificazione e messa in bottiglia.

Si coltivano principalmente uve Primitivo, Negroamaro e Fiano su suoli rossi ricchissimi di ossidi di ferro, pieni di pietre calcaree e fossili; un tipo di terreno che rende le cose difficili alle viti, le cui radici sono costrette a lottare per scavare in profondità alla ricerca

the winemaking and bottling era begins. Autochthonous grape varieties like Primitivo, Negroamaro and Fiano are grown mainly on red soils rich in iron oxides, full of limestone and fossils; a type of soil that makes life difficult for the vines, whose roots are forced to struggle to dig deep underground in search of water and nourishment. This hard con-

di acqua, freschezza e nutrimento. Questa condizione, unita al caldo sole estivo, ci regala uve di impareggiabile concentrazione, cariche di zucchero e colore, destinate a vini opulenti. L'azienda è oggi presente con i suoi vini in diversi Paesi del mondo e ha già conseguito diversi importanti riconoscimenti nei più rinomati concorsi enologici internazionali.

dition, together with the very hot summer days, give us grapes of unique concentration, full of sugar and color, the promise of opulent wines.

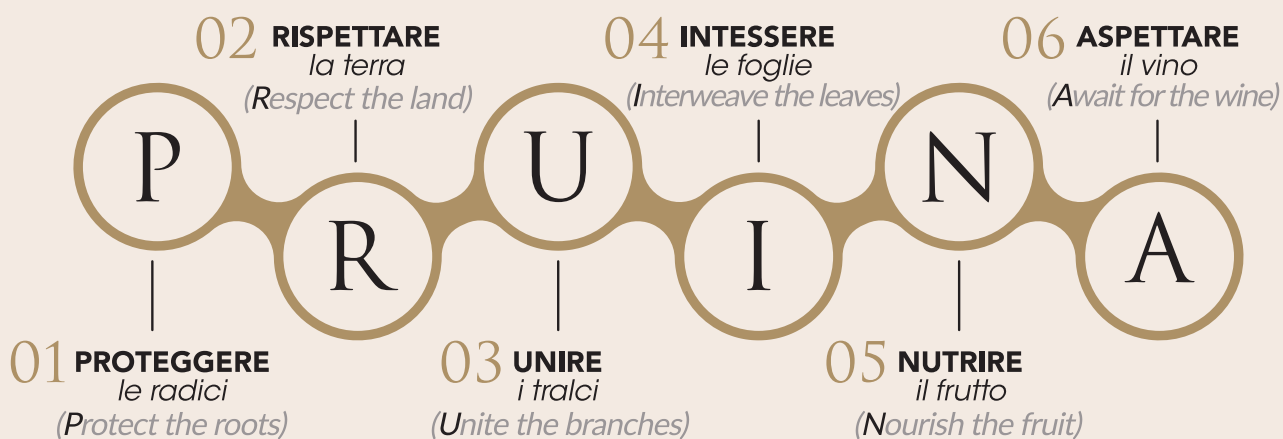
The company is now present with its wines in different Countries of the world and has already achieved several important awards in the most renowned international wine competitions.



DO YOU KNOW WHY?

Sai il perchè del nostro nome? La pruina è una sostanza di consistenza cerosa che viene prodotta dalle cellule superficiali dell'epidermide di frutti e foglie; ha funzioni protettive dai raggi ultravioletti e impedisce inoltre l'eccessiva disidratazione. È quindi di vitale importanza per le uve. L'acronimo in basso sintetizza i valori del nostro brand.

Do you know why we chose this brand name? Pruina (bloom) is the layer of wax that is produced by the superficial cells of the epidermis of leaves and fruits; it has a protective function from ultraviolet rays and also prevents excessive dehydration. It is therefore of vital importance for the grapes. The acronym below summarizes the values of our brand.



ILMÒ

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA



Denominazione di Origine Protetta

TOP RANGE



Primitivo



750 ml



14,50 % vol.



16°-18° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Areale della D.O.P. Primitivo di Manduria, comuni appartenenti alle province di Taranto e Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Primitivo di Manduria D.O.P. area in the provinces of Taranto and Brindisi. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Raccolta a mano delle uve; diraspatura e pigiatura, macerazione a temperatura controllata. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per almeno 9 mesi in legno.

Collection by hand of the grapes, de-stemming and crushing, skin contact at controlled temperature. Draining off and malo-lactic fermentation. Ageing in wood for 9 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosso granato; bouquet complesso di frutta sotto spirito, confettura di prugne e fichi secchi mandorlati; rotondo, pieno, armonico. Finale ampio e persistente.

Garnet red color; complex bouquet of fruit in alcohol, plum jam and dried figs with almonds; round, full, well-balanced. Long aftertaste.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Vino da meditazione; ideale con carni grigliate, formaggi stagionati in abbinamento a miele e confetture.

A meditation wine; ideal with grilled meat, seasoned cheese, hard cheese with honey or jam.

PREMI AWARDS

1) 1° MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA - 98 punti Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 di Luca Maroni
2) Asia Wine Trophy - Medaglia d'oro 2022
3) Berliner Wein Trophy - Medaglia d'oro 2023

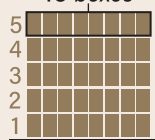
1) 1st BEST WINE OF ITALY - 98 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni
2) Asia Wine Trophy - Gold Medal 2022
3) Berliner Wein Trophy - Gold Medal 2023

Nel nostro territorio i vigneti affondano le proprie radici su fazzoletti di terra rossa, rocciosa e testarda, spesso circondati da imponenti rovi di more. Piccole e rare bacche che lasciano all'aria e alla terra il ricordo del loro intenso e dolce profumo.

In our land the vines are firmly anchored on pieces of red, rocky and harsh soil. The vines are surrounded by imposing blackberry bushes that release their intense sweet aroma into the air and the soil.



16 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 80 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 80 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

ILMÒ

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Protetta

TOP RANGE



Primitivo



750 ml | 375 ml
| 1,5 L | 3 L | 5 L |
15 L



14,50 % vol.



