



CANTINA  
SAN DONACI  
1933

VITE E VINI DAL SALENTO  
*Lives and Wines from Salento*



Il 20 Novembre 2017, Cantina San Donaci, diventa Organizzazione di Produttori (O.P.) nel settore vitivinicolo.

Lo sviluppo delle Organizzazioni di Produttori (O.P.), è in linea con le azioni strategiche della Commissione europea, per promuovere e stimolare la competitività nel settore agroalimentare.

A livello nazionale e comunitario, le Organizzazioni di Produttori (O.P.), promuovono l'aggregazione delle aziende agricole, dando forza al comparto produttivo. Le Organizzazioni di Produttori (O.P.), consentono inoltre agli agricoltori, di affrontare insieme le sfide in un clima di forte concorrenza.

Le Organizzazioni di Produttori (O.P.), sono organismi riconosciuti dalla Comunità Europea, dallo Stato Italiano e dalla Regione Puglia.

*Since 20 November 2017, Cantina San Donaci, becomes Producer Organisations (P.O.) for the wine sector .*

*The development of Producer Organisations (P.O.), is in line with the strategic actions of the European Commission, to promote and stimulate the competitiveness in the agri-food sector.*

*At the national and community level, the Producer Organisations (P.O.), promote the aggregation of farms, giving strength to the production sector. Producer Organisations (P.O.), also enables farmers, to tackle the challenges of competition together.*

*Producer Organisations (P.O.) are recognized by the European Community, Italian State and the Apulia Region.*

## LA CANTINA - *The Winery*

La Cantina San Donaci, tra le più antiche aziende dell'agro salentino, nasce nel 1933 grazie all'idea imprenditoriale di un gruppo di 12 agricoltori che per sviluppare l'economia del loro prodotto e della loro terra fondano quella che oggi è l'azienda.

Con il passare degli anni l'azienda ha raggiunto un numero abbastanza cospicuo di soci tanto da averne oggi all'attivo circa 300, che permettono all'azienda di incamerare un quantitativo di uve, che varia a seconda delle annate, dai 25.000 ai 30.000 quintali.

Per la sua continuità e per il suo forte radicamento al territorio ha dato un forte contributo alla storia agricola del Salice Salentino diventando un autorevole punto di riferimento dell'enologia pugliese e italiana.

*Cantina San Donaci, one of the oldest wineries of Salento countryside, was established in 1933 by a group of 12 farmers, whose purpose was to deve/op the economy of their land and products. In the course of time the number of partners of the winery has gane up, and today it counts approximately 300 partners, with an amount of grapes which varies, according to the years, from 25,000 to 30,000 quintals.*

*It has become an important reference point of Italian and Apulian oenology, thanks to its commitment and its long-standing tradition in the territory, playing also a great raie in the history of Salice Salentino.*



Ormai dotata delle attrezzature enologiche più moderne, la Cantina San Donaci si è concentrata negli ultimi anni nell'accrescimento qualitativo di ogni singolo aspetto della filiera produttiva.

Il lavoro degli agronomi è teso a seguire i soci conferitori fin dalla scelta delle varietà da mettere a dimora e della tecnica di allevamento, consigliandoli e indirizzandoli su potature e pratiche agronomiche. Solo uva sana e di qualità può dare vino di qualità: su queste basi la Cantina San Donaci premia il lavoro dei propri soci con un'attenta analisi delle uve in entrata e il riparto degli utili in proporzione alla qualità delle uve conferite.

Le proprietà dell'azienda si trovano tutte nella zona del Salice Salentino (zona storica tra Lecce e Brindisi), con una estensione di circa 320 ettari e con notevole varietà di terreni e microclima.

Proprio per esprimere meglio queste micro-zone vinifichiamo separatamente le uve provenienti dai vigneti più importanti, ottenendo così un miglior risultato in termini di qualità del vino in bottiglia.

I vigneti sono coltivati su terrazzamenti calcareo-argillosi che si adattano bene ai climi caldi ed aridi. In funzione della disponibilità irrigua e della tipologia di vino da produrre, si possono avere differenti forme di allevamento a diverso livello di espansione (alberello e spalliera) con potatura sia lunga che corta.

L'azienda è inoltre impegnata a salvaguardare l'Alberello Pugliese che ha origini molto antiche. È una forma di allevamento fortemente associata alla tradizione viticola delle regioni mediterranee ed è caratterizzata da uno sviluppo contenuto della pianta e da un limitato carico di gemme, caratteristiche che danno origine ad uve di qualità nettamente superiore rispetto ai sistemi tradizionali.

La Cantina San Donaci vinifica solo le uve autoctone dei propri vigneti: insieme alle tre uve storiche Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera, vengono usate anche quantità minori di altre varietà come Sirah, Cabernet Sauvignon, Malvasia Bianca, Chardonnay, Fiano, Trebbiano.

*Cantina San Donaci is fully equipped with the most modern machines, ensuring complete long-term quality.*

*The choice of grape varieties, the planting systems, the pruning techniques and the agronomic practices dictated by the agronomist together with the passion of the farmers allow us to have an excellent quality wine. The philosophy of the winery is to repay its partners according to the quality of the grapes through a careful selection of them.*

*The winery has 320 hectares of vineyards, all located in the most devoted areas of Salice Salentino, which have a particular variety of soil and microclimate. In order to better express these microareas, during the wine making process the grapes, coming from the best vineyards, are separated, obtaining a high quality wine.*

*The grapes grow on calcareous-argillaceous soils with stand arid and hot climate. Depending on irrigation, water availability and wine typology to produce, we have different kinds of planting systems (alberello and espalier) and pruning techniques (short and long). Since its ancient origin, the traditional alberello planting system is preserved by the winery. This planting system, used in the Mediterranean regions, is characterized by moderate growth and few buds. For this reason the grape quality is clearly superior.*

*Cantina San Donaci uses only autochthonous grapes of its vineyards: together with the three traditional grapes, such as Negroamaro, Primitivo and Malvasia Nera; Sirah, Cabernet Sauvignon, Malvasia Bianca, Chardonnay, Fiano, Trebbiano are also used.*





NEGROAMARO - *Negroamaro Grapes*

## LINEA FONTENERA - Fontenera line



FONTENERA  
BIANCO  
Bianco Salento I.G.P.

Vino fresco ed equilibrato che si caratterizza per la sua aromaticità. All'olfatto emergono sentori floreali di biancospino, acacia e camomilla, fruttati come pera, anone e pesca bianca, con note erbacee.

Ideale con aperitivi, con piatti a base di pesce e verdure.

Abbinamento consigliato: Spaghetti alle vongole e dragoncello.

*This wine is fresh, balanced and extremely aromatic.*

*Bouquet: floral reminiscent of hawthorn, acacia and camomile; fruit notes of pear, annona cherimola and white peach, green vegetal essences.*

*Food suggestion: ideal with appetizers, seafood and vegetable dishes.*

*The perfect dish: Spaghetti with clams and tarragon.*



FONTENERA  
ROSATO  
Rosato Salento I.G.P.

Ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Negroamaro.

All'olfatto emergono spiccati sentori di frutta fresca come fragola, ciliegia e melograno.

Per la sua versatilità ideale per aperitivi e piatti a base di pesce.

Abbinamento ideale: Frisa leccese con pomodorini, burrata, acciughe, olive e polvere di capperi.

*The Negroamaro grapes are vinified with the rosé-making process.*

*Bouquet: fresh fruit notes of strawberry, cherry and pomegranate.*

*Food suggestion: Thanks to its versatility it can be easily paired with appetizers and seafood dishes.*

*The perfect dish: Frisa alla leccese with tomatoes, burrata, anchovies, olives and caper powder.*





FONTENERA  
NEGROAMARO  
Negroamaro Salento I.G.P.

Vino ottenuto da uve Negroamaro.  
All'olfatto emergono sentori di frutti rossi come mora e mirtillo e note erbacee.  
La delicatezza nella struttura e la persistenza lo rendono abbastanza versatile negli abbinamenti dall'aperitivo a tutto pasto.  
Straordinario con pizza margherita fior di latte e origano.

*Wine obtained from Negroamaro grapes.  
Bouquet: red fruit notes, especially blackberry and bilberry, and green vegetal essences.  
Food suggestions: thanks to its structure and persistence it has a great instead of good versatility, the perfect wine for appetizers and main dishes.  
The perfect dish: Pizza Margherita with fior di latte and oregano.*



FONTENERA  
PRIMITIVO  
Primitivo Salento I.G.P.

Vino ottenuto da uve Primitivo.  
All'olfatto emergono sentori di frutti rossi freschi e sotto spirito come ribes, lampone, prugna e note di liquirizia e balsamiche.  
Grazie alla persistenza e ai suoi tannini decisi si abbina con primi piatti a base di carne, carni alla cacciatora e carni rosse alla griglia.  
Abbinamento consigliato: Agnello al forno con vellutata di patate al rosmarino.

*Wine obtained from Primitivo grapes.  
Bouquet: fresh red fruit and fruit in alcohol, especially blackcurrant, raspberry, plum; balsamic notes and liquorice.  
Food suggestions: thanks to its persistence and tannicity it take out good with meat main dishes, meat "alla cacciatora", grilled red meat.  
The perfect dish: roasted lamb with rosemary-scented potato veloute and main dishes.  
The perfect dish: Pizza Margherita with fior di latte and oregano.*

## LINEA ANTICAIA - Anticaia line



ANTICAIA  
NEGROAMARO  
Negroamaro Salento I.G.P.

Ottenuto dalla fermentazione in acciaio di uve Negroamaro, è un vino secco e persistente nel gusto.

All'olfatto emergono sentori di frutti rossi come ribes, gelso nero, mora ed amarena e balsamici di macchia mediterranea.

Grazie alla struttura dei suoi tannini, non troppo invadenti, dispone di una buona versatilità abbinandosi a salumi stagionati e formaggi di media stagionatura, primi piatti a base di carne, carni sia bianche che rosse salsate e arrosto.

Abbinamento consigliato: Tagliatelle al rosmarino con ragù bianco di agnello, crema di parmigiano all'anice e chips di patate al pepe rosa.

*This wine is obtained from Negroamaro grapes, fermented in stainless steel tanks. The taste is dry and persistent.*

*Bouquet: it is characterized by red fruits notes, blackcurrant, sycamine, blackberry and sour cherry, and balsamic notes of Mediterranean vegetation.*

*Food suggestion: carried by sweet tannins, it has a good versatility. It can be easily paired with aged cured meat and middle seasoned cheeses. White or red meat main dish, roast meat.*

*The perfect dish: Rosemary-scented tagliatelle with lamb ragù, anise-scented Parmesan cream sauce and rose pepper-flavoured chips.*



ANTICAIA  
PRIMITIVO  
Primitivo Salento I.G.P.

Vino ottenuto da uve Primitivo.

Si caratterizza per la morbidezza dei suoi tannini e la persistenza gusto-olfattiva.

All'olfatto risaltano sentori di frutti rossi maturi come fragola, lamponi e more anche sotto forma di gelatine.

Ideale con formaggi stagionati quali Caciocavallo Podolico, Castelmagno, Provolone del Monaco, pasta con ragù alla bolognese, carni bianche alla cacciatora.

Abbinamento consigliato: Stracotti di carne.

*This wine is obtained from Primitivo grapes.*

*Soft tannins and a long taste-olfactory persistence characterize this wine.*

*Bouquet: red fruits, especially strawberry, raspberry and blackberry, and preserved fruit.*

*Food suggestion: seasoned cheeses, Caciocavallo Podolico, Castelmagno, Provolone del Monaco; pasta with ragu alla bolognese, white meat "alla cacciatora".*

*The perfect dish: Meat stew.*



**ANTICAIA  
CHARDONNAY**  
Chardonnay Salento I.G.P.

Ottenuto da uve Chardonnay, è un vino che si caratterizza per freschezza, mineralità, sapidità e aromaticità.

All'olfatto emergono intensi sentori di frutti a polpa bianca come banana, mela gialla, pera Williams e pesca con note floreali di biancospino.

Ideale con formaggi a pasta morbida come mozzarella, burrata, stracciatella, giuncata e primo sale, crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce bianco e verdure al salto.

Abbinamento consigliato: Noci di mare con stracciatella alla vaniglia e gelatina di limone.

*This wine is obtained from Chardonnay grapes. It is fresh, mineral, sapid and aromatic.*

*Bouquet: It recalls white flesh fruit: banana, yellow apple, William pear, and peach. Floral notes, especially hawthorn, can be perceived.*

*Food suggestion: soft cheeses, mozzarella, burrata, stracciatella (the stuffing for burrata), giuncata, primosale. Shellfish and seafood dishes. Recipes using whitefish and sautéed vegetables.*

*The perfect dish: Venus clam with vanilla-scented stracciatella and lemon jelly.*



**ANTICAIA  
ROSATO**  
Salice Salentino D.O.P.

Ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Negroamaro, è un vino che si caratterizza per freschezza, morbidezza e versatilità.

All'olfatto emergono intensi sentori di frutta fresca come fragola, ciliegia, melograno, prugna e floreali di rosa selvatica.

Grazie alla sua versatilità è ideale per aperitivi, per piatti a base di frutti di mare, a base di pesce e con frittura di paranza.

Abbinamento consigliato: Spaghetti con pescatrice, stracciatella e basilico.

*The grapes of Negroamaro are vinified with the rosé-making process.*

*This wine is fresh, soft and versatile.*

*Bouquet: It recalls fruity notes, especially strawberry, cherry, pomegranate and plum. These fragrances are accompanied by a delicate floral note of rosa canina.*

*Food suggestion: thanks to its versatility it can be easily paired with appetizers, shellfish dishes, seafood dishes and fried fish.*

*The perfect dish: Spaghetti with fishing frog, stracciatella and basil.*



**ANTICAIA  
BRINDISI**  
Negroamaro D.O.P.

Ottenuto da uve Negroamaro della Dop Brindisi con affinamento in barrique.

All'olfatto emergono sentori di frutti rossi maturi in evoluzione come amarene sotto spirito, speziati come pepe nero e cioccolato e note minerali.

Si abbina con salumi, formaggi a pasta semidura, primi piatti a base di carne e carni alla brace.

Piatto consigliato: Pappardelle al ragu di lepre con vellutata di zafferano.

*Brindisi DOP Red Wine obtained from Negroamaro grapes with aging in barriques.*

*Bouquet: Mature red fruits, especially sour cherry in alcohol. Intensive note of spices, black pepper and chocolate, and minerals*

*Food suggestion: cured meat, semi-hard cheeses, meat main dish and roasted meat.*

*The perfect dish: Pappardelle with hare ragu and saffron veloute.*



ANTICAIA  
SALICE SALENTINO  
Salice Salentino D.O.P.

Vino ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro. Affinamento in barriques.

All'olfatto emergono sentori di frutti a polpa rossa maturi e confetture, speziati come pepe nero, liquirizia, tostati e nota balsamica di macchia mediterranea.

Ideale con formaggi a pasta dura come Comtè, Gorgonzola, salumi come Pancetta di maiale, chorizo, capocollo e carni rosse alla griglia.

Abbinamento consigliato: Manzo cotto a bassa temperatura con lamponi ripieni di aceto balsamico e liquirizia, senape di Dijone e scalogno glassato al dragoncello.

*Obtained from Negroamaro grapes, this wine is aged in barriques.*

*Bouquet: Fruity with reminiscents of very ripe fruit and preserved fruit. Spicy, especially liquorice and black pepper. Toasty and balsamic notes of Mediterranean vegetation.*

*Food suggestion: hard cheeses, comtè cheese, Gorgonzola. Cured meat, pancetta, chorizo, capocollo. Grilled red meat.*

*The perfect dish: Beef, cooked at low temperature, with raspberries and filled with aromatic vinegar and liquorice, Dijon mustard and tarragon-scented candied scallion.*



ANTICAIA SALICE  
SALENTINO RISERVA  
Salice Salentino Riserva D.O.P.

Ottenuto dall'accurata selezione di uve Negroamaro provenienti esclusivamente da allevamento ad alberello. Commercializzato dopo due anni di invecchiamento di cui almeno 6 mesi di affinamento in barriques.

All'olfatto emergono sentori di frutti rossi maturi anche sotto forma di confetture e sotto spirito, speziati come pepe nero, cuoio, tostati ed eterei.

Grazie ai tannini non invadenti si abbina con formaggi stagionati come Parmigiano Stravecchio, Bitto, Piacentino di Enna e Pecorino, salumi e selvaggina.

Abbinamento Consigliato: Cervo con funghi porcini.

*Obtained from a careful selection of Negroamaro grapes, planted in the traditional alberello system, it can be sold after two years of aging with at least 6 months in barriques.*

*Bouquet: Scent of mature red fruit, with aromas that suggest preserved fruit and fruit in alcohol. Spicy notes of black pepper and hints of leather. Toasty and ethereal.*

*Food suggestion: carried by gentle tannins it is particularly suitable