




---

CANTINE IONIS

---




LA IONIS' NASCE FRA LE COLLINE  
DELLA VALLE D'ITRIA A CAVALLO TRA  
IL MAR IONIO E IL MAR ADRIATICO  
DOVE SI PARLA DI TRULLI, ANTICHE MASSERIE,  
VIGNE, VINI E ARTE BAROCCA;  
DOVE LA TRADIZIONE SI FONDE CON  
UNA GLORIOSA EREDITÀ ENOGASTRONOMICA.

IONIS' WAS BORN AMID THE HILLS OF THE  
"VALLE D'ITRIA" BETWEEN THE IONIAN AND  
ADRIATIC SEAS, LAND OF THE "TRULLI",  
OLD FARMS, VINEYARDS, WINES AND  
BAROQUE ARCHITECTURE;  
A CHARMING PLACE WHERE TRADITION  
MEETS A GLORIOUS WINE LOVING HERITAGE.



ACANTO  
Primitivo

**VERDECA****TIPOLOGIA VINO:** bianco **VITIGNO:** verdeca**AREA DI PRODUZIONE:** Valle d'Itria**CLIMA E TERRITORIO:** zona ventilata caratterizzata da consistenti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Terreno roccioso.**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera cordone speronato**VINIFICAZIONE:** l'uva, diraspata, viene raffreddata e portata ad una temperatura di circa 6°-7° C per una criomacerazione di circa 24 ore, successivamente il mosto fiore viene allontanato dalle bucce, pulito, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di circa 12°-14° C tenuta costantemente sotto controllo.**COLORE:** giallo paglierino con fugaci riflessi verdolini.**AL NASO:** complesso con profumi fruttati di ananas, pera, pesca gialla, floreali di acacia e minerali legati al terreno.**AL PALATO:** fresco, molto equilibrato, di lunga persistenza. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo come aperitivo, si accompagna piacevolmente a frutti di mare crudi e piccoli crostacei.**ALCOOL:** 12,5% vol. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C**VERDECA****TYPE OF WINE:** White **GRAPE VARIETY:** Verdeca**PRODUCTION AREA:** Valle d'Itria**CLIMATE AND TERRITORY:** ventilated area characterised by significant daily temperature variations. Rocky outcrop.**CULTIVATION SYSTEM:** espalier spurred cordon.**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed, then cooled and brought to a temperature of about 6-7° C for a cryomaceration of about 24 hours, then the free-run must is removed from the skins, cleaned, and fermented in stainless steel tanks at a temperature of about 12-14° C kept constantly under control.**COLOUR:** straw yellow with greenish highlights.**ON THE NOSE:** it is complex with fruity aromas of pineapple, pear, yellow peach, floral acacia and minerals linked to the soil.**ON THE PALATE:** it is fresh and very balanced, with long persistence. **FOOD PAIRINGS:** it is excellent as an aperitif, it goes well with raw seafood and small crustaceans.**ABV:** 12.5% **SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C

# DUCHESSA ISABELLA

## MALVASIA

**DENOMINAZIONE:** Malvasia Puglia IGP

**TIPOLOGIA VINO:** bianco

**VITIGNO:** Malvasia Bianca

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata. Il mosto fiore viene raffreddato ad una temperatura di 5° C per circa ventiquattro ore. In tal caso la fermentazione non viene innescata e il mosto subisce un illimpidimento naturale poiché tutti i corpi in sospensione precipitano sul fondo del recipiente. Dopo le 24 ore il mosto viene travasato e fatto fermentare pulito a 12°-14° C.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**AL NASO:** profumi che richiamano i fiori e note agrumate.

**AL PALATO:** fresco ed equilibrato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** eccezionale come aperitivo, con frutti di mare crudi e pesce in genere.

**ALCOOL:** 12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° – 10° C

## MALVASIA

**DENOMINATION:** Malvasia Puglia PGI

**TYPE OF WINE:** White

**GRAPE VARIETY:** Malvasia Bianca

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed and gently pressed. The free-run must is cooled to a temperature of 5° C for about twenty-four hours. In this case, fermentation is not triggered and the must undergoes a natural clarification since all the suspended bodies become sediment in the container. After 24 hours the must is decanted and fermented clean at 12-14° C.