16°-18° C



ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Areale della D.O.P. Primitivo di Manduria, comuni appartenenti alle province di Taranto e Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

The Primitivo di Manduria D.O.P. area, provinces of Taranto and Brindisi. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Raccolta a mano delle uve; diraspatura e pigiatura, macerazione a temperatura controllata. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento circa 12 mesi.

Collection by hand of the grapes, de-stemming and crushing, skin contact at controlled temperature. Draining off and malolactic fermentation. Ageing for about 12 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati; bouquet complesso con sentori di frutti rossi maturi, marmellata di prugna, vaniglia e cacao. Vino dal corpo pieno, vellutato, con un retrogusto persistente che rilascia note di cioccolato.

Deep ruby red with garnet highlights; complex bouquet with hints of ripe red fruit, plum jam, vanilla and cacao. A full-bodied wine, velvety, with a persistent aftertaste releasing notes of chocolate.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Carni condite con salse saporite, carni alla griglia e formaggi a pasta dura. Vino da meditazione.

Meat with savoury sauces, roast meats and mature cheese. Meditation wine.

PREMI AWARDS

1) MIGLIOR VINO ASSOLUTO D'ITALIA - 99 punti
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 di Luca Maroni
2) Medaglia d'Oro: Berliner Wein Trophy 2023
3) Medaglia d'Oro: Frankfurt International Trophy 2023

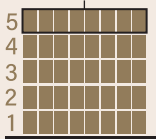
1) BEST WINE OF ITALY - 99 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni
2) Gold Medal: Berliner Wein Trophy 2023
3) Gold Medal: Frankfurt International Trophy 2023

Nel nostro territorio i vigneti affondano le proprie radici su fazzoletti di terra rossa, rocciosa e testarda, spesso circondati da imponenti rovi di more che lasciano all'aria e alla terra il ricordo del loro intenso e dolce profumo. Doti che oggi ritroviamo in questo Primitivo dalla trama vellutata e dal corpo generoso. Vino da mordere e, soprattutto, con cui meditare.

In our land vines are firmly anchored on pieces of red, rocky and stubborn soil, often surrounded by imposing blackberry bushes that release into the air and the soil their intense sweet aroma. Today we find all these qualities in this Primitivo's velvety texture and generous body. A wine to bite and, above all, to meditate with.



16 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 80 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 80 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

ILMÒ
PRIMITIVO DI MANDURIA

IN EVERY SIZE

TOP RANGE



375 ML

750 ML

1,5 L

3 L

5 L

15 L

MIRINTINO

NEGROAMARO

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

TOP RANGE



Negroamaro



750 ml



13 % vol.



16°-18° C



ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Puglia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspatura e pigiatura, fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per circa 6 mesi.

Destemming and crushing of the grapes, thermo-controlled alcoholic fermentation with skin contact. Pressing and malolactic fermentation. Ageing for about 6 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosso rubino con riflessi porpora; bouquet speziato con note di caffè, cioccolato e vaniglia; sentori di frutti di bosco, specialmente mirtillo e ribes nero. Al palato è morbido e intenso, con una trama tannica delicata e un finale lungo.

Ruby red colour with purple highlights. Spicy bouquet with coffee, chocolate, vanilla notes; hints of wild fruits, especially black currant and blueberry. Soft and intense palate, with fine tannins and long finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti saporiti, carni grigliate e formaggi stagionati. Anche vino da meditazione.

Ideal with savoury first courses, grilled meat and hard cheese. Also a meditation wine.

PREMI AWARDS

1) 1° MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA - 98 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 di Luca Maroni
2) Medaglia D'oro: Mundus Vini 2021- Germania
3) Medaglia D'oro: Berliner Wein Trophy 2022
4) Asia Wine Trophy - Medaglia d'oro 2022

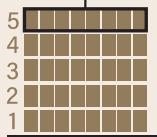
1) 1st BEST RED WINE OF ITALY - 98 points Annuario dei Migliori Vini Italiani 2022/2023 by Luca Maroni
2) Gold Medal: Mundus Vini 2021/2022 - Germany
3) Gold Medal: Berliner Wein Trophy 2022
Asia Wine Trophy - Gold Medal 2022

I frutti di bosco sono i descrittori più tipici di questo Negroamaro in purezza. Al naso, come al palato, spiccano note di ribes nero, lamponi, more e liquirizia, incastonate, come pietre preziose, in un corpo pieno e vellutato.

Wild berries are the most typical flavours in this wine made of 100% Negroamaro grapes. On the nose, as on the palate, notes of blackcurrants, raspberries, blackberries and licorice stand out, set, like precious gems, in a full and velvety body.



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

PEZZA FRANCA

NEGROAMARO
Appassimento

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

TOP RANGE



Negroamaro



750 ml



14,50 % vol.



16°-18° C



ZONA DI
PRODUZIONE
PRODUCTION AREA

Provincia di Brindisi. Vigneto ad alberello del 1970.

Brindisi Province. Bush vine 50 years old.

VINIFICAZIONE
VINIFICATION

Vendemmia manuale in surmaturazione nella seconda metà di settembre. Diraspatura e pigiatura, fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per circa 6 mesi.

Hand harvest of overripe grapes in the second half of September. Destemming and crushing of the grapes, thermo-controlled alcoholic fermentation with skin contact. Pressing and malolactic fermentation. Ageing for about 6 months.

NOTE DI
DEGUSTAZIONE
TASTING NOTES

Colore rosso rubino vivo con riflessi intensi; bouquet fruttato e intenso di frutta matura e frutta secca, con note di prugna secca. Al palato si percepisce armonia, equilibrio, una giusta acidità e finale avvolgente.

Bright ruby red color with intense reflections; fruity and intense bouquet of ripe fruit and dried fruit, with notes of prune. The palate perceives harmony, balance, a great acidity and an enveloping finish.

ABBINAMENTI
BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti saporiti, carni grigliate e formaggi stagionati. Anche vino da meditazione.

Ideal with savoury first courses, grilled meat and hard cheese. Also a meditation wine.

