



VINI DI PUGLIA

TERRE DEL PALMENTO

La nostra terra. Il tuo prossimo *calice.*

UNA TERRA,
TANTE ESPRESSIONI.

Bianchi, rosati e rossi.
Nove vini da conoscere
e condividere.



LA NOSTRA IDENTITÀ

Un incontro con *la Puglia.*

Terre del Palmento è un marchio della cantina Ionis: una selezione di vini pugliesi che dà spazio a vitigni, profumi e personalità differenti.

Dalla freschezza dei bianchi alle sfumature dei rosati, fino al carattere dei rossi. Tre linee da esplorare, per trovare il vino che accompagna il tuo modo di stare a tavola.

NOVE VINI. TRE INTERPRETAZIONI.

di.mò.ra	Bianco	03
di.mò.ra	Negroamaro Rosato	04
di.mò.ra	Primitivo Rosato	05
di.mò.ra	Primitivo Rosso	06
di.mò.ra	Negroamaro Rosso	07
di.mò.ra	Nero di Troia	08
Terras	Susumaniello	09
Terras	Negroamaro Passito	10
Vinea Imperialem	Primitivo di Manduria	11

Ogni etichetta racconta una diversa espressione della Puglia. Nelle pagine seguenti: degustazione, abbinamenti, vinificazione e servizio.

BIANCO



01 / 09

DI.MÒ.RA

Bianco

IGP PUGLIA BIANCO

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi di ananas, pera, pesca gialla e acacia, con una nota minerale. Fresco, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

Aperitivo, frutti di mare crudi e piccoli crostacei.

VINIFICAZIONE

Spalliera a cordone speronato; criomacerazione a freddo e fermentazione in acciaio.

ALCOL

12,5% vol.

SERVIZIO

8-10 °C

ROSATO



02 / 09

DI.MÒ.RA

Negroamaro Rosato

NEGROAMARO · SALENTO IGP

DEGUSTAZIONE

Rosa tenue brillante. Profumi di albicocca, magnolia e gelsomino. Sorso fresco, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Carni bianche, pollame, formaggi delicati, risotti e piatti di pesce.

VINIFICAZIONE

Breve contatto con le bucce, seguito da vinificazione in bianco a temperatura controllata.

ALCOL

12% vol.

SERVIZIO

10-12 °C

ROSATO



03 / 09

DI.MÒ.RA

Primitivo Rosato

PRIMITIVO · PUGLIA IGP

DEGUSTAZIONE

Al naso sprigiona aromi ampi e fruttati; al palato si presenta strutturato e intenso.

ABBINAMENTI

Risotti, carni bianche, cozze e pesce in generale.

VINIFICAZIONE

Uve Primitivo coltivate a spalliera.

ALCOL

12% vol.

SERVIZIO

10-12 °C

ROSSO



04 / 09

DI.MÒ.RA

Primitivo Rosso

PRIMITIVO · PUGLIA IGP

DEGUSTAZIONE

Rosso intenso con riflessi violacei. Profumi di frutti rossi, prugna, ciliegia e marasca; sorso caldo, avvolgente ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati e paste saporite.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi e follature.

ALCOL

13,5% vol.

SERVIZIO

Non indicata

ROSSO



05 / 09

DI.MÒ.RA

Negroamaro Rosso

NEGROAMARO · SALENTO IGP

DEGUSTAZIONE

Rosso intenso. Note di frutti a bacca rossa e spezie; vino di gran corpo e molto persistente.

ABBINAMENTI

Formaggi, salumi stagionati, carni alla griglia e primi al sugo.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi e follature.

ALCOL

13,5% vol.

SERVIZIO

18-20 °C

ROSSO



06 / 09

DI.MÒ.RA

Nero di Troia

ROSSO · PUGLIA IGP

DEGUSTAZIONE

Rosso intenso. Sentori speziati e piccoli frutti a bacca nera; buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, salumi, carne alla brace e selvaggina.

VINIFICAZIONE

Uve Nero di Troia coltivate a spalliera; fermentazione controllata.

ALCOL

13,5% vol.

SERVIZIO

18-20 °C

ROSSO



07 / 09

TERRAS

Susumaniello

SUSUMANIELLO · PUGLIA IGP

DEGUSTAZIONE

Rosso intenso. Ampio ventaglio di frutti rossi e note speziate; sorso corposo e molto persistente.

ABBINAMENTI

Formaggi, salumi stagionati, carni alla griglia e primi al sugo.

VINIFICAZIONE

Coltivazione a cordone speronato e fermentazione controllata in acciaio.

ALCOL

14% vol.

SERVIZIO

18-20 °C

ROSSO



08 / 09

TERRAS

Negroamaro Passito

NEGROAMARO · PUGLIA IGP

DEGUSTAZIONE

Rosso intenso con riflessi violacei. Frutta matura, cacao e spezie; elegante, morbido e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Primi piatti, arrosti, carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE

Le uve restano sulla pianta dopo la maturazione per concentrare zuccheri e aromi.

ALCOL

15% vol.

SERVIZIO

18-20 °C

ROSSO



09 / 09

VINEA IMPERIALEM

Primitivo di Manduria

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

DEGUSTAZIONE

Rosso intenso. Bouquet complesso con confettura di frutta, prugna e marasca; potente, equilibrato e di ottima persistenza.

ABBINAMENTI

Paste al ragù, carni arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

ALCOL

14% vol.

SERVIZIO

18-20 °C



TERRE DEL PALMENTO

RESTIAMO IN CONTATTO

Le cose belle iniziano con *un incontro.*

Vuoi conoscere meglio i nostri vini?

Hai un'enoteca, un ristorante o distribuisce vino?

Scrivici dal sito: saremo felici di parlarne.

terredelpalmento.com

APRI IL SITO E CONTATTACI



Ionis Srl

Via Martiri della Libertà 13

70010 Locorotondo (BA) - Italia

P. IVA IT02178500738

Tel. +39 080 528 2664

facebook.com/terredelpalmento