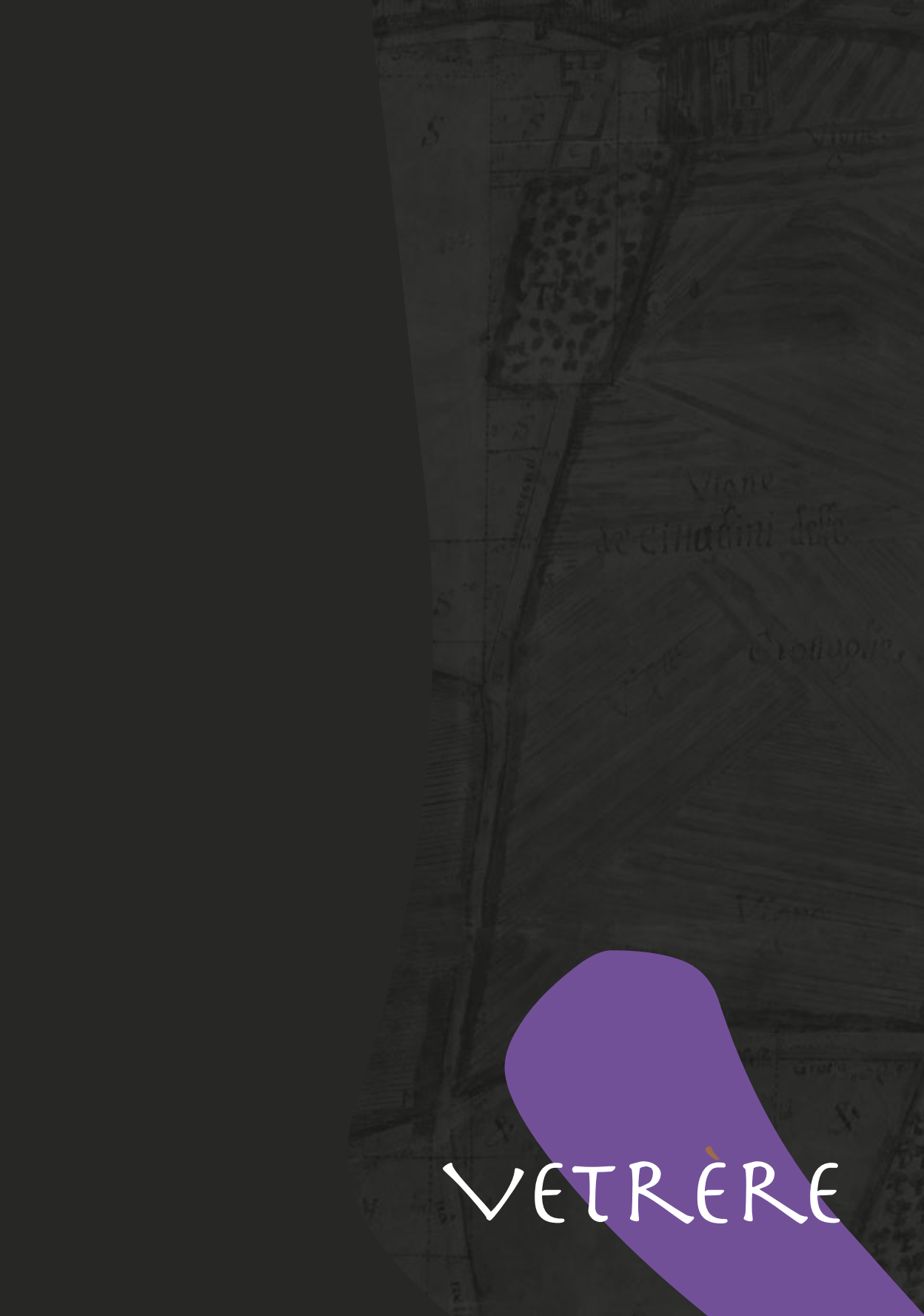


VETRÈRE

VETRÈRE

L'azienda Vetrère, fondata nel 1700 dagli antenati della nostra famiglia, è stata riportata alla piena attività da nostro padre Enrico Bruni. Dal 2002 noi, Annamaria e Francesca, abbiamo ridato vita al suo nome, con l'intento che Vetrère rappresenti la nostra passione per il vino e per la terra. Fin da subito operiamo nel rispetto della tradizione e nella valorizzazione dell'ambiente naturale, inseguendo con entusiasmo ambiziosi obiettivi. Il clima mite, il terreno fertile e il lento passare del tempo sono elementi che da sempre giocano un ruolo importante nella produzione dei nostri vini. Le uve provengono dai nostri vigneti coltivati a spalliera, immersi tra dolci colline e ulivi secolari proprio nel cuore dell'alto Salento.

The Vetrère company, founded in the 1700s by our ancestors, was brought back to full operation by our father Enrico Bruni. Since 2002, we, Annamaria and Francesca, have revived its name with the intention that Vetrere represents our passion for wine and for the land. From the very beginning, we have worked with respect for tradition and with a focus on enhancing the natural environment, enthusiastically pursuing ambitious goals. The mild climate, the fertile soil, and the slow passing of time are elements that have always played an important role in the production of our wines. They come from our vineyards cultivated using the espalier system, nestled among gentle hills and centuries-old olive trees, right in the heart of upper Salento.





AMMAZZALORSA
Primitivo di Manduria DOC

IDENTITÀ

Uve: Primitivo di Manduria DOC.
Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 8°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici.
Affinamento: 18 mesi.
Abbinamento ai cibi: Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.

IDENTITY

Grape: *Primitivo di Manduria DOC.*
Vinification: *Manual harvest of slightly overripe grapes; destemming and crushing followed by a cold pre-fermentation maceration at 8°C for 24–48 hours. Temperature-controlled maceration and alcoholic fermentation with selected yeasts for about 10 days at 24–26°C. Final racking using soft presses.*
Reining process: *18 months.*
Food pairing: *Red meats, game, and hearty first courses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Ampio e complesso, con profumi fruttati di prugna e confettura di ciliegia, arricchiti da note di tabacco e leggere sfumature speziate. Un vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale persistente che regala eleganti note di cacao.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Broad and complex, with fruity aromas of plum and cherry jam, enriched by notes of tobacco and delicate spicy nuances.