PREMI
AWARDS

1) 96 punti Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 di Luca Maroni

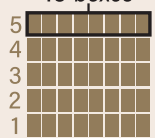
1) 96 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni

Questa bottiglia è un inno alle Masserie, icone del nostro paesaggio. Qui la vita, un tempo, era condivisione e lavoro. Tra eleganti poltrone damascate e umili sedie in legno, tra i campanacci delle mandrie e il silenzio di volte a stella, la verità del vino si raccontava ogni giorno.

This bottle is a tribute to the Apulian typical farms (Masserie), icons of our landscape, where life was once all about sharing and work. Among elegant damask armchairs and humble wooden chairs, among herds' cowbells and the silence of star-shaped vaults, wine's truth was an everyday story.



19 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 95 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 95 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

MELESCO

MALVASIA BIANCA

SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

TOP RANGE



Malvasia
Bianca



750 ml



14,50 % vol.



12° C



DESSERT
WINE

ZONA DI
PRODUZIONE
PRODUCTION AREA

Provincia di Taranto, Puglia

Taranto Province, Apulia

VINIFICAZIONE
VINIFICATION

Raccolta notturna delle uve stramature. La fermentazione alcolica avviene dopo una breve macerazione di 3 giorni. Il vino viene poi inviato in pressa soffice e travasato in barriques per un affinamento di circa 12 mesi.

The grapes are left on the vines for a longer period and harvested at night. The skin is in contact with the must for three days, after which the alcoholic fermentation begins. The wine is aged in barriques for 12 months.

NOTE DI
DEGUSTAZIONE
TASTING NOTES

Complesso bouquet dove spiccano sentori di miele, pesca sciroppata, mela gialla matura, agrumi canditi. Leggeri richiami di erbe della macchia mediterranea e spezie. Morbido, avvolgente, mai stucchevole per la presenza di una componente acida in costante armonia con la dolcezza. Finale lungo con richiami di frutta secca e arancia candita.

The wine displays a complex bouquet with scents of honey, peach syrup, ripe yellow apple and candied citrus. It also has light hints of Mediterranean herbs and spices. The wine is soft and is not overpowering, thanks to the balance between acidity and sweetness. The finish is long with hints of dried fruit and candied orange.

ABBINAMENTI
BEST SERVED WITH

Ideale con formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca, biscotti alle mandorle, cioccolato d'autore. Ideale anche come vino da meditazione.

Ideal with blue cheeses, foie gras, dry pastries, almond biscuits, signature chocolate. Also ideal as a meditation wine.

PREMI
AWARDS

95 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 di Luca Maroni;

95 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 by Luca Maroni;

MELE+SCO=

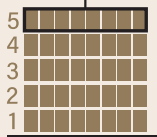
MELE MATURE (RIPE APPLES),
MIELE (HONEY)

+

PESCO (PEACH)



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA

SALICE SALENTINO



Denominazione di Origine Protetta

LA PRUINA
SELECTION



Negroamaro
Malvasia Nera



750 ml



14 % vol.



16°-18° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Areale della D.O.P. Salice Salentino, comuni appartenenti alle province di Brindisi e Lecce. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

The Salice Salentino D.O.P. area, provinces of Brindisi and Lecce. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per circa 6 mesi.

Destemming and crushing of the grapes, thermo-controlled alcoholic fermentation with skin-contact. Pressing and malo-lactic fermentation. Ageing for circa 6 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Color rosso rubino con riflessi granati. Bouquet speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano, frutti a bacca rossa e richiami di confettura di prugna. Al palato è morbido e intenso, con tannini vellutati e finale lungo.

Ruby red colour with garnet highlights. Spicy bouquet with vanilla and cloves notes, red fruit and plum jam hints. Soft and intense palate, with fine tannins and long finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti dal sapore deciso, carne grigliate e formaggi stagionati.

Ideal with savoury first courses, grilled meat and hard cheese.

PREMI AWARDS

1) DUE Bicchieri Gambero Rosso - Migliori Vini d'Italia 2023 + Premio Qualità-Prezzo Gambero Rosso
2) Medaglia d'Oro - Berliner Wein Trophy 2020 e 2022
3) 92 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 di Luca Maroni;

1) TWO Glasses Gambero Rosso - Best Italian Wines 2023 + Quality-Price Award by Gambero Rosso
2) Gold Medal - Berliner Wein Trophy 2020 and 2022
3) 92 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 by Luca Maroni;

La nostra idea del vino è racchiusa in questa piccola parola - PRUINA - quella lieve polvere magica che imperla le uve nelle nostre vigne. È l'ingrediente segreto che rende il vino nelle nostre bottiglie speciale e autentico. Goccia dopo goccia vi racconterà la storia della nostra soleggiata terra.

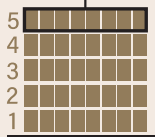
Our idea of the wine is contained in this small word - PRUINA - that light magic powder that beads the grapes of our vines. It is the secret ingredient that makes the wine in our bottles special and authentic. Drop by drop it will tell you the wonderful story of our sunny land.



GAMBERO ROSSO



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Protetta

LA PRUINA
SELECTION



Primitivo



750 ml
1,5 L



14 % vol.



16°-18° C



ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Areale della D.O.P. Primitivo di Manduria, comuni appartenenti alle province di Taranto e Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

The Primitivo di Manduria D.O.P. area, towns belonging to the provinces of Taranto and Brindisi. Very red coloured soils rich in iron oxides lying on calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per circa 6 mesi.

Destemming and crushing of the grapes, thermo-controlled alcoholic fermentation with skin contact. Pressing and malo-lactic fermentation. Ageing for about 6 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Bouquet intenso e fruttato, con note di ciliegia e prugna, speziato, con richiami di tabacco e cuoio. Morbido al palato, complesso e dal finale lungo.

Ruby red colour with purple highlights. Intense and fruity bouquet, with notes of cherry and plum, spicy with hints of tobacco and leather. Soft palate, complex and long finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti dal sapore deciso, carpacci, carne grigliate, formaggi e salumi.

