



VETRÈRE

"I vini secondo Vetrère - Nel pieno rispetto della natura e del territorio"



CASA PADRONALE

FONDATA NEL 1700 DAGLI ANTENATI DELLA NOSTRA FAMIGLIA, L'AZIENDA VETRERE FU RIPORTATA ALLA PIENA ATTIVITÀ DA NOSTRO PADRE ENRICO BRUNI.

CHI SIAMO

UNA STORIA DI FAMIGLIA



RADICI NEL SALENTO

NEL CUORE DELLA PUGLIA, VICINO A TARANTO, LA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA COLTIVA LA PASSIONE PER IL VINO TRAMANDATA DA GENERAZIONI. UN LEGAME INDISSOLUBILE CON UNA TERRA FERTILE E GENEROSA.



LE DONNE DI VETRÈRE

UNA GESTIONE ORGOGLIOSAMENTE FEMMINILE CHE PORTA IN CANTINA SENSIBILITÀ, CURA PER I DETTAGLI E UNA VISIONE MODERNA, SENZA MAI DIMENTICARE LA TRADIZIONE.



FILOSOFIA BIO ED ECO

OPERIAMO NEL PIENO RISPETTO DELLA NATURA E DELL'ECOSISTEMA. AGRICOLTURA BIOLOGICA E SOSTENIBILITÀ SONO I PILASTRI SU CUI COSTRUIAMO LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI.



VETRÈRE

IL TERRITORIO NEL CUORE DELLA PUGLIA



CLIMA E TERRENO

UN MICROCLIMA MITE E VENTILATO UNITO A UN TERRENO FERTILE, CONDIZIONI IDEALI PER UNA VITICOLTURA DI ECCELLENZA.



PAESAGGIO UNICO

DOLCI COLLINE PUNTEGGIATE DA ULIVI SECOLARI E VIGNETI RIGOGLIOSI CHE DISEGNANO L'ORIZZONTE PUGLIESE.



VICINANZA A TARANTO

TRADIZIONE CONTADINA E CULTURA MEDITERRANEA SI FONDONO IN UNA TERRA RICCA DI STORIA.



CARATTERE DEI VINI

PRODOTTI DAL PROFILO GENUINO CHE ESPRIMONO L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA FRESCHEZZA, AROMI E STRUTTURA.



L'ETICHETTE

I NOSTRI VINI BIANCHI



VT

RACCOLTA TARDIVA DI MINUTOLO

Aromi intensi e complessi, con note di frutta esotica e miele bilanciate da una sorprendente freschezza.



LAUREATO

CHARDONNAY E MINUTOLO

Un blend elegante che unisce la struttura classica alla tipicità aromatica locale. Profumi floreali avvolgenti.



MINU'

MACERATO MINUTOLO

Orange wine di carattere. La macerazione dona struttura, colore ambrato e una complessità olfattiva unica.



CRÉ

MINUTOLO

Vitigno autoctono riscoperto. Aromaticità tipica vibrante, vivacità e note agrumate che rinfrescano il palato.



FINIS

CHARDONNAY

Aromi intensi e complessi, con note di frutta esotica e miele bilanciate da una sorprendente freschezza.



UMI

CHARDONNAY

Frutto ed equilibrio si incontrano in questo bianco versatile. Ideale per accompagnare piatti di pesce e crostacei.



L'ETICHETTE

I NOSTRI VINI ROSSI



KEMELIOS

NEGROAMARO E MALVASIA

Un blend di grande armonia e morbidezza. Colore rosso rubino intenso, al naso offre note di frutta matura e spezie.



LAGO DELLA PERGOLA

NEGROAMARO

Intensità e carattere. Un rosso che racconta il territorio attraverso un sorso pieno e una struttura importante.



LIVRUNI

PRIMITIVO

Frutto maturo e grande corpo. Un vino solare e generoso che esprime tutto il calore della terra pugliese



BARONE PAZZO

PRIMITIVO

Potenza ed equilibrio. Il Primitivo nella sua veste più nobile, con note di ciliegia, prugna e spezie dolci.



AMMAZZALORSA

PRIMITIVO D.O.C.

Rosso rubino intenso, al naso note di frutta rossa matura e spezie, con un sorso morbido e avvolgente.



TEMPIO DI GIANO

NEGROAMARO

Espressione autentica del Negroamaro. Strutturato ed elegante, con tannini vellutati e un finale persistente.



L'ETICHETTE

I NOSTRI SPUMANANTI



AUREO

MINUTOLO

Un'espressione di pura eleganza e vivacità. Aureo cattura l'essenza aromatica del Minutolo in una veste spumeggiante, regalando un perlage fine e persistente che esalta la freschezza del nostro territorio.



AUREO ROSE'

AGLIANICO

Sensazioni morbide e pungenti danzano in bocca, in un clima di convivialità che ci riporta a calde giornate d'estate con un gusto fresco e deciso. Un vino incredibilmente mediterraneo, avvolgente e complesso.

L'ETICHETTE

I NOSTRI ROSATI



TARANTA

NEGROAMARO E MALVASIA NERA

Un rosato che celebra la tradizione salentina. Freschezza vibrante e aromaticità intensa si fondono in un sorso piacevole, con note di ciliegia e lampone che richiamano i profumi dell'estate pugliese.



SALETE

PRIMITIVO E NEGROAMARO

Sensazioni morbide e pungenti danzano in bocca, in un clima di convivialità che ci riporta a calde giornate d'estate con un gusto fresco e deciso. Un vino incredibilmente mediterraneo, avvolgente e complesso.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'ORO VERDE DI PUGLIA

CUORE ED ESSENZA DEL SALENTO

IL NOSTRO OLIO NASCE NEL CUORE DEL SALENTO DA MAESTOSI ULIVI SECOLARI, COLTIVATI NEL PIENO RISPETTO DEI PRINCIPI DELL'**AGRICOLTURA BIOLOGICA**.

UN PRODOTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ CHE RACCHIUDE L'IDENTITÀ MEDITERRANEA IN OGNI GOCCIA.



3 OLIVE
SLOW FOOD

GUIDA 2010



Ulivi Secolari Pugliesi



Agricoltura Biologica



Olive Selezionate a Mano



Molitura a Freddo



VETRÈRE



WINE EXPERIENCE

VETRÈRE APRE LE SUE PORTE AGLI APPASSIONATI PER CONDIVIDERE UN'ESPERIENZA AUTENTICA. UN TOUR ESCLUSIVO CHE VI PERMETTERÀ DI COMPRENDERE L'AMORE E LA PASSIONE CHE DEDICHIAMO AL NOSTRO LAVORO.



VISITA DELLA CANTINA

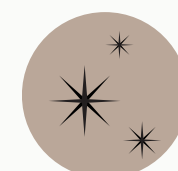
UN PERCORSO GUIDATO ATTRAVERSO I LUOGHI DI PRODUZIONE, DOVE TRADIZIONE E MODERNITÀ SI INCONTRANO.



LIGHT LUNCH

TOUR TRA VIGNETI, CANTINA E BARRICAIA DOPO UN'INTRODUZIONE SU VETRÈRE.

CONCLUSIONE NEL GIARDINO DEGLI INGLESII CON PRANZO TIPICO IMMERSI NEL VERDE.



EXCLUSIVE DINING EXPERIENCE

IN UN GIARDINO TIPICO DELL'ENTROTERRA PUGLIESE VI ATTENDE UN'ESPERIENZA AUTENTICA, CON CUCINA A KM 0 ABBINATA ALLE NOSTRE MIGLIORI ETICHETTE.



VETRÈRE