A full-bodied, smooth wine, rich in noble tannins, with a persistent finish offering elegant hints of cocoa.

KEMELIOS
Negroamaro e Malvasia Nera

IDENTITÀ

Uve: Negroamaro, Malvasia nera.
Vinificazione: Raccolta a mano in cassetta, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In bottiglia per 14 mesi.
Abbinamento ai cibi: Cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.

IDENTITY

Grape: *Negroamaro, black Malvasia.*
Vinification: *Handpicked, grape selection, pressed, destemmed, fermentation in steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *Bottled for 14 months.*
Food pairing: *Game, red meats, mature cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rosso profondo con riflessi violacei, richiami a frutti rossi maturi con note speziate e tostate del rovere. Al gusto consistente e rotondo con un tannino maturo ma mai invadente. Finale lungo e persistente.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Deep red color with violet reflections, hints of ripe red fruits with spicy and toasted oak notes. The taste is consistent and round with mature but never intrusive tannins. Long and persistent finish.





BARONE PAZZO
Primitivo

IDENTITÀ

Uve: Primitivo.
Vinificazione: Raccolta a mano in cassetta, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In bottiglia per 9 mesi.
Abbinamento ai cibi: Pasta con sughi di carne, carni rosse, formaggi a pasta dura e semidura.

IDENTITY

Grape: *Primitivo.*
Vinification: *Handpicked, grape selection, pressed, destemmed, fermentation in steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In bottle for 9 months.*
Food pairing: *Pasta with meat sauce, red meat, hard and semi-hard cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso di ciliegia matura e prugna con nuances balsamiche dolcemente speziate. Vino di notevoli estratti, la cui morbidezza mette in risalto una massa tannica ben dosata, che dà nello stesso tempo equilibrio e consistenza.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A full-bodied red with mature cherry and plum aromas, lightly spiced with balsamic nuances. A wine with notable essences, its smoothness heightens the pronounced tannins, which at the same time gives great balance and texture.

LAGO DELLA PERGOLA
Negroamaro

IDENTITÀ

Uve: Negroamaro.
Vinificazione: Raccolta a mano in cassetta, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata.
Affinamento: In bottiglia per 12 mesi.
Abbinamento ai cibi: Carni rosse alla griglia e arrostite, formaggi a pasta dura e semidura stagionati.

IDENTITY

Grape: *Negroamaro.*
Vinification: *Handpicked, grape selection, pressed, destemmed, alchoholic fermentation at a controlled temperature.*
Reining process: *Bottled for 12 months.*
Food pairing: *Grilled or roasted red meat, hard and semi-hard mature cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rosso scuro con riflessi violacei, alle note di frutta matura si alternano quelle speziate di pepe e tabacco. Vellutato al palato, trova il suo equilibrio tra la componete fruttata e quella tannica a dare notevole persistenza.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Dark red color with violet reflections, the notes of ripe fruit alternate with spicy ones of pepper and tobacco. Velvety on the palate, it finds its balance between the fruity and tannic components to give remarkable persistence.





VT *Bio*

Vendemmia Tardiva di Minutolo

IDENTITÀ

Uve: Minutolo.
Forma di Allevamento: Spalliera a cordone speronato.
Vinificazione: Surmaturazione, raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione lenta in acciaio per 30 gg, permanenza sui lieviti.
Affinamento: In bottiglia per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Crostacei e formaggi a pasta dura o erborinati. Pasticcini, torte e dolci

IDENTITY

Grape: *Minutolo.*
Type of farming: *Cordon trained espalier and spur-pruned.*
Vinification: *Late harvest, machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats, ageing on lees.*
Reining process: *Bottled for two months.*
Food pairing: *Oysters and shellish, white ish and sushi. Sweet pastries, cakes and desserts.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Al naso richiami olfattivi a fiori di arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Ottima freschezza e persistenza, eccellente mineralità.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A fragrant orange blossom bouquet mixed with lime and exotic fruits like papaya and pineapple. A delicious gooseberry fruitiness gives the finish a unique smoothness.

MINÙ *Bio*
Orange

IDENTITÀ

Uve: Minutolo.
Forma di Allevamento: Spalliera a cordone speronato.
Vinificazione: Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio con 3-4 giorni di macerazione sulle bucce.
Affinamento: In bottiglia per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Pesce crudo, cucina esotica e carni rosse e alla selvaggina.

IDENTITY

Grape: *Minutolo.*
Type of farming: *Cordon trained espalier and spur-pruned.*
Vinification: *Alcoholic fermentation in steel vats with 3-4 days of skins maceration.*
Reining process: *Bottled for two months.*
Food pairing: *Raw fish, exotic cuisine and red and game meats.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Al naso richiami olfattivi a fiori di arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Dalle sensazioni aromatiche piuttosto forti e d'impatto, con una sensazione tannica al palato.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A fragrant orange blossom bouquet mixed with lime and exotic fruits like papaya and pineapple. Rather strong and impactful aromatic sensations, with a tannic feel to the palate.





PASSATURO
Malvasia Nera

IDENTITÀ

Uve: Malvasia nera.
Forma di Allevamento: Spalliera a cordone speronato.
Vinificazione: Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.
Abbinamento ai cibi: Salumi, carni alla griglia, formaggi.

IDENTITY

Grape: *Black Malvasia.*
Type of farming: *Cordon trained and spur-pruned/spurred cordon.*
Vinification: *Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel for four months and bottled for two months.*
Food pairing: *Cured meats and cold cuts, grilled meat, cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rubino con riflessi violacei, note di ciliegia, all'olfatto persistenti sentori di fragola di bosco. Morbido al palato rivela nel finale una leggera nota dolce.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Ruby color with a purplish hue and cherry tones, persistent aroma of wild strawberries. Mellow on the palate with a subtle, sweet finish.

LIVRUNI
Primitivo

IDENTITÀ

Uve: Primitivo.
Vinificazione: Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.
Abbinamento ai cibi: Salumi, carni alla griglia, formaggi.

IDENTITY

Grape: *Primitivo.*
Vinification: *Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel for four months and bottled for two months.*
Food pairing: *Cured meats and cold cuts, grilled meat and cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rubino con riflessi violacei, note di ribes nero all'olfatto persistenti anche in fase gusto-olfattiva. Morbido al palato rivela nel finale un carico tannico che dà buona persistenza.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A beautiful, dark ruby red with a purplish hue and an intense, lingering bouquet of blackcurrant. Mellow on the palate with a smoothly polished tannins and a smooth finish.



VETRÈRE

Disponibile anche in formato: **375 ml**
Size also available



TEMPIO DI GIANO

Negroamaro

IDENTITÀ

Uve: Negroamaro.
Vinificazione: Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.
Abbinamento ai cibi: Paste al sugo, guazzetti di pesce e formaggi a media stagionatura.

IDENTITY

Grape: *Negroamaro.*
Vinification: *Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel for four months and bottled for two months.*
Food pairing: *Pasta dishes with tomato and fish-lavoured sauces, and medium mature cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rubino con riflessi granati, richiami alla ciliegia e prugna. Il ricco bouquet aromatico esalta il finale persistente. Caratterizzato da un buon corpo, bilanciato da una piacevole nota acida.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Ruby color with garnet reflections, hints of cherry and plum. The rich aromatic bouquet enhances the persistent finish. Characterized by a good body, balanced by a pleasant acid note.

Disponibile anche in formato: **375 ml**
Size also available

VETRÈRE

CRÈ *Bio*
Minutolo

IDENTITÀ

Uve: Minutolo.
Forma di Allevamento: Spalliera a cordone speronato.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazionelenta in acciaio per 30 gg, permanenza sui lieviti.
Affinamento: In bottiglia per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Crostacei e formaggi a pasta dura o erborinati.

IDENTITY

Grape: *Minutolo.*
Type of farming: *Cordon trained espalier and spur-pruned.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats, ageing on lees.*
Reining process: *Bottled for two months.*
Food pairing: *Oysters and shellish, white fish and sushi.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Al naso richiami ai fiori d'arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Ottima spina acida che nulla toglie alla rotondità del gusto.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A fragrant orange blossom bouquet mixed with lime and exotic fruits like papaya and pineapple. A delicious gooseberry fruitiness gives the finish a unique smoothness.





LAUREATO *Bio*

Chardonnay e Minutolo

IDENTITÀ

Uve: Chardonnay e Minutolo.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, sosta su lieviti.
Affinamento: In bottiglia per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Crostacei e piatti a base di pesce, formaggi a pasta tenera e filata.

IDENTITY

Grape: *Chardonnay e Minutolo.*
Vinification: *Mechanical harvesting, soft pressing, static clarification, resting on the lees.*
Reining process: *Bottled for two months.*
Food pairing: *Crustaceans and fish-based dishes, soft and spun paste cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Profumi floreali bilanciati da una fresca mineralità che aggiungono profondità al naso. Al palato corposo e sapido, esprime al meglio le qualità dei due vitigni perfettamente in equilibrio.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Floral scents balanced by fresh minerality adding depth to the nose. Full-bodied and savory on the palate, it best expresses the qualities of the two perfectly balanced grape varieties.

VETRÈRE

FINIS *Bio*
Chardonnay

IDENTITÀ

Uve: Chardonnay.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14°-16°C).
Affinamento: In serbatoi d'acciaio "sur lies" per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Aperitivi, piatti di pesce, ricotta fresca, formaggi a pasta filata.

IDENTITY

Grape: *Chardonnay.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel vats "sur lies" (aged on lees) for two months.*
Food pairing: *Appetizers, fish, fresh ricotta, fresh and soft cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi verdi, al naso un ricco bouquet di profumi e al palato la freschezza della buccia di agrumi bilancia la morbidezza che contribuisce a una piacevole degustazione.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Straw yellow with green reflections, on the nose a rich bouquet of perfumes and on the palate the freshness of the citrus peel balances the softness which contributes to a pleasant tasting.



VETRÈRE

Disponibile anche in formato: **375 ml**
Size also available



UMI
Chardonnay

IDENTITÀ

Uve: Chardonnay.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In serbatoi d'acciaio "sur lies" per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Sushi, sashimi, aperitivi, piatti di pesce, ricotta fresca, formaggi a pasta filata.

IDENTITY

Grape: *Chardonnay.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel vats "sur lies" (aged on lees) for two months.*
Food pairing: *Sushi, sashimi, appetizers, fish, fresh ricotta, fresh and soft cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Intenso e floreale di mimosa al naso, presenta note di frutta esotica, mango e banana.
Palato pulito e sapido, ottima persistenza.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Intense aromas of mimosa and exotic fruits such as mango and banana.
Clean and crisp on the palate with a delightful, persistent finish.

TARANTA *Bio*

Negroamaro e Malvasia Nera

IDENTITÀ

Uve: Negroamaro, Malvasia nera.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14°-16°C).
Affinamento: In serbatoi d'acciaio "sur lies" per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Aperitivi, piatti di pesce, formaggi freschi a pasta filata.

IDENTITY

Grape: *Negroamaro, black Malvasia.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel vats "sur lies" (aged on lees) for two months.*
Food pairing: *Appetizers, fish, fresh and soft cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Rosa ciliegia, con riflessi brillanti. Al naso presenta richiami a frutta rossa e marasca, al palato si evidenza freschezza e vivacità, la struttura e il corpo conferiscono una piacevole persistenza.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Cherry pink, with bright reflections. The nose has hints of red fruit and cherry, the palate shows freshness and vivacity, the structure and the body give a pleasant persistence.



VETRÈRE

Disponibile anche in formato: **375 ml**
Size also available



SALETE *Bio*
Primitivo

IDENTITÀ

Uve: Primitivo.
Vinificazione: Le uve effettuano una breve macerazione sulle bucce per l'estrazione del tipico colore rosato tenue. Segue pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio per alcuni mesi, con successivo breve riposo in bottiglia prima della commercializzazione.
Abbinamenti consigliati: Ideale con antipasti di mare, crudi di pesce, crostacei, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi.

IDENTITY

Grape: *Primitivo.*
Vinification: *The grapes undergo a short skin maceration to extract the typical pale rosé color. This is followed by soft pressing and temperature-controlled fermentation.*
Aging: *In stainless steel for several months, followed by a short period of bottle refinement before release.*
Food Pairings: *Ideal with seafood appetizers, raw fish dishes, shellfish, light first courses, white meats, and fresh cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Al palato è fresco e armonico, caratterizzato da una piacevole sapidità e da un perfetto equilibrio tra morbidezza e vivace acidità, con un finale persistente che richiama eleganti note fruttate.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

On the palate, it is fresh and harmonious, marked by pleasant salinity and a well-balanced interplay between softness and lively acidity, leading to a persistent finish with refined fruity returns.

AUREO

Spumante Brut metodo Charmat

IDENTITÀ

Uve: Selezione uve bacca bianca.
Forma di Allevamento: Spalliera a cordone speronato.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in autoclave metodo Charmat.
Affinamento: In bottiglia per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Ostriche, frutti di mare, crostacei, pesce e sushi.

IDENTITY

Grape: *Selection of white grape varieties.*
Type of farming: *Spur-pruned cordon (vertical trellis system).*
Vinification: *Mechanical harvesting, gentle pressing, static clarification, fermentation in autoclave using the Charmat method.*
Reining process: *Bottled for two months.*
Food pairing: *Oysters, seafood, shellfish, fish and sushi.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Al naso fresco e floreale, con richiami a frutti come agrumi e mela. Fine perlage e persistente al gusto.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Fresh and floral on the nose, with notes of citrus fruits and apple. Fine and persistent perlage, with a well-balanced and lasting taste.





AUREO ROSÈ

Spumante Brut metodo Charmat

IDENTITÀ

Uve: Selezione uva bacca rossa.
Forma di Allevamento: Spalliera a cordone speronato.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in autoclave metodo Charmat.
Affinamento: In bottiglia per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Pesce crudo e cotto, carni bianche, formaggi e fritture.

IDENTITY

Grape: *Selection of white grape varieties.*
Type of farming: *Spur-pruned cordon (vertical trellis system)*
Vinification: *Mechanical harvesting, gentle pressing, static clarification, fermentation in autoclave using the Charmat method.*
Reining process: *Bottled for two months.*
Food pairing: *Raw and cooked fish, white meats, cheeses and fried foods.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Frutti a bacca rossa e ciliegia sono le principali percezioni olfattive. Fine perlage e gusto asciutto, perfetto per qualsiasi abbinamento.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Red berry fruits and cherry are the main aromatic notes. Fine perlage and a dry taste, making it perfect for a wide range of pairings.

TORREMORA
Primitivo

IDENTITÀ

Uve: Primitivo.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In serbatoi d'acciaio per quattro mesi.
Abbinamento ai cibi: Carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati.

IDENTITY

Grape: *Primitivo.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel for four months.*
Food pairing: *Beef and aged cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rubino, note di ribes nero all'olfatto persistenti i fase gusto-olfattiva. Morbido al palato.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A beatiful, dark ruby red with a purplish hue and an intense, lingering bouquet of blackcurrant. Mellow in the palate.





TORREMORA
Negroamaro

IDENTITÀ

Uve: Negroamaro.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In serbatoi d'acciaio per quattro mesi.
Abbinamento ai cibi: Legumi e carni al sugo e grigliate.

IDENTITY

Grape: *Negroamaro.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel for four months.*
Food pairing: *Legumes and grilled meat or with sauce.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rubino, richiami di ciliegia. In bocca presenta un tannino ben morbido e bilanciato.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Ruby color, hints of cherry. Well-balanced with velvety smooth tannins.

TORREMORA
Rosato

IDENTITÀ

Uve: Negroamaro.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In serbatoi d'acciaio per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Pesce e formaggi non stagionati.

IDENTITY

Grape: *Negroamaro.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel for two months.*
Food pairing: *Fish and soft cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Rosa ciliegia, al naso richiami di frutta rossa. Al palato freschezza e morbidezza che contribuisce a un piacevole palato.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A cherry coloured, and aroma of fregrant red fruits. On the palate is mediumbodied and the finish is clean and refreshing.





TORREMORA
Chardonnay

IDENTITÀ

Uve: Chardonnay.
Vinificazione: Raccolta meccanica, pressatura soffice, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In serbatoi d'acciaio per due mesi.
Abbinamento ai cibi: Pesce e formaggi non stagionati.

IDENTITY

Grape: *Chardonnay.*
Vinification: *Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.*
Reining process: *In stainless steel for two months.*
Food pairing: *Fish and soft cheeses.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Al naso richiami a pesca e mandarino, al palato la freschezza della buccia di agrumi.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A fragrant peach and mandarin bouquet, fresh citrus flavours echo on the palate.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA *Bio*

Da Agricoltura Biologica

IDENTITÀ

Olive: Cellina, Frantoio, Leccino, Carolea, Coratina.
Lavorazione: Raccolta meccanica con scuotitore.
Pressatura: Linea continua dopo massimo tre ore dalla raccolta, a bassa temperatura.
Filtraggio: Per decantazione con l'uso di cotone idrofilo speciale per olio biologico.

IDENTITY

Olive varieties: *Cellina, Frantoio, Leccino, Carolea, Coratina.*
Harvesting: *Mechanical harvesting.*
Processing: *Within a maximum of 3 hours from the time of harvest, the olives are taken to the mill for pressing at a low temperature.*
Filtration: *Decanted using special absorbent cotton wool for organic oil.*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Profumo fresco e intenso, definito da percezioni nette di oliva matura, pasta morbida con amaro leggero, aromi di mandorla e di frutto dolce e un delicato retrogusto piacevolmene piccante.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A distinct, fresh and intense perfume of ripe olives, slightly bitter, with a ripe, fruity aroma and a delicate peppery taste.



VETRÈRE

Formati disponibili: **250 ml, 500 ml, 3 l, 5 l**
Sizes available

LENTICCHIE *Bio*

Da Agricoltura Biologica



Le Lenticchie Piccole di Vetrère sono dei legumi biologici ricchi di proteine: dal sapore ricco e buono.

Ottime per insalate, contorni, sughi, minestroni, polpette e numerose ricette tradizionali.

Consigli per l'uso: Sciacquare in acqua fredda. Cuocere 1 tazza di lenticchie in 3 tazze d'acqua per 30 minuti circa (la metà in pentola a pressione), salando a fine cottura. Si consiglia in ogni caso di assaggiare per verificare il punto di cottura.

Ingredienti: 100% lenticchie piccole biologiche.

The Small Lentils of Vetrère are organic legumes rich in protein: with a rich and good flavour.

Excellent for salads, side dishes, sauces, soups, meatballs and numerous traditional recipes.

Directions for use: Rinse in cold water. Cook 1 cup of lentils in 3 cups of water for about 30 minutes (half in a pressure cooker), adding salt at the end of cooking. In any case, it is advisable to taste to check the doneness.

Ingredients: 100% organic small lentils.

CECI BIANCHI *Bio*

Da Agricoltura Biologica

I Ceci sono un alimento prevalentemente proteico in aggiunta alla vasta gamma di vitamine e sali minerali.
La presenza abbondante di Magnesio e Folato, porta benefici al cuore e alla circolazione sanguigna, abbassando la possibilità di infarto.
Mentre la presenza di acidi grassi insaturi, meglio conosciuti come Omega 3, abbassano i livelli dei grassi nel sangue: del cosiddetto "colesterolo cattivo" e dei trigliceridi, prevenendo di conseguenza le malattie degenerative come l'ipertensione e arterosclerosi.
Il cece è uno dei più antichi tra i legumi e la varietà di cece piccolo, più colorito e saporito, proviene dall'oriente.

Chickpeas are a predominantly protein food in addition to the vast range of vitamins and mineral salts.
The abundant presence of Magnesium and Folate, brings benefits to the heart and blood circulation, lowering the possibility of a heart attack.
While the presence of unsaturated fatty acids, better known as Omega 3, lower the levels of fats in the blood: the so-called "bad cholesterol" and triglycerides, consequently preventing degenerative diseases such as hypertension and arteriosclerosis.
Chickpea is one of the oldest legumes and the small, more colorful and tasty variety of chickpea comes from the East.



SAVE THE WORLD

Vetrère persegue una strategia di sostenibilità per la riduzione degli impatti ambientali generati dall'attività agricola.

Ciò è possibile attraverso:

- **l'utilizzo di materie prime certificate per l'utilizzo in agricoltura biologica;**
- **il mantenimento delle siepi e dei muretti a secco, necessari rifugi della fauna selvatica;**
- **l'inerbimento controllato.**

Da Settembre 2013, l'azienda si è dotata di un impianto fotovoltaico da KW96 che le permette di essere autosufficiente. Attua programmi di raccolta differenziata dei rifiuti che vengono conferiti a centri di raccolta autorizzati.

Vetrère pursues a sustainability strategy for the reduction of environmental impact generated from agricultural activity. This is possible through:

- ***the use of certified raw materials for use in organic agriculture;***
- ***the maintenance of hedgerows and dry stone walls, a necessary refuge for wild fauna;***
- ***controlled grassing.***

Since September 2013, the company has been equipped with a 96 KW photovoltaic system that allows us to be energetically self-sufficient. The company has implemented a recycling programme for the collection of waste, which is then sent to dedicated collection centers.





VETRÈRE

SP Monteiasi Montemesola 16.000
74100 | Taranto | Italy
+39 340 29 77 870
info@vetrere.it
www.vetrere.com