Ideal with savoury first courses, carpaccio, grilled meat, cheese and salami.

PREMI AWARDS

1) Medaglia d'Oro: Berliner Wein Trophy 2021 e 2023
2) 97 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;
3) WineHunter Rosso Award al Merano Wine Festival 2024

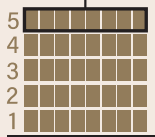
1) Gold Medal: Berliner Wein Trophy 2021 and 2023
2) 97 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;
3) WineHunter Rosso Award at the Merano Wine Festival 2024

La nostra idea del vino è racchiusa in questa piccola parola - PRUINA - quella lieve polvere magica che imperla le uve nelle nostre vigne. È l'ingrediente segreto che rende il vino nelle nostre bottiglie speciale e autentico. Goccia dopo goccia vi racconterà la storia della nostra soleggiata terra.

Our idea of the wine is contained in this small word - PRUINA - that light magic powder that beads the grapes of our vines. It is the secret ingredient that makes the wine in our bottles special and authentic. Drop by drop it will tell you the wonderful story of our sunny land.



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA

NEGROAMARO



PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

LA PRUINA SELECTION



Negroamaro



750 ml
1,5 L



13 % vol.



16°-18° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Puglia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per circa 6 mesi.

Destemming and crushing of the grapes, thermo-controlled alcoholic fermentation with skin-contact. Pressing and malo-lactic fermentation. Ageing for circa 6 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Color rosso rubino con riflessi granati. Bouquet speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano, frutti a bacca rossa e richiami di confettura di prugna. Al palato è morbido e intenso, con tannini vellutati e finale lungo.

Ruby red colour with garnet highlights. Spicy bouquet with vanilla and cloves notes, red fruit and plum jam hints. Soft and intense palate, with fine tannins and long finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti dal sapore deciso, carne grigliate e formaggi stagionati.

Ideal with savoury first courses, grilled meat and hard cheese.

PREMI AWARDS

1) 96 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni;
2) DUE Bicchieri Gambero Rosso - Migliori Vini d'Italia 2023
3) 90/100 punti - Vinoway wine selection 2023

1) 96 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni;
2) TWO Glasses Gambero Rosso - Best Italian Wines 2023
3) 90/100 points - Vinoway wine selection 2023

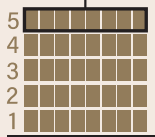
La nostra idea del vino è racchiusa in questa piccola parola - PRUINA - quella lieve polvere magica che imperla le uve nelle nostre vigne. È l'ingrediente segreto che rende il vino nelle nostre bottiglie speciale e autentico. Goccia dopo goccia vi racconterà la storia della nostra soleggiata terra.

Our idea of the wine is contained in this small word - PRUINA - that light magic powder that beads the grapes of our vines. It is the secret ingredient that makes the wine in our bottles special and authentic. Drop by drop it will tell you the wonderful story of our sunny land.



GAMBERO ROSSO

21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA

NEGROAMARO ROSATO



La nostra idea del vino è racchiusa in questa piccola parola - PRUINA - quella lieve polvere magica che imperla le uve nelle nostre vigne. È l'ingrediente segreto che rende il vino nelle nostre bottiglie speciale e autentico. Goccia dopo goccia vi racconterà la storia della nostra soleggiata terra.

Our idea of the wine is contained in this small word - PRUINA - that light magic powder that beads the grapes of our vines. It is the secret ingredient that makes the wine in our bottles special and authentic. Drop by drop it will tell you the wonderful story of our sunny land.

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

LA PRUINA SELECTION



Negroamaro



750 ml



12 % vol.



12° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Puglia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Leggera macerazione sulle bucce in modo da estrarre la giusta quantità di colore e le note aromatiche tipiche del Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 10-12°C in serbatoi di acciaio inox.

Short skin contact in order to extract the right amount of colour and the typical aromatic notes of Negroamaro. The free-run must is fermented at 11-12° C in stainless-steel tanks.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosato delicato con riflessi porpora; retrogusto fruttato con note di lampone e fragola. Finale lungo.

Soft pink-rosé with purple reflections, fruity aftertaste with notes of raspberry and strawberry. Long finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale come aperitivo, con pasta, carni bianche e pesce.

Ideal as an aperitif or with pasta, white meat and fish.

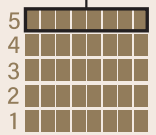
PREMI AWARDS

1) 96 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;
2) Medaglia d'Argento: Mundus Vini 2020 - Germania

1) 96 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;
2) Silver Medal: Mundus Vini 2020 - Germany



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA

PRIMITIVO ROSATO

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

LA PRUINA
SELECTION



Primitivo



750 ml



12,50 % vol.



12° C



ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Puglia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Leggera macerazione sulle bucce in modo da estrarre la giusta quantità di colore e le note aromatiche tipiche del Primitivo. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 10-12°C in serbatoi di acciaio inox.

Short skin contact in order to extract the right amount of colour and the typical aromatic notes of Primitivo. The free-run must is fermented at 11-12° C in stainless-steel tanks.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosato delicato con riflessi porpora; retrogusto fruttato con note di ciliegia e rosa canina. Finale lungo.

Soft pink-rosé with purple reflections, fruity aftertaste with notes of cherry and dog rose. Long finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale come aperitivo, con pasta, carni bianche e pesce.

Ideal as an aperitif or with pasta, white meat and fish.

PREMI AWARDS

1) 96 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;

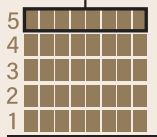
1) 96 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;

La nostra idea del vino è racchiusa in questa piccola parola - PRUINA - quella lieve polvere magica che imperla le uve nelle nostre vigne. È l'ingrediente segreto che rende il vino nelle nostre bottiglie speciale e autentico. Goccia dopo goccia vi racconterà la storia della nostra soleggiata terra.

Our idea of the wine is contained in this small word - PRUINA - that light magic powder that beads the grapes of our vines. It is the secret ingredient that makes the wine in our bottles special and authentic. Drop by drop it will tell you the wonderful story of our sunny land.



