



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 diraspare e pigiate. Macerazione delle bucce sul mosto per 7-10 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica spontanea.

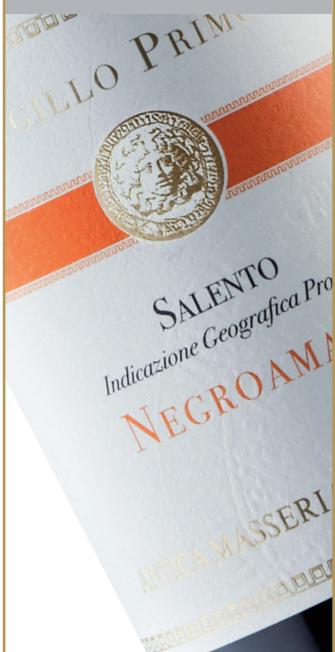
AFFINAMENTO: in acciaio

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.	Codice EAN			Btg x Crt	Crt. x strato	N° Strati	Cartone pallet	Dimensioni
	cl.	Bottiglia	Cartone					
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.



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 diraslate 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

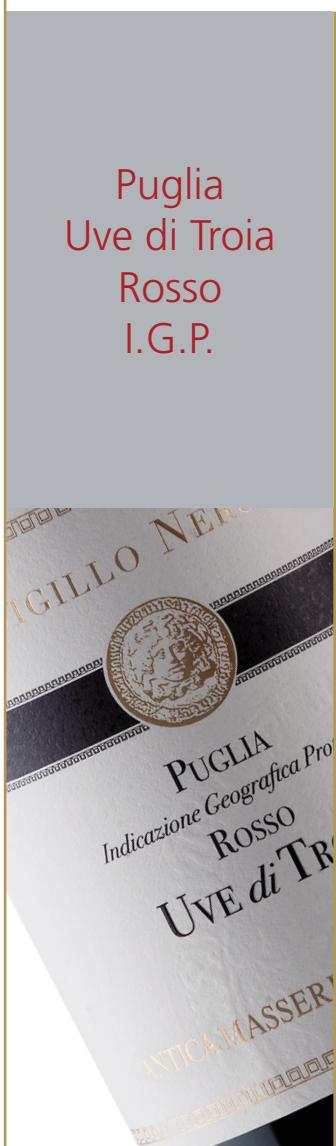
NOTE CARATTERISTICHE: Ottenuto dalla vinificazione di uve Nero di Troia questo vino si caratterizza da un bouquet fruttato e da un gusto deciso con sentori di frutti rossi.

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 varietals. 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.	Codice EAN			Btg x Crt	Crt. x strato	N° Strati	Europallet (EPAL 80X120)	
	cl.	Bottiglia	Cartone				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.



MAGISTRAVINI
EXCELLENCE THROUGH TRADITION

ANTICO SIGILLO



MASSERIA

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 diraspare 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.

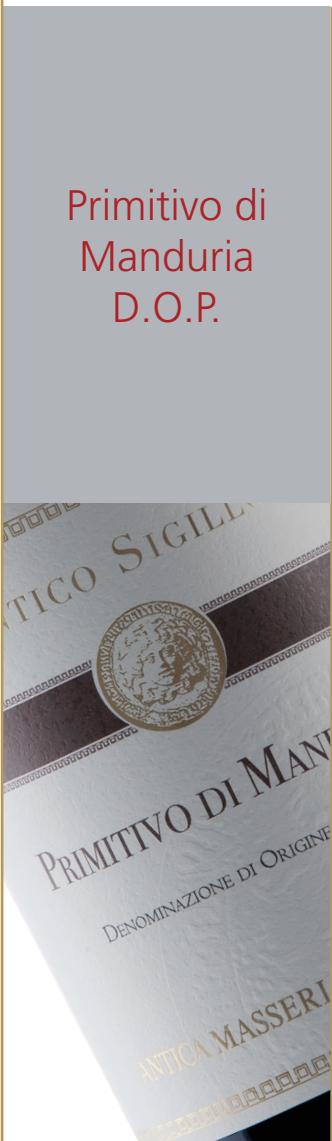
NOTE CARATTERISTICHE: Rosso granato impenetrabile. Profumo di frutta rossa matura, con evidenti richiami alla ciliegia ed alla prugna sotto spirito. Sapore fitto e concentrato di confettura, ricco e di bella lunghezza, con tannini ben equilibrati.

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.	Codice EAN			Btg x Crt	Crt. x strato	N° Strati	Europallet (EPAL 80X120)	
	cl.	Bottiglia	Cartone				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.



MAGISTRAVINI
EXCELLENCE THROUGH TRADITION

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 Monenbasia, 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 SALENTO ROSSO CONTROLLED NAME OF ORIGIN (DOP)



SOIL: Medium textured tending towards loamy, 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 Peloponnesse 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