



Santissimo

TERRE DI FEDERICO II

— VINI LONGO —

APRICENA

GARGANO . PUGLIA



PRODOTTO ITALIANO

Dalla tradizione contadina
di famiglia nasce la passione
per la produzione di vini di qualità





Una famiglia nata ai piedi del **Gargano**, in **Apricena**, nell'**Alta Daunia**: la famiglia **Longo**.

Due fratelli che, dopo anni di **duro lavoro nelle vigne** con il proprio padre, hanno deciso di produrre e commercializzare il frutto di tanti sacrifici donando tutta **l'esperienza e la passione** maturate nella nascita di **vini di qualità**.

Salvatore e Luigi oggi sono alla guida della **Cantina Santissimo - Terre di Federico II**, un'azienda nata per soddisfare le esigenze di **appassionati e professionisti** del mondo dell'enologia e della ristorazione, **dai vini ai proseccchi al vino dolce**, un percorso che, fin da subito, ha riscosso un grande successo.

APRI COENA



NERO DI TROIA

PUGLIA IGP

Vino ottonuto da uva Nero di Troia in purezza contraddistinto dal carattere tannico.

Dal colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti a bacca rossa.



Servire a temperatura di 16-18°C

% 13% Vol.



750ml e



*Il nome Apri Coena deriva dal latino Apri coena
e significa cena di cinghiale. Il nome lo
l'imperatore Federico II decise di far
introdurre in quel luogo un ricco banchetto
base di carne di un enorme cinghiale da lui
cacciato nei boschi circostanti.*

APRI COENA
NERO DI TROIA


Santissime
TERRE DI FEDERICO II





URIMATE



PRIMITIVO
PUGLIA IGP

Vino di colore rosso rubino con sfumature violacee donate dalla vinificazione con macerazione prolungata. Al gusto è morbido, ben strutturato ed equilibrato, ma corposo e persistente. Si abbina ai primi piatti con sughi, carne alla griglia e arrostiti.



Servire a temperatura di 16-18°C

% 13,5% Vol.



750ml e





TERRA MATER



FALANGHINA

PUGLIA IGP

Vino bianco di colore paglierino e dal profumo intenso.

Sapore secco, armonico, morbido.

Si accompagna ad antipasti, riso e pasta con frutti di mare, salse delicate, minestre di legumi, pizze assortite e flan di verdure.



Servire a temperatura di 8-10°C

% 13% Vol.



750ml e





Cave



NERO DI TROIA

PUGLIA IGP - ROSATO

Vino rosato, fermo, vinificato da Uva di Troia.

Elegante il bouquet olfattivo con sentori floreali, leggermente fruttato si accompagna a minestre asciutte, primi piatti, salumi, carni bianche, zuppe di pesce e crostacei.



Servire a temperatura di 10-12°C

% 12% Vol.



750ml e



SPECIAL EDITION

Dedicated to

Matteo Salvatore

Compositore e cantante di musica popolare, oltre che interprete di canti tradizionali del Gargano, Matteo Salvatore trascorre l'infanzia nella povertà che affligge la terra natia e l'Italia intera dopo la Prima guerra mondiale, tanto che proprio l'infanzia e la povertà diventano i temi maggiormente ricorrenti nei testi delle sue canzoni.

Fin dagli anni Cinquanta compone ed esegue ballate tipicamente pervase da un'aura di allegria e comicità, e arricchite di aneddoti divertenti narrati attraverso un linguaggio caratterizzato da particolare irriverenza.

Pur avendo vissuto una giovinezza di miseria e di analfabetismo, grazie all'affermarsi del talento musicale e alla forza poetica delle sue parole riesce a trovare il proprio riscatto, suscitando l'apprezzamento del pubblico e la stima da parte di diversi intellettuali, tra cui Italo Calvino, il quale afferma che:

«Le parole di Matteo Salvatore noi le dobbiamo ancora inventare.»
(Italo Calvino)



NERO DI TROIA BARRICATO

Denominazione di Origine Controllata

Vino ottenuto grazie a un attento lavoro di selezione delle uve prodotte nelle nostre vigne. Le bassissime rese in vigna conferiscono a questo vino una grande predisposizione all'affinamento in barriques di rovere, arricchendosi di aromi terziari (spezie, caffè e vaniglia) che vanno ad aggiungere complessità alle sue già spiccate doti olfattive.



Servire a temperatura di 18-20°C

% 14% Vol.



750ml e



Gray FIANO

 FIANO
PUGLIA IGP

Di colore giallo dorato intenso, luminoso. Sapore equilibrato con note di frutta secca e profumi floreali. Al gusto è morbido, elegante e fresco. In abbinamento a piatti a base di pesce, frutti di mare, carni bianche, formaggi freschi.

 Servire a temperatura di 12°C

% 13% Vol.

 750ml e

Chardonnay

 CHARDONNAY
PUGLIA IGP

Vino inconfondibile, da uve "Chardonnay" del territorio pugliese, vinificato in purezza, dona al palato un sapore fresco e asciutto con una spiccata vivacità.

 Servire a temperatura di 8-10°C

% 12% Vol.

 750ml e

ΣΤΡΥΣ

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



FINIS

 INZOLLA - GRECANICO
CATARATTO - GRILLO

Mistella di mosto fresco proveniente da uve Inzolla - Grecanico - Cataratto - Grillo, con aggiunta di alcool di vino delle zone collinari della Sicilia occidentale.

Si accompagna bene a dolci, biscotti secchi, dolci di mandorla, gelati, ecc.

 Servire a temperatura di 7-8°C

% 16% Vol. + 12% Zuc

 500ml e





Cuvée



VINO SPUMANTE
EXTRA DRY

Spumante delicato e morbido che ben si adatta a ogni momento della giornata e ad ogni pasto.

Si riconoscono piacevoli note fruttate di mela e sentori di fiori bianchi.

Al palato si presenta con un gusto fruttato accompagnato da freschezza.



Servire a temperatura di 6-8°C

% 11% Vol.



750ml e





cuvée rosé



VINO SPUMANTE ROSÉ
EXTRA DRY

Bouquet fine, persistente ed equilibrato,
con note fiorite e delicate.

Uno spumante versatile: adatto in
abbinamento ad aperitivi, salmone
affumicato, prosciutto e crudo di
crostacei.



Servire a temperatura di 6-8°C

% 11% Vol.



750ml e





**ICS
ELLE**



PROSECCO EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

Ottimo come vino da aperitivo, ma si presta molto bene con risotti delicati e carni bianche, ma anche con formaggi freschi.



Servire a temperatura di 8-10°C

% 11% Vol.



750ml e





**ICS
ELLE**



PROSECCO BRUT

Denominazione di Origine Controllata

Ottimo come vino da aperitivo, ma si presta molto bene con risotti delicati e carni bianche, ma anche con formaggi freschi.



Servire a temperatura di 8-10°C

% 11% Vol.



750ml e





**ICS
ELLE
EXTRA DRY
MILLESIMATO**



**VINO SPUMANTE
EXTRA DRY**

Di colore giallo paglierino chiaro, con un perlage finissimo e un gusto morbido e fruttato.

Ottenuto da uve bianche coltivate nella pianura Garganica di Apricena in Puglia.



Servire a temperatura di 8-10°C

% 11,5% Vol.



750ml e







Un territorio in cui le **condizioni pedoclimatiche regalano ai nostri frutti solo il meglio.**
Ai piedi del **Gargano**, in agro di **Apricena**, dove la terra diventa pietra.





Le nostre uve sono sorvegliate
da un antico monastero
“**Monastero di San Giovanni in piano**”
che traccia la storia di questi luoghi
in cui **Federico II di Svevia** era solito venire.



Santissimo

TERRE DI FEDERICO II

— VINI LONGO —

APRICENA
GARGANO . PUGLIA



PRODOTTO ITALIANO

Azienda Agricola

C.so Garibaldi - Apricena (FG) - Gargano . Puglia

mobile: +39 348 3307855 | +39 329 2937699

santissimo.puglia@gmail.com

www.santissimopuglia.it