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA

MALVASIA BIANCA

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

LA PRUINA SELECTION



Malvasia
Bianca



750 ml



12 % vol.



10-12° C



ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Apulia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Delicata pigiatura delle uve a temperature molto basse. Chiarifica statica pre-fermentativa; fermentazione alcolica a 11°C; successivo affinamento sulle fecce per 2-3 mesi. Affinamento in barriques.

Soft pressing of the grapes at very low temperature. Cold pre-fermentative static clarification; alcoholic fermentation at 11°C in stainless-steel tanks; then refining on lees for 2-3 months. Ageing in oak barrels.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore giallo dorato; bouquet intenso e complesso con note tropicali e speziate. Fresco, minerale, armonico.

Golden yellow colour; intense and complex bouquet, with hints of tropical fruits and spices. Fresh, mineral, well balanced.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con antipasti, pesce, formaggi giovani e primi delicati.

Ideal with with starters, fish, soft cheese and pasta with light sauces.

PREMI AWARDS

1) 96 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;

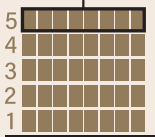
1) 96 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;

La nostra idea del vino è racchiusa in questa piccola parola - PRUINA - quella lieve polvere magica che imperla le uve nelle nostre vigne. È l'ingrediente segreto che rende il vino nelle nostre bottiglie speciale e autentico. Goccia dopo goccia vi racconterà la storia della nostra soleggiata terra.

Our idea of the wine is contained in this small word - PRUINA - that light magic wax that embellishes the grapes of our vines. It is the secret ingredient that makes the wine in our bottles special and unique. Drop by drop it will tell you the wonderful story of our sunny land.



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA

FIANO

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

LA PRUINA SELECTION



Fiano



750 ml



12 % vol.



10-12° C



ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Salento. Suoli molto rossi
rossa ricchi di ossidi di ferro
giacenti su roccia calcarea.

Salento. Very red soil rich
in iron oxides upon a layer
of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Delicata pigiatura delle
uve a temperature mol-
to basse. Chiarifica stati-
ca pre-fermentativa; fer-
mentazione alcolica a
11°C; successivo affina-
mento sulle fecce per 2-3
mesi.

Soft pressing of the grapes
at very low tempera-
ture. Cold pre-fermenta-
tive static clarification;
alcoholic fermentation
at 11°C in stainless-steel
tanks; then refining on
lees for 2-3 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore giallo paglierino
con riflessi verdolini; bou-
quet intenso e persisten-
te, fruttato con note di
frutti maturi a polpa gialla
e fiori bianchi. Fresco, mi-
nerale, pronto, piacevole,
armonico e persistente.

Straw yellow colour with
green highlights; intense
and persistent bouquet,
fruity with hints of yellow
fruits and white flowers.
Fresh, mineral, ready to
drink, pleasant, harmonic
and persistent.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ottimo con antipasti, zuppe
di pesce, formaggi giovani e
primi dai condimenti delicati.

Great with starters and
fish soup, soft cheese and
pasta with light sauces.

PREMI AWARDS

1) 96 punti - Annuario dei
Migliori Vini Italiani 2025
by Luca Maroni;

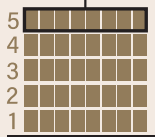
1) 96 points - Annuario
dei Migliori Vini Italiani
2025 by Luca Maroni;

La nostra idea del vino è racchiusa in questa piccola parola - PRUINA - quella lieve polvere magica che imperla le uve nelle nostre vigne. È l'ingrediente segreto che rende il vino nelle nostre bottiglie speciale e autentico. Goccia dopo goccia vi racconterà la storia della nostra soleggiata terra.

Our idea of the wine is contained in this small word - PRUINA - that light magic powder that beads the grapes of our vines. It is the secret ingredient that makes the wine in our bottles special and authentic. Drop by drop it will tell you the wonderful story of our sunny land.



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

NON T'ASPETTI

NEGROAMARO ROSSO



PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

LA PRUINA SELECTION



Negroamaro



750 ml



13 % vol.



16-18° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Puglia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per circa 6 mesi.

Destemming and crushing of the grapes, thermo-controlled alcoholic fermentation with skin-contact. Pressing and malo-lactic fermentation. Ageing for circa 6 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Color rosso rubino con riflessi granati. Bouquet speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano, frutti a bacca rossa e richiami di confettura di prugna. Al palato è morbido e intenso, con tannini vellutati e finale lungo.

Ruby red colour with garnet highlights. Spicy bouquet with vanilla and cloves notes, red fruit and plum jam hints. Soft and intense palate, with fine tannins and long finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti dal sapore deciso, carne grigliate e formaggi stagionati.

Ideal with savoury first courses, grilled meat and hard cheese.

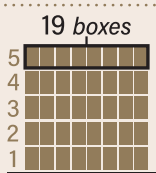
PREMI AWARDS

1) 95 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;
2) WineHunter Rosso Award al Merano Wine Festival 2024

1) 95 points – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025 by Luca Maroni;
2) WineHunter Rosso Award at Merano Wine Festival 2024

Un vino che non t'aspetti, questo Negroamaro in purezza. Colore rosso rubino e riflessi granati. Bouquet con note di vaniglia e chiodi di garofano, frutti a bacca rossa e richiami di confettura di prugne. Al palato è morbido con tannini vellutati e finale lungo.

An unexpected wine, this pure Negroamaro. Ruby red in color with garnet reflections. The bouquet offers notes of vanilla and cloves, red berry fruits and hints of plum jam. On the palate it is smooth with velvety tannins and a long finish.



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 95 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 95 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LA PRUINA NEGROAMARO

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

SOLE RANGE



Negroamaro



750 ml



12,50 % vol.



16°-18° C



ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Apulia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione. Svinatura e successiva fermentazione malo-lattica. Affinamento per circa 2 mesi.

Destemming and crushing of the grapes, thermo-controlled alcoholic fermentation with skin-contact. Pressing and malo-lactic fermentation. Ageing for about 2 months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosso rubino con riflessi porpora; bouquet intenso, speziato e fruttato con note di ribes nero, frutti di bosco, liquirizia e tabacco. Corpo medio, elegante; finale lungo e sapido.

Ruby red colour with purple highlights; intense, spicy and fruity bouquet, with notes of black currants, berries, licorice and tobacco. Medium-bodied, elegant; velvety, long-lasting and savoury aftertaste.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti dal sapore deciso, carni grigliate formaggi stagionati e salumi.

Ideal with savoury first courses, grilled meat, seasoned cheese and salami.

PREMI AWARDS

1) 95 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni;

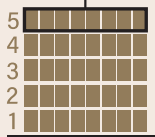
1) 95 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni;

La gamma "Sole" è una linea disegnata dalla luce e dalla pietra, in un territorio speciale come il Salento. Vini versatili e moderni. Giovani, eleganti, dal colore vivacissimo; il loro bouquet è un tripudio di frutti rossi freschissimi. La loro piacevolezza non smetterà di stupirvi.

The Sole Range is a line designed by light and stone, in a special area like Salento. Versatile and modern wines. Young, elegant, with a very lively colour; their bouquet is a riot of fresh red fruits. Their pleasantness will surprise you.



21 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 105 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 105 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

ADZ

ZERO SOLFITI AGGIUNTI

BIANCO



PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

ZERO SULPHITES



Minutolo



750 ml



11,50 % vol.



10-12° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Provincia di Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Brindisi Province. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Le uve sono dapprima diraspate e poi sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto viene fatto decantare dinamicamente. La fermentazione alcolica viene condotta a temperatura controllata di 11°C per 15 giorni circa. Affinamento in acciaio sur-lie per 1 mese circa prima dell'imbottigliamento.

The grapes are first destemmed and then gently pressed. The must decants dynamically. The alcoholic fermentation occurs at a controlled temperature of 11°C for about 15 days. Aging sur-lie in stainless-steel tanks for about 1 month before bottling.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet intenso e complesso con sentori di frutti tropicali e note erbacee. Equilibrato al palato con un finale fresco e sapido.

Straw yellow color with green reflections. Intense and complex bouquet with hints of tropical fruits and herbaceous notes. Balanced on the palate with a fresh and savory finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

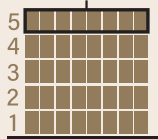
Ideale con primi piatti delicati, frutti di mare, molluschi e crostacei. Ottimo anche con formaggi semi-stagionati.

Ideal with delicate first courses, seafood, molluscs and crustaceans. Also excellent with semi-seasoned cheeses.

Il vino senza solfiti è come la donna in etichetta: senza veli, carica di un eros raffinato che non ha nulla da celare. Si tratta di una delle Ladies ritratte dall'artista lettone Annika Dzerve in arte ADz, realizzata espressamente per noi con delicate pennellate al vino, morbida e seducente come questa bottiglia.

Sulphites free wine is like the woman featured in our label: free of any veil, full of classy eros that has nothing to conceal. It's one of the Ladies portrayed by Latvian artist Annika Dzerve, alias ADz, created expressly for us using delicate brushstrokes with wine, soft and seductive like this bottle.

19 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 95 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 95 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

ADZ

ZERO SOLFITI AGGIUNTI

ROSATO



SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

ZERO SULPHITES



Negroamaro



750 ml



11,50 % vol.



10-12° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Provincia di Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Brindisi Province. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Le uve sono dapprima diraspate, lasciate a macerare brevemente sulle bucce e infine sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto viene fatto decantare dinamicamente. La fermentazione alcolica viene condotta a temperatura controllata di 11°C per 15 giorni circa. Affinamento in acciaio sur-lie per 1 mese circa prima dell'imbottigliamento.

The grapes are first destemmed; short skin contact follows; soft pressing in the end. The must decants dynamically. The alcoholic fermentation occurs at a controlled temperature of 11°C for about 15 days. Aging sur-lie in stainless-steel tanks for about 1 month before bottling.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosa tenue brillante, bouquet complesso con note che richiamano rosa canina, pompelmo rosa e melagrana. Al palato si riconfermano le note floreali e fruttate con richiami di erbe mediterranee. Finale fresco e piacevolmente sapido.

Brilliant pale pink colour, complex bouquet with notes of dog rose, pink grapefruit and pomegranate. On the palate we find again floral and fruity notes with hints of mediterranean herbs. Fresh and pleasantly savory finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

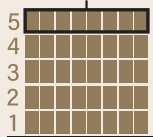
Rosato versatile da abbinare sia a piatti a base di pesce, ma anche con le carni bianche delicate. Ottimo con gli aperitivi.

Versatile rosé to combine both with fish-based dishes, but also with delicate white meats. Excellent with aperitifs.

Il vino senza solfiti è come la donna in etichetta: senza veli, carica di un eros raffinato che non ha nulla da celare. Si tratta di una delle Ladies ritratte dall'artista lettone Annika Dzerve in arte ADz, realizzata espressamente per noi con delicate pennellate al vino, morbida e seducente come questa bottiglia.

Sulphites free wine is like the woman featured in our label: free of any veil, full of a classy eros that has nothing to conceal. It's one of the Ladies portrayed by Latvian artist Annika Dzerve, alias ADz, created expressly for us using delicate brushstrokes of wine, soft and seductive like this bottle.

19 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 95 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 95 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

ADZ

ZERO SOLFITI AGGIUNTI

ROSSO



SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

ZERO SULPHITES



Negroamaro



750 ml



12,50 % vol.



16-18° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Provincia di Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Brindisi Province. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Le uve vengono dapprima diraspate. Il mosto viene messo in un vinificatore per la macerazione e per l'avvio contestuale della fermentazione alcolica, condotta a una temperatura controllata di circa 22-24°C per circa 15gg. Periodicamente vengono effettuati dei rimontaggi al fine di favorire il passaggio delle componenti polifenoliche dalla buccia al liquido. Seguono svinatura e affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

The grapes are first destemmed. The alcoholic fermentation, with skin contact, occurs at a controlled temperature of 22-24°C for about 15 days. Pumping over is carried out periodically in order to favor the passage of the polyphenolic components from the peel to the liquid. This is followed by racking and aging in stainless-steel tanks before bottling.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Colore rosso rubino con riflessi porpora; bouquet intenso e fruttato con note di frutti di bosco, liquirizia e tabacco. Vino di corpo, elegante; finale lungo e morbido.

Ruby red color with purple reflections; intense and fruity bouquet with notes of berries, licorice and tobacco. Medium bodied wine, elegant; long and soft finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con primi piatti, carni grigliate e taglieri di salumi e formaggi.

Ideal with first courses, grilled meats, cold cuts and cheeses.

PREMI AWARDS

1) WineHunter Rosso Award al Merano Wine Festival 2023
2) WineHunter Gold Award al Merano Wine Festival 2024

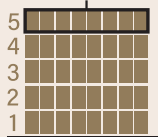
1) WineHunter Rosso Award at the Merano Wine Festival 2023
2) WineHunter Gold Award at the Merano Wine Festival 2024



Il vino senza solfiti è come la donna in etichetta: senza veli, carica di un eros raffinato che non ha nulla da celare. Si tratta di una delle Ladies ritratte dall'artista lettone Annika Dzerve in arte ADz, realizzata espressamente per noi con delicate pennellate al vino, morbida e seducente come questa bottiglia.

Sulphites free wine is like the woman featured in our label: free of any veil, full of a classy eros that has nothing to conceal. It's one of the Ladies portrayed by Latvian artist Annika Dzerve, alias ADz, created expressly for us using delicate brushstrokes of wine, soft and seductive like this bottle.

19 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 95 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 95 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

LÙNOLE

VINO SPUMANTE BIANCO

MILLESIMATO PAS DOSÉ



Si narra che, nella notte dei tempi, Dio chiese a tutti i fiori quali doni volessero ricevere: Tarassaco non riusciva a scegliere... lui avrebbe voluto essere come il sole, somigliare alla luna e sembrare polvere di stelle. Dio lo accontentò concedendogli tutti e tre i doni che aveva desiderato.

Tale fiore rilascia le sue calde note anche in questo spumante, insieme a sentori di frutti a polpa bianca e fiori essiccati.

It is said that, in the dawn of time, God asked all the flowers what gifts they wanted to receive: The dandelion couldn't decide... he wanted to be like the sun, resemble the moon, and appear as stardust. God granted him all three gifts he had desired.

This flower releases its warm notes even in this sparkling wine, along with hints of white pulp fruits and dried flowers.

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

SPARKLING WINE



Negroamaro



750 ml



13 % vol.



6-8° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Puglia. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Apulia. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspatura e pigiatura soffice, senza pressare gli acini, in modo da ottenere solamente il mosto fiore. Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinamento per circa 3 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e conseguente affinamento per almeno 9 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente.

Soft destemming and pressing, without pressing the berries, in order to obtain only the free-run juice. Primary fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature and aging for about 3 months. Secondary fermentation in the bottle followed by at least 9 months of aging on the lees. Riddling is done manually.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine e persistente. Bouquet con note di frutta a polpa bianca, tarassaco e fiori essiccati. Al palato, questo spumante rivela una struttura equilibrata e una piacevole freschezza, con un finale lungo e persistente.

Straw yellow in color with golden reflections, accompanied by a fine and persistent perlage. The bouquet offers notes of white pulp fruit, dandelion, and dried flowers. On the palate, this sparkling wine reveals a balanced structure and pleasant freshness, with a long and persistent finish.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Scaglie di parmigiano reggiano, plateau di frutti di mare, antipasti di pesce e frittiture.

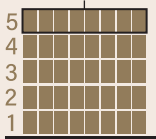
Shavings of Parmigiano Reggiano, seafood platter, seafood appetizers, and fried foods.

PREMI AWARDS

1) 91 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni;

1) 91 points - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2024 by Luca Maroni;

16 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 80 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 80 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

FOSSILENTE

METODO ANCESTRALE

BIANCO FRIZZANTE



"Fossilente" = "Fossile Vivente". E' lui, il Nautilus, un mollusco rimasto pressoché immutato dall'alba dei tempi, diventato simbolo di rinnovamento perché cresce per tutta la sua vita. Esattamente come questo vino ottenuto secondo il metodo ancestrale, in continua evoluzione, piacevolmente torbido e di grande complessità organolettica, specialmente per quanto riguarda i sentori di crosta di pane tipici di questa antica tecnica.

"Fossilente" is the fusion of the words "Fossile Vivente" (Living Fossil). The Nautilus, a mollusk that has remained almost unchanged since the dawn of time, has become a symbol of renewal because of its continuous growth throughout its life. Just like the nautilus, this wine, produced according to the ancestral method, is in continuous evolution. The wine is pleasantly cloudy and of great sensorial complexity, with hints of bread crust, typical of this ancient technique.

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

SPARKLING WINE



Negroamaro



750 ml



12,50 % vol.



12-14° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Provincia di Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Brindisi Province. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Metodo di vinificazione ancestrale, usato nel passato per i vini frizzanti. Le uve sono dapprima diraspate e sottoposte a una veloce pressatura soffice. Il mosto fiore viene fatto decantare dinamicamente. La fermentazione alcolica viene condotta a temperatura controllata di 11°C per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox e viene completata in bottiglia. Il metodo non prevede la sboccatura, pertanto i lieviti restano in bottiglia e il vino risulta velato.

Ancestral winemaking method, used in the past for sparkling wines. The grapes are first destemmed and then gently pressed. The free-run must decants dynamically. The alcoholic fermentation occurs in stainless-steel tanks at 11°C for about 15 days and it ends in the bottle. This method doesn't require the dégorgement, therefore the yeasts remain in the bottle and the wine is veiled.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Di colore giallo paglierino ricoperto da una leggera velatura che esalta la spuma; al naso note di agrumi, fiori freschi e sentori di crosta di pane dovuti alla presenza dei lieviti sul fondo. Il sorso è fresco, equilibrato e piacevole con una bollicina fine e persistente.

Straw-yellow color covered with a light veil that enhances the foam; bouquet with notes of citrus fruits, fresh flowers and hints of crusty bread due to the presence of yeasts in the bottle. On the palate it is fresh, balanced and pleasant with a fine and persistent perlage.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Antipasti di pesce e frittura. Ottimo anche con piatti vegetariani, piatti a base di pesce e carni bianche.

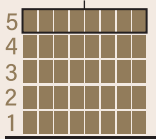
Fish starters and fried food. Also excellent with vegetarian dishes, fish-seafood and white meat.

TAPPO CAP

Tappo a corona

Crown cap

16 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 80 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 80 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES

FOSSILENTE

METODO ANCESTRALE

ROSATO FRIZZANTE



PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

SPARKLING WINE



Negroamaro



750 ml



12,50 % vol.



12-14° C

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Provincia di Brindisi. Suoli dalla tinta molto rossa ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea.

Brindisi Province. Very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Metodo di vinificazione ancestrale, usato nel passato per i vini frizzanti. Le uve sono dapprima diraspate, lasciate a macerare brevemente sulle bucce e infine sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto fiore viene fatto decantare dinamicamente. La fermentazione alcolica viene condotta a temperatura controllata di 11°C per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox e viene completata in bottiglia. Il metodo non prevede la sboccatura, pertanto i lieviti restano in bottiglia e il vino risulta velato.

Ancestral winemaking method, used in the past for sparkling wines. The grapes are first destemmed; short skin contact follows; soft pressing in the end. The free-run must decants dynamically. The alcoholic fermentation occurs in stainless-steel tanks at 11°C for about 15 days and it ends in the bottle. This method doesn't require the dégorgement, therefore the yeasts remain in the bottle and so the wine is veiled.

NOTE DI DEGUSTAZIONE TASTING NOTES

Di colore rosa cerasuolo con riflessi corallo, ricoperto da una leggera velatura che esalta la spuma; al naso note di frutti di bosco, ciliegia e fragola e sentori di crosta di pane dovuti alla presenza dei lieviti sul fondo. Il sorso è fresco, equilibrato e piacevole con una bollicina fine e persistente.

Cherry pink color with coral reflections covered with a slight veil that enhances the foam; bouquet with notes of wild berries, cherry, strawberry and hints of bread crust due to the presence of yeasts in the bottle. On the palate it is fresh, balanced and pleasant with a fine and persistent *perlage*.

ABBINAMENTI BEST SERVED WITH

Ideale con piatti di pesce, risotti e in generale con gli aperitivi.

Ideal with fish dishes, risottos and aperitifs in general.

TAPPO CAP

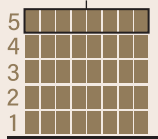
Tappo a corona

Crown cap

"Fossilente" = "Fossile Vivente". E' lui, il Nautilus, un mollusco rimasto pressoché immutato dall'alba dei tempi, diventato simbolo di rinnovamento perché cresce per tutta la sua vita. Esattamente come questo vino ottenuto secondo il metodo ancestrale, in continua evoluzione, piacevolmente torbido e di grande complessità organolettica, specialmente per quanto riguarda i sentori di crosta di pane tipici di questa antica tecnica.

"Fossilente" = "Fossile Vivente" (Living Fossil). It's him, the Nautilus, a mollusk that has remained almost unchanged since the dawn of time, that has become a symbol of renewal because it grows throughout its life. Just like this wine, produced according to the ancestral method, in continuous evolution, pleasantly turbid and of great organoleptic complexity, especially regarding the hints bread crust, typical of this ancient technique.

16 boxes



PALLETIZZAZIONE > TOTALE 80 CARTONI DA 6 x 0,75 L BOTTIGLIE

PALLETIZATION > TOTAL 80 BOXES WITH 6 x 0,75 L BOTTLES



GIFT BOX





SCATOLA SINGOLA BOTTIGLIA 750 ML

BEIGE | NERA

Elegante scatola monobottiglia di altissima qualità con finiture di pregio in oro colato.

Stylish single-bottle box of the highest quality with premium gold-cast finishes.



SCATOLA SINGOLA BOTTIGLIA 1,5 L

BIANCA

Scatola per bottiglie Magnum di altissima qualità con scritte in oro tipografico.

High-quality Magnum bottle box with gold typographic lettering.

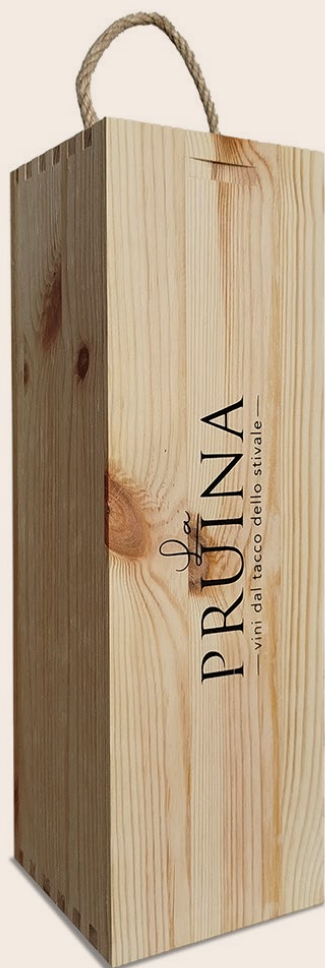


COFANETTO PER 2/3 BOTTIGLIE

BEIGE

Elegante cofanetto di altissima qualità con finiture di pregio in oro colato.

Stylish high-quality case with premium gold-cast finishes.



CASSETTA IN LEGNO PER 1/2/3/6 BOTTIGLIE

LEGNO CON SERIGRAFIA NERA

*Cassette in legno artigianali disponibili in varie dimensioni.
Solo su ordinazione.*

*Handcrafted wooden crates available in various sizes.
Custom orders only.*

La
PRUINA
—vini dal tacco dello stivale—

www.lapruinavini.com

