



Gianfranco Donatelli VITICOLTORE



Vis à Vis

**PRIMITIVO PUGLIA INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA**

Il Terroir di Vis à Vis

Vis à Vis nasce dal cuore di un vigneto d'eccezione, un'autentica gemma nel paesaggio pugliese: **il Clos Mannara**.

Questo appezzamento unico, situato nell'agro di Grottaglie, al confine con Villa Castelli, si trova in una zona collinare dove altitudine, esposizione e suolo si incontrano per forgiare il carattere profondo e inconfondibile dell'uva.

Alle pendici delle Murge, su terreni calcareo-argillosi ricchi di storia, il microclima è temperato da correnti d'aria regolari che attraversano la valle, offrendo ventilazione naturale e freschezza. Queste condizioni permettono una viticoltura equilibrata e rispettosa, riducendo al minimo gli interventi fitosanitari e preservando l'integrità autentica del frutto, la cui finezza si esprime nella piena maturità.

È questo raro equilibrio tra terra, vento e luce a imprimere nel Vis à Vis tutta la forza, l'eleganza e l'autenticità discreta del Salento più intimo.

C a r a t t e r i s t i c h e

Vino ottenuto dall'accurata selezione di uve Primitivo provenienti dal Clos Mannara, espressione autentica e profonda di questo terroir.

Al colore rosso intenso si affiancano seducenti note aromatiche di ciliegia, confettura di prugna ed eleganti sentori mediterranei che ti immergono nel cuore del Salento. Interessanti sensazioni tostate e speziate di vaniglia, pepe nero e caffè sono dovute ai 18 mesi di affinamento in Tonneaux di rovere francese.

Un Primitivo di grande struttura, corposità e sapidità, determinate dalla vicinanza del mare che ne esalta il carattere.

Abbinamenti

Perfetto per accompagnare un tagliere di salumi, gustosi piatti di carne, formaggi stagionati o per i tuoi momenti di meditazione.

Temperatura di servizio 18-20°C.

Scheda tecnica

Esposizione: Montuoso a ribasso della Valle d'Itria scendendo verso il Mar Ionio.

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Zona di produzione: Contrada Mannara Grottaglie

Suolo: Calcareo roccioso

Vitigno: Primitivo

Forma d'allevamento: Guyot

La vendemmia: Manuale in cassette da 4 Kg





Gianfranco Donatelli VITICOLTORE



Vis à Vis

**PRIMITIVO PUGLIA PROTECTED
GEOGRAPHICAL INDICATION**

The Terroir of Vis à Vis

Vis à Vis is born from the heart of an exceptional vineyard, an authentic gem in the Apulian landscape: **the Clos Mannara**.

This unique plot, located in the Grottaglie countryside, on the border with Villa Castelli, is found in a hilly area where altitude, exposure, and soil meet to forge the deep and unmistakable character of the grapes.

On the slopes of the Murge, on calcareous-clay soils rich in history, the microclimate is tempered by regular air currents that pass through the valley, offering natural ventilation and freshness. These conditions allow for a balanced and respectful viticulture, minimizing phytosanitary interventions and preserving the authentic integrity of the fruit, whose fineness is expressed at full maturity.

It is this rare balance of land, wind, and light that imprints on Vis à Vis all the strength, elegance, and discreet authenticity of the most intimate Salento.

Tasting Notes

A wine obtained from the careful selection of Primitivo grapes from the Clos Mannara, an authentic and profound expression of this terroir. The intense red color is matched by seductive aromatic notes of cherry, plum jam, and elegant Mediterranean hints that immerse you in the heart of Salento. Intriguing toasted and spicy sensations of vanilla, black pepper, and coffee are due to 18 months of aging in French oak Tonneaux.

A Primitivo of great structure, body, and sapidity, influenced by the proximity to the sea which enhances its character.

Pairings

Perfect with a charcuterie board, savory meat dishes, aged cheeses, or for your moments of meditation.

Serving Temperature 18-20°C.

Technical Sheet

Exposure: Mountainous, descending from the Itria Valley towards the Ionian Sea.

Harvest Period: First ten days of September

Production Area: Contrada Mannara, Grottaglie

Soil: Calcareous rocky

Grape Variety: Primitivo

Training System: Guyot

Harvest: Manual in 4 kg crates.