**COLOUR:** straw yellow with greenish highlights.

**ON THE NOSE:** it releases aromas that recall flowers and citrus notes.

**ON THE PALATE:** it is fresh and balanced.

**FOOD PAIRINGS:** it is exceptional as an aperitif, with raw seafood and fish in general.

**ABV:** 12%

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C



# AGAVE

## CHARDONNAY

**DENOMINAZIONE:** Chardonnay Puglia IGP

**TIPOLOGIA VINO:** bianco

**VITIGNO:** chardonnay

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera – cordone speronato

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata. Il mosto fiore viene raffreddato ad una temperatura di 5° C per circa ventiquattro ore. In questo modo la fermentazione non viene innescata e il mosto subisce un illimpidimento naturale poiché tutti i corpi in sospensione precipitano sul fondo del recipiente. Dopo le 24 ore il mosto viene travasato e fatto fermentare pulito a 12° – 14° C.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**AL NASO:** bouquet ampio, floreale e fruttato che ricorda la banana, la mela e l'ananas.

**AL PALATO:** dotato di ottima sapidità e persistenza, fresco, armonico e di grande piacevolezza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo come aperitivo, accompagna piacevolmente frutti di mare crudi, primi e secondi a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

**ALCOOL:** 12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° – 10° C

## CHARDONNAY

**DENOMINATION:** Chardonnay Puglia PGI

**TYPE OF WINE:** White

**GRAPE VARIETY:** Chardonnay

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier - spurred cordon

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed and gently pressed. The free-run must is cooled to a temperature of 5° C for about 24 hours. In this way, fermentation is not triggered and the must undergoes a natural clarification since all the suspended bodies become sediment in the container. After 24 hours the must is decanted and fermented clean at 12°-14° C.

**COLOUR:** straw yellow with greenish highlights.

**ON THE NOSE:** it is ample, floral with a fruity bouquet reminiscent of banana, apple and pineapple.

**ON THE PALATE:** it has excellent flavour and persistence, fresh, harmonious and very pleasant.

**FOOD PAIRINGS:** it is excellent as an aperitif, it pleasantly accompanies raw seafood, first and second courses based on fish, white meats and soft cheeses.

**ABV:** 12%

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C



# BACCA BIANCA

## BIANCO PUGLIA

**DENOMINAZIONE:** Bianco Puglia IGP

**TIPOLOGIA VINO:** bianco

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata. Il mosto fiore viene raffreddato ad una temperatura di 5° C per circa ventiquattro ore. In tal caso la fermentazione non viene innescata e il mosto subisce un illimpidimento naturale poiché tutti i corpi in sospensione precipitano sul fondo del recipiente. Dopo le 24 ore il mosto viene travasato e fatto fermentare pulito a 12° – 14° C.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**AL NASO:** profumi che richiamano fiori e note agrumate.

**AL PALATO:** fresco ed equilibrato.

**🍷 ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** eccezionale come aperitivo, con frutti di mare crudi e pesce in genere.

**ALCOOL:** 12% vol.

**🌡️ TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° – 10° C

## WHITE PUGLIA

**DENOMINATION:** White Puglia PGI

**TYPE OF WINE:** White

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed and gently pressed. The free-run must is cooled to a temperature of 5° C for about twenty-four hours. In this way, fermentation is not triggered and the must undergoes a natural clarification since all the suspended bodies become sediment in the container. After 24 hours the must is decanted and fermented clean at 12-14° C.

**COLOUR:** straw yellow with greenish highlights.

**ON THE NOSE:** it releases aromas that recall flowers and citrus notes.

**ON THE PALATE:** it is fresh and balanced.

**🍷 FOOD PAIRINGS:** it is excellent as an aperitif, with raw seafood and fish in general.

**ABV:** 12%

**🌡️ SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C



# SPIREA

## NEGROAMARO ROSE'

**DENOMINAZIONE:** Rosato Salento IGP

**TIPOLOGIA VINO:** rosato

**VITIGNI:** negroamaro

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**CLIMA E TERRITORIO:** somme termiche elevate e piovosità medio-bassa.

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata, pigiata e convogliata nei vinificatori. Dopo un contatto di poche ore con le bucce e qualche rimontaggio, il mosto che si è colorato di rosa intenso segue una vinificazione in bianco senza vinacce e ad una temperatura controllata di 12°C.

**COLORE:** rosa tenue brillante.

**AL NASO:** profumi fruttati riconoscibili nell'albicocca e floreali di magnolia e gelsomino.

**AL PALATO:** buona persistenza, fresco ed equilibrato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si accosta piacevolmente a carni bianche, pollame, formaggi delicati, risotti e primi e secondi piatti di pesce.

**ALCOOL:** 12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° – 12° C

## NEGROAMARO ROSE'

**DENOMINATION:** Rosato Salento PGI

**WINE TYPE:** rosé

**GRAPE VARIETY:** Negroamaro

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**CLIMATE AND TERRITORY:** high thermal peaks and medium-low rainfall.

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed, pressed and conveyed to the winemakers. After a few hours' contact with the skins and some pumping over, the must, which has become an intense pink, follows a white vinification without pomace and at a controlled temperature of 12° C.

**COLOUR:** bright pale pink.

**ON THE NOSE:** it releases fruity aromas recognisable in apricot and floral scents of magnolia and jasmine.

**ON THE PALATE:** it has good persistence, fresh and balanced.

**FOOD PAIRINGS:** it goes well with white meats, poultry, delicate cheeses, risottos, first and second courses of fish.

**ABV:** 12.5%

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C











ACANTO  
Primitivo



lonet

ACANTO

Primitivo

# ACANTO

## PRIMITIVO

**DENOMINAZIONE:** primitivo Igp Puglia

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNO:** primitivo

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva, raccolta al giusto punto di maturazione, viene diraspata, pigiata e convogliata nei vinificatori. Qui il mosto segue una fermentazione a temperatura controllata di circa 6/8 giorni con rimontaggi e follature continue almeno per i primi due terzi della fermentazione.

**COLORE:** rosso intenso con riflessi violacei.

**AL NASO:** profumi ampi e fruttati che ricordano frutti a bacca rossa, prugna, ciliegia e marasca.

**AL PALATO:** strutturato, intenso ma con un ottimo equilibrio, caldo e avvolgente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si esprime al meglio con carni rosse e arrostiti, ma accompagna piacevolmente anche formaggi stagionati, paste asciutte o condite con panna e besciamella.

**ALCOOL:** 13,50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° – 20° C

## PRIMITIVO

**DENOMINATION:** Primitivo Puglia PGI

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Primitivo

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes, harvested at the right point of ripeness, are de-stemmed, pressed and conveyed to the winemakers. Here the must follows a temperature-controlled fermentation of about 6-8 days with continuous pumping over and punching down for at least the first two-thirds of the fermentation.

**COLOUR:** intense red with violet hues.

**ON THE NOSE:** it releases wide and fruity aromas reminiscent of red-berried fruits, plums, cherries and morello cherries.

**ON THE PALATE:** it is structured, intense but with an excellent balance, warm and enveloping.

**FOOD PAIRINGS:** it is best expressed with red meats and roasts but also pleasantly accompanies aged cheeses, dry pasta or topped with cream and béchamel.

**ABV:** 13.5%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C



# BACCA NERA

## VINO ROSSO ITALIANO

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera e guyot

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata, delicatamente pigiata, condizionata e convogliata nei fermentini. Questi serbatoi di acciaio inox, sono dotati di tasca di refrigerazione che consente di monitorare la temperatura del mosto. La fermentazione controllata, permette di ottenere prodotti di elevata qualità senza rischi di alterazioni che si ripercuoterebbero negativamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto.

**COLORE:** rosso intenso con riflessi violacei.

**AL NASO:** vino elegante dai profumi ampi di frutta a bacca nera e spezie.

**AL PALATO:** di grande struttura.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si accompagna a formaggi, salumi stagionati e carni alla griglia e primi piatti al sugo.

**ALCOOL:** 13,50 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

## ITALIAN RED WINE

**TYPE:** Red wine

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier and guyot

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed, delicately pressed, conditioned and conveyed into the fermenters. These stainless steel tanks are equipped with a refrigeration pocket that lets you monitor the wort's temperature. Controlled fermentation lets you obtain high-quality products without the risk of alterations that would negatively affect the organoleptic characteristics of the product.

**COLOUR:** intense red with violet hues.

**ON THE NOSE:** it is an elegant wine with ample aromas of blackberry fruit.

**ON THE PALATE:** it has great structure.

**FOOD PAIRINGS:** it goes well with cheeses, cured meats and grilled meats and first courses with sauce.

**ABV:** 13.5%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C





# IULIUS

## NEGROAMARO

**DENOMINAZIONE:** Negroamaro Salento IGP

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNI:** negroamaro

**ZONA DI PRODUZIONE:** Salento

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva, raccolta al giusto punto di maturazione, viene diraspata, pigiata e convogliata nei vinificatori. Qui il mosto segue una fermentazione a temperatura controllata di circa sei/otto giorni con rimontaggi e follature continue almeno per i primi due terzi della fermentazione.

**COLORE:** rosso intenso.

**AL NASO:** è vino austero, con una vasta gamma di profumi, frutti a bacca rossa e note speziate tipici del Negroamaro.

**AL PALATO:** un rosso di gran corpo, molto persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si accompagna a formaggi, salumi stagionati, carni alla griglia e primi piatti al sugo.

**ALCOOL:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

## NEGROAMARO

**DENOMINATION:** Negroamaro Salento PGI

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Negroamaro

**PRODUCTION AREA:** Salento

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes, harvested at the right point of ripeness, are de-stemmed, pressed and conveyed to the winemakers. Here the must follows a temperature-controlled fermentation of about 6-8 days with continuous pumping over and punching down for at least the first two-thirds of the fermentation.

**COLOUR:** intense red.

**ON THE NOSE:** it is an austere wine, with a wide range of aromas, red-berried fruits and spicy notes typical of Negroamaro.

**ON THE PALATE:** it is a full-bodied, very persistent red.

**FOOD PAIRINGS:** it goes well with cheeses, cured meats and grilled meats and first courses with sauce.

**ABV:** 13.5%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C





# LECTUS

## NERO DI TROIA

**DENOMINAZIONE:** Rosso IGP Puglia

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNI:** Nero di Troia

**ZONA DI PRODUZIONE:** Alta Murgia Barese

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva, raccolta al giusto punto di maturazione, viene diraspata, pigiata e convogliata nei vinificatori. Qui il mosto segue una fermentazione a temperatura controllata di circa sei/otto giorni con rimontaggi e follature continue almeno per i primi due terzi della fermentazione.

**COLORE:** rosso intenso.

**AL NASO:** gioviale, dai sentori speziati e di piccoli frutti a bacca nera.

**AL PALATO:** di buona struttura e persistenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** accompagna formaggi stagionati, salumi, carne alla brace e selvaggina.

**ALCOOL:** 13,50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° – 20° C

## NERO DI TROIA

**DENOMINATION:** Red Puglia PGI

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Nero di Troia

**PRODUCTION AREA:** Alta Murgia Barese

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes, harvested at the right point of ripeness, are de-stemmed, pressed and conveyed to the winemakers. Here the must follows a temperature-controlled fermentation of about 6-8 days with continuous pumping over and punching down for at least the first two-thirds of the fermentation.

**COLOUR:** intense red.

**ON THE NOSE:** it is jovial, with spicy scents and small blackberry fruits.

**ON THE PALATE:** it has good structure and persistence.

**FOOD PAIRINGS:** it accompanies aged cheeses, cured meats, grilled meats and game.

**ABV:** 13.5%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C



# ABBASC

## PRIMITIVO DI MANDURIA

**DENOMINAZIONE:** Primitivo di Manduria DOP

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNO:** Primitivo di Manduria

**ZONA DI PRODUZIONE:** Manduria, Sava, Carosino

**TERRENO:** roccioso, calcareo e molto fertile.

**CLIMA E TERRITORIO:** influenzato notevolmente dal mar Ionio, che essendo molto profondo, trasferisce una grande quantità di calore durante l'inverno e rinfresca notevolmente le giornate estive. E' la zone più calda del Salento, ma anche la meno piovosa.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata, delicatamente pigiata, condizionata e convogliata nei fermentini. Questi serbatoi di acciaio inox, sono dotati di tasca di refrigerazione che consente di monitorare la temperatura del mosto. La fermentazione a temperatura controllata, analisi periodiche ed una massima pulizia permettono di ottenere un prodotto di elevata qualità senza rischi di alterazioni che si ripercuoterebbero negativamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.

**COLORE:** rosso intenso.

**AL NASO:** profumo complesso e ben pronunciato. Il bouquet si apre con dolci sentori avvolti dagli odori caratteristici della confettura di frutta, prugna e marasca.

**AL PALATO:** molto strutturato, potente ma molto equilibrato nonostante la sua elevata gradazione alcolica. Di ottima persistenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** accompagna paste al ragù, carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati.

**ALCOOL:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° – 20° C

## PRIMITIVO DI MANDURIA

**DENOMINATION:** Primitivo di Manduria PDO

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Primitivo di Manduria

**PRODUCTION AREA:** Manduria, Sava, Carosino

**SOIL:** rocky, calcareous and very fertile.

**CLIMATE AND TERRITORY:** greatly influenced by the Ionian Sea, which being very deep, transfers a large amount of heat during the winter and considerably cools the summer days. It is the hottest area of Salento but also the least rainy.

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed, delicately pressed, conditioned and conveyed into the fermenters. These stainless steel tanks are equipped with a refrigeration pocket that lets you monitor the wort's temperature. Fermentation at a controlled temperature, periodic analyses and maximum cleaning produce a high-quality product without the risk of alterations that would negatively affect the organoleptic characteristics of the product over time.

**COLOUR:** intense red.

**ON THE NOSE:** it is complex and with a well-pronounced bouquet. The bouquet opens with sweet hints of fruit, plum and cherry jam.

**ON THE PALATE:** it is very structured, powerful but very balanced despite its high alcohol content. With excellent persistence.

**FOOD PAIRINGS:** it accompanies pasta with meat sauce, roast meats, game and aged cheeses.

**ABV:** 14%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C



# DON LUIGI

## MERLOT E PRIMITIVO

**DENOMINAZIONE:** Rosso Puglia IGP

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNI:** Merlot e Primitivo

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva, raccolta al giusto punto di maturazione, viene diraspata, pigiata e convogliata nei vinificatori. Qui il mosto segue una fermentazione a temperatura controllata di circa 6/8 giorni con rimontaggi e follature continue almeno per i primi due terzi della fermentazione.

**COLORE:** rosso intenso con riflessi violacei.

**AL NASO:** un Merlot e un Primitivo gioviale che unisce la balsamicità del Merlot ai profumi ampi e fruttati del Primitivo.

**AL PALATO:** vino intenso di ottima struttura e persistenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** accompagna formaggi a pasta dura, salumi, carni al sangue e primi piatti robusti.

**ALCOOL:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° – 20° C

## MERLOT AND PRIMITIVO

**DENOMINATION:** Red Puglia PGI

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Merlot and Primitivo

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes, harvested at the right point of ripeness, are de-stemmed, pressed and conveyed to the winemakers. Here the must follows a temperature-controlled fermentation of about 6-8 days with continuous pumping over and punching down for at least the first two-thirds of the fermentation.

**COLOUR:** intense red with violet hues.

**ON THE NOSE:** it is a jovial Primitivo and Merlot that combines the balsamic character of Merlot with the ample and fruity aromas of Primitivo.

**ON THE PALATE:** it is an intense wine with excellent structure and persistence.

**FOOD PAIRINGS:** it accompanies hard cheeses, cold cuts, rare meats and robust first courses.

**ABV:** 13.5%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C



# NINÌ

## SUSUMANIELLO

**DENOMINAZIONE:** Susumaniello IGP Puglia

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNO:** susumaniello

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** cordone speronato

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata, delicatamente pigiata, condizionata e convogliata nei fermentini. Questi serbatoi di acciaio inox, sono dotati di tasca di refrigerazione che consente di monitorare la temperatura del mosto. La fermentazione controllata, permette di ottenere prodotti di elevata qualità senza rischi di alterazioni che si ripercuoterebbero negativamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto.

**COLORE:** rosso intenso

**AL NASO:** vasta gamma di profumi, frutti a bacca rossa e note speziate

**AL PALATO:** di gran corpo, molto persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si accompagna a formaggi, salumi stagionati e carni alla griglia, primi piatti al sugo.

**ALCOOL:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**CURIOSITÀ:** Il nome di questo vitigno antico richiama il nome dell'asino (in dialetto pugliese "somaro") perché indica l'elevata produttività della pianta ricca di grappoli "come un asino".

## SUSUMANIELLO

**DENOMINATION:** Susumaniello Puglia PGI

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Susumaniello

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier and spurred cordon

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed, delicately pressed, conditioned and conveyed into the fermenters. These stainless steel tanks are equipped with a refrigeration pocket that lets you monitor the wort's temperature. Controlled fermentation lets you obtain high-quality products without the risk of alterations that would negatively affect the organoleptic characteristics of the product.

**COLOUR:** intense red.

**ON THE NOSE:** it releases a wide range of aromas, red-berried fruits and spicy notes.

**ON THE PALATE:** it is full-bodied and very persistent.

**FOOD PAIRINGS:** it goes well with cheeses, cured meats and grilled meats and first courses with sauce.

**ABV:** 14%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C

**TIDBIT:** The name of this ancient vine recalls the name of the donkey (in the Apulian dialect "somaro") because it indicates the high productivity of the plant rich in clusters "like a donkey".





# NIREUS

## NEGROAMARO PASSITO

**DEVOMINAZIONE:** Negroamaro Puglia IGP Passito

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNI:** negroamaro

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene lasciata sulle viti per circa un mese nonostante la già avvenuta maturazione; così facendo perde acqua per traspirazione e gli zuccheri e i composti fenolici si concentrano. L'uva viene diraspata, delicatamente pigiata, condizionata e convogliata nei fermentini, serbatoi di acciaio inox dotati di una tasca di refrigerazione che consente di monitorare la temperatura del mosto. La fermentazione controllata permette di ottenere prodotti di elevata qualità senza rischi di alterazioni, che si ripercuoterebbero negativamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto.

**COLORE:** rosso intenso con riflessi violacei.

**AL NASO:** forti sentori fruttati ma si distinguono allo stesso tempo cacao e spezie.

**AL PALATO:** vino elegante, morbido e con una lunga persistenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** accompagna piacevolmente primi piatti, arrosti, carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi stagionati

**ALCOOL:** 14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 – 20° C

## NEGROAMARO PASSITO

**DENOMINATION:** Negroamaro Puglia Passito PGI

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Negroamaro

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier

**VINIFICATION:** the grapes are left on the vines for about a month despite already being ripe; in this way, the grapes lose water by transpiration and the sugars and phenolic compounds are concentrated. The grapes are de-stemmed, delicately pressed, conditioned and conveyed into the fermenters. These stainless steel tanks are equipped with a refrigeration pocket that lets you monitor the wort's temperature. Controlled fermentation lets you obtain high-quality products without the risk of alterations that would negatively affect the organoleptic characteristics of the product.

**COLOUR:** intense red with violet hues.

**ON THE NOSE:** it releases strong fruity hints while cocoa and spices stand out.

**ON THE PALATE:** it is an elegant wine, smooth and with a long persistence.

**FOOD PAIRINGS:** it pleasantly accompanies first courses, roasts, red meats, game, cured meats and aged cheeses.

**ABV:** 14.5%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C



# ATER

## PRIMITIVO SALENTO IGP

**DENOMINAZIONE:** Primitivo

**TIPOLOGIA VINO:** rosso

**VITIGNO:** primitivo

**TERRENO:** roccioso – calcareo molto fertile

**CLIMA E TERRITORIO:** influenzato notevolmente dal mar Ionio trasferisce una grande quantità di calore durante l'inverno e rinfresca notevolmente le giornate estive. E' la zone più calda del Salento, ma anche la meno piovosa.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** spalliera

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata, delicatamente pigiata, condizionata e convogliata nei fermentini. Questi serbatoi di acciaio inox, sono dotati di tasca di refrigerazione che consente di monitorare la temperatura del mosto. La fermentazione a temperatura controllata, analisi periodiche ed una massima pulizia permettono di ottenere un prodotto di elevata qualità senza rischi di alterazioni che si ripercuoterebbero negativamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.

**COLORE:** rosso intenso.

**AL NASO:** profumo complesso e ben pronunciato. Il bouquet si apre con dolci sentori avvolti dagli odori caratteristici della confettura di frutta, prugna e marasca.

**AL PALATO:** vino elegante, polposo e molto strutturato ma equilibrato nonostante la sua elevata gradazione alcolica.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** particolarmente adatto a rinforzare paste al ragù, piatti a base di carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati e piatti dai sapori forti.

**ALCOOL:** 14,00% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 – 20° C

## PRIMITIVO SALENTO PGI

**DENOMINATION:** Primitivo Salento PGI

**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Primitivo

**SOIL:** rocky - very fertile calcareous.

**CLIMATE AND TERRITORY:** greatly influenced by the Ionian Sea, which transfers a large amount of heat during the winter and considerably cools the summer days. It is the hottest area of Salento, but also the least rainy.

**CULTIVATION SYSTEM:** espalier.

**VINIFICATION:** the grapes are de-stemmed, delicately pressed, conditioned and conveyed into the fermenters. These stainless steel tanks let you monitor the wort's temperature. Fermentation at a controlled temperature, periodic analyses and maximum cleaning produce a high-quality product without the risk of alterations that would negatively affect the organoleptic characteristics of the product over time.

**COLOUR:** intense red.

**ON THE NOSE:** it is complex and with a well-pronounced bouquet. The bouquet opens with sweet hints wrapped in the characteristic smells of fruit, plum and cherry jam.

**ON THE PALATE:** it is elegant, pulpy and very structured but balanced wine despite its high alcohol content.

**FOOD PAIRINGS:** it is particularly suitable for reinforcing pasta with meat sauce, strong dishes based on roast meats, game, aged cheeses and dishes with strong flavours.

**ABV:** 14.0%

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20° C











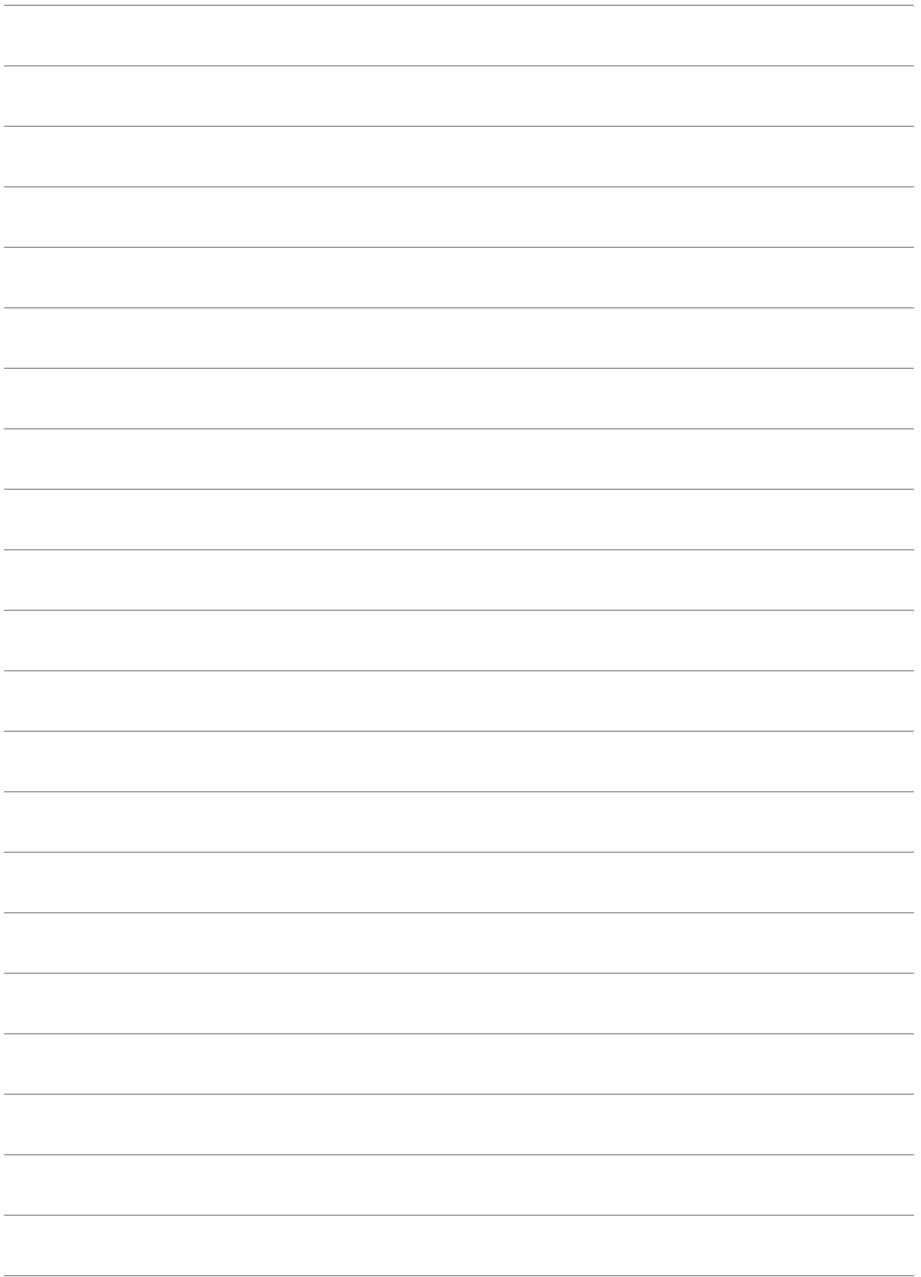


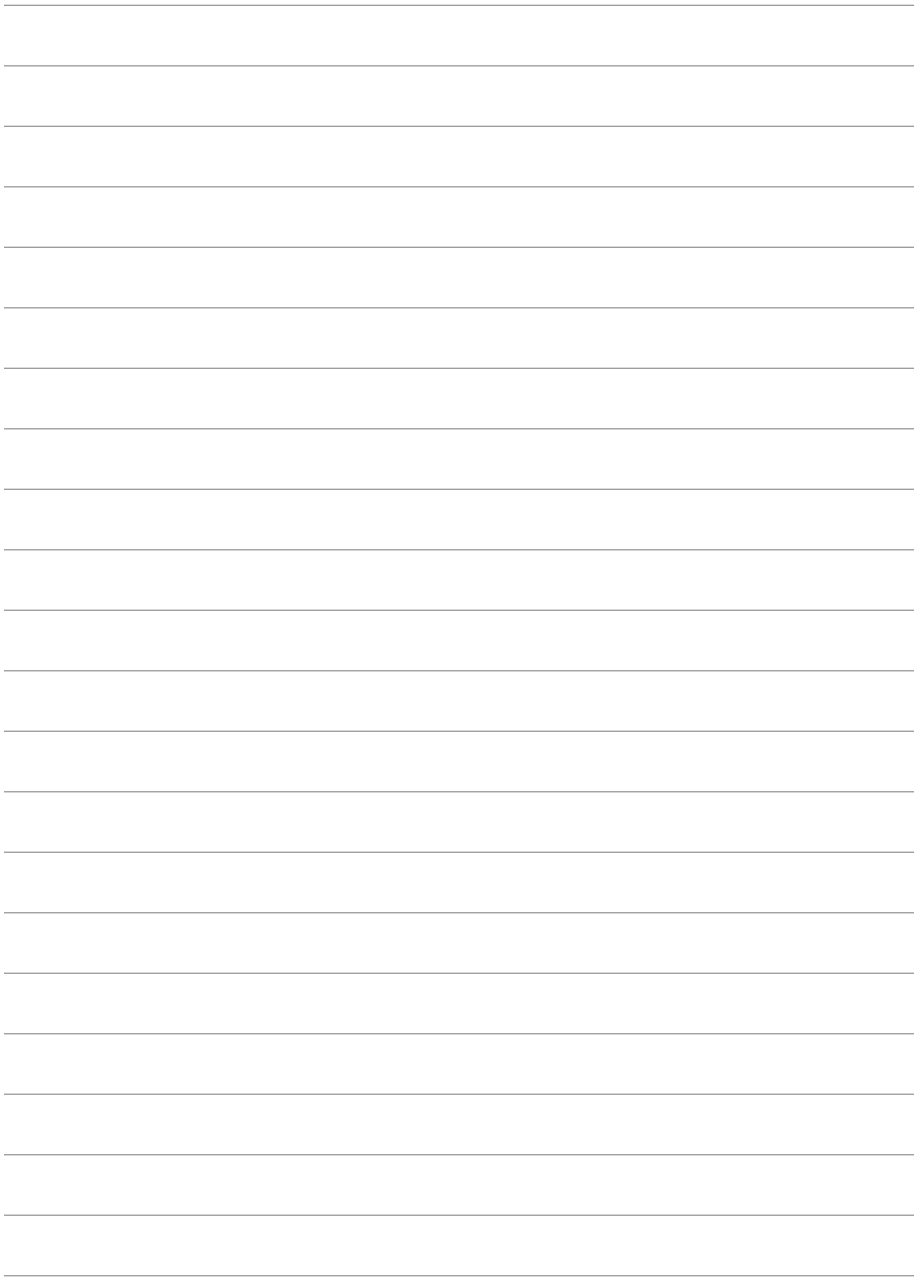
A close-up photograph of a hand holding a bunch of dark blue grapes. The hand is positioned in the lower-left foreground, with the fingers gently cradling the grapes. The grapes are clustered and have a natural, slightly dusty appearance. In the background, there are green grape leaves and other bunches of grapes hanging from a vine. The lighting is natural, suggesting an outdoor setting like a vineyard.

**I MIEI SOGNI NON LI TENGO IN UN CASSETTO  
MA IN UNA BOTTIGLIA,  
PERCHÈ ATTORNO ALLE BOTTIGLIE  
RUOTANO TANTE STORIE CHE PARLANO  
DI TRADIZIONI, NOSTALGIA E AMORE.**

**I DO NOT KEEP MY DREAMS IN A DRAWER  
BUT IN A BOTTLE,  
BECAUSE BOTTLES REVOLVE AROUND  
THE MANY STORIES THAT SPEAK OF  
TRADITION, NOSTALGIA AND LOVE.**









---

CANTINE IONIS

---

Via Martiri della Libertà 13 - 70010 Locorotondo (BA) - Italia  
info@ionisvini.com - ☎ 080 5282664 - 📞 3356203817



[www.ionisvini.com](http://www.ionisvini.com)