

PLINIANA
Manduria



CANTINE PLINIANA

L'azienda cooperativa Agricola Pliniana fondata nel 1964 da soli produttori di uve è ubicata a Manduria (Taranto-Puglia), ad oggi conta più di 800 soci.

La superficie coltivata si estende su 1500 ettari di vite allevata per il 60% ad alberello pugliese, ove domina il vitigno Primitivo con rese medie di uve per ettaro di circa 60 quintali, e per il 30% a cordone speronato.

Il numero di ceppi per l'alberello pugliese è di

Agricola Pliniana was born on 1964 from grape producers and is located in the town of Manduria (Taranto province-Apulia Region), today we are pleased to have more than 800 members.

The vineyard is extended on 1500 acres of vines, 60% of which is a shaped like a small pugliese tree mainly with Primitivo grapes, with an average production of 60 quintal per acre, and 30% is shaped as a spurred cordon.

circa 4.000/5.000 viti per ettaro. L'età dei vigneti va dai 10 agli 80 anni.

La nostra produzione totale di uve, proveniente da terreni magri, calcarei e di medio impasto, ammonta a circa 100.000 quintali di cui 70.000 quintali sono destinati alla produzione di Primitivo ed i restanti 30.000 ad altre varietà

La nostra principale produzione è il Primitivo. Il vino Primitivo, vero nettare e bevanda per gli Dei, nasce qui, nella pianura che giunge fino al

mare, prima di diffondersi sui mercati nazionali ed esteri.

Il Primitivo è il risultato di particolari condizioni ambientali e climatiche nonché di un terreno con determinate proprietà che contribuiscono a creare le proprietà organolettiche che rendono unico.

LE PRODUZIONI

L'85% dei vitigni riguarda i vini rossi, con il 70% riservato al Primitivo (DOC, DOCG, DOP, IGP)

The number of stumps for the pugliese tree is about 4,000/5,000 vines per acre. The vineyard age range is from 10 to 80 years old.

Our total production of grapes is about 100,000 quintal, 70,000 of which are intended for the production of Primitivo wine and the remaining 30,000 for the production of other wines.

Our main production is the Primitivo wine. The Primitivo wine, God's true nectar, is born here, in the plain that ends into the sea, before

being distributed to the foreign markets.

The Primitivo wine is a result of the climate's particular conditions and a particular soil that both determine the organoleptic propriety and make this wine truly unique.

THE PRODUCTION

85% of the vineyards produce red wines, 70% of which is Primitivo (DOC, DOCG, DOP, IGP) and the remaining parts are for wines such as

e la restante parte ad altri vitigni a bacca rossa Negramaro, S. Sangiovese, Malvasia nera. La percentuale dei vitigni per vini bianchi è pari al 15% ed è rappresentata dalle seguenti varietà: Chardonnay, Malvasia bianca, Fiano, Moscato, Sauvignon.

Negramaro, Montepulciano, Lambrusco, Cabernet S., Sangiovese, black Malvasia. 15% is reserved for white wines and is represented by the following variety: Chardonnay, White Malvasia, Fiano, Moscato and Sauvignon.



ESPERIENZA,
AMORE PER IL PROPRIO LAVORO
E QUALITÀ DI LAVORAZIONE.



WWW.CANTINEPLINIANA.IT

"NUNC VINO
PELLITE CURAS"

ORA CACCIATE COL VINO GLI AFFANNI

ORAZIO, Odi, I, 7, 31



Cantine Pliniana

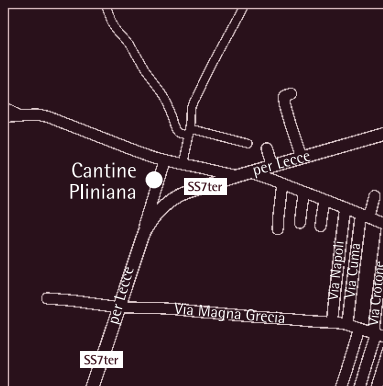
Contrada Barce - Manduria (TA) Puglia - Italia

Phone: (+39) 099.97.94.273 Fax: (+39) 099.97.34.233

www.cantinepliniana.it

Purchase and information: cooppliniana@libero.it

Area Marketing: plinianamarketing@gmail.com





REBLANC

SALENTO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: IGP Indicazione Geografica Protetta Salento Bianco
Varietà delle uve: Fiano 100%.

Caratteristiche organolettiche: Colore bianco con riflessi giallo paglierino. Profumo aromatico tipico, con note di miele e camomilla, gusto pieno, morbido, persistente e bilanciato da una giusta acidità.
Ciclo produttivo: Le uve pigiate con pressa soffice vengono fermentate a temperatura controllata. L'affinamento avviene in serbatoi in acciaio per circa 3 mesi.

Abbinamenti: frutta e risotti di mare, carpacci di pesce
Temperatura di servizio: 10-12° C.

Grado alcolico: da annata.

Classification: IGP Indicazione Geografica Protetta Salento Bianco
Grapes Variety: Fiano 100%.

Organoleptic characteristic: white color with yellow touch straw-colored, from the intense and persisting aroma with notes of honey and chamomile tea, taste full, soft, persisting and balanced from a right acidity.

Productive cycle: The grapes pressed with soft crowd come fermented to monitored temperature. Refining occurs in stainless steel tank tanks for about 3 months.

Food Pairing: fruits, risottos of sea, carpacci of fish

Serving Temperature : 10-12° C.

Alcohol: from year.

W W W . C A N T I N E P L I N I A N A . I T



MESSAPO

PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: IGP Indicazione Geografica Protetta Primitivo Salento.

Varietà delle uve: Primitivo 100%.

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore rosso rubino intenso, dal profumo molto intenso fruttato e caratteristico, ha un gusto corposo, armonico, ben equilibrato.

Ciclo produttivo: uve selezionate, vinificazione termo condizionata, lieviti autoctoni e affinamento in serbatoi in acciaio. Un vino che rispecchia tutta la tradizione enologica del territorio. Mantiene note lievemente tanniche e caratteristiche.

Abbinamenti: tutto pasto ed in particolare carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio: 18° C.

Grado alcolico: 14% Vol.

Classification: IGP Indicazione Geografica Progetta Primitivo Salento.

Grapes Variety: Primitivo 100%.

Organoleptic characteristic: wine from the red color ruby intense, from the very intense aroma with fruit and characteristic note, It has a full-bodied flavor, harmonic, quite balanced taste.

Productive cycle: The grapes are careffully chosen, termo made conditional winemaking and the refining occurs in stainless steel tank. A wine that reflects all the oenological tradition of the territory it has light tannic and characteristic note.

Food Pairing: wine from all meal and particularly suitable to the red meats grilled.

Serving Temperature: 18° C.

Alcohol: 14 % Vol.



MESSAPO

SALENTO ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: IGP Indicazione Geografica Protetta Salento Rosato.

Varietà delle uve: Negroamaro, con piccole percentuali di Malvasia Nera.

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore rosa corallo, aroma primario, fruttato e con gusto fresco, armonico, molto gradevole.

Ciclo produttivo: uve selezionate, vinificazione classica con brevissima macerazione delle bucce. Il mosto fiore viene svinato appena la tonalità del colore è rosa. La fermentazione termo condizionata dura diversi giorni e conferisce al futuro vino le peculiarità organolettiche del negroamaro .Il vino così prodotto viene affinato in acciaio per circa 3 mesi.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, ottimo con le minestre asciutte, con il pesce, con i molluschi, con formaggi di media stagionatura e insaccati.

Temperatura di servizio: 10-12 ° C.

Grado alcolico: 12,5 % Vol.

Classification: IGP Indicazione Geografica Protetta Salento Rosato

Grapes Variety: Negroamamro with little percentage of Malvasia Nera

Organoleptic characteristic: It is wine with a subtle clear pink colour. It has a primary aroma, with fruit fragrance and harmonic and fresh taste.

Productive cycle: The grapes carefully selected, are allowed to a classic vinification with a short maceration.

The free-run juice is taken out when the colour is pink. The termo monitored fermentation for different days gives to the wine its typical organoleptic characters. Then the refining occurs in stainless steel tank for about 3 months.

Food Pairing: excellent with each food, in particular with, soup, fish and medium aged cheese.

Serving Temperature: 10-12° C.

Alcohol: 12,5 % Vol.

W W W . C A N T I N E P L I N I A N A . I T



MESSAPO

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

DOLCE NATURALE

Classificazione: DOP Denominazione di Origine Protetta Primitivo di Manduria Dolce Naturale.

Varietà delle uve: Primitivo di Manduria 100%.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso vivo, tendente al violetto, ha un aroma fine e caratteristico di fragola, di lampone e frutti sottobosco dal gusto dolce e armonico con uno spiccato equilibrio di sapori.

Ciclo produttivo: vigneti che superano i 30 anni di età e uve vinificate a temperatura controllata, sono le premesse per l'ottenimento di questo pregevole prodotto. Il prodotto viene poi affinato in acciaio per circa 5 mesi.

Abbinamenti: si abbina con cibi di fine tavola, formaggi pecorini stagionati dal gusto deciso, mandorle tostate, fichi, castagne, pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 12-14° C.

Alcool potenziale: 19 % Vol.

Alcool svolto: 14 % Vol.

Zuccheri: 85 g/l.

Classification: DOP Denominazione di Origine Protetta Primitivo di Manduria Dolce Naturale.

Grapes Variety: Primitivo of Manduria 100%.

Organoleptic characteristic: It is a red wine tending to the violet . It has fine aroma, remembering strawberry and raspberry. Its flavor is moderately sweet and harmonic, with a marked balance of tastes.

Productive cycle:

Vineyards that surpass the 30 years of age and grapes made wine at monitored temperatures are the the introductions to obtain this valuable product. Rifining occurs in stainless steel tank for 5 months.

Food Pairing: excellent with foods of fine table, pecorini cheeses. seasoned from the determined flavor, toasted almond , figs chestnuts, dry cakes.

Serving Temperature: 12-14° C.

Potential Alcohol: 19% Vol.

Alcohol: 14 % Vol.





PRIMITIVO DI MANDURIA
DOLCE NATURALE

DOCG
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

**WORK
IN PROGRESS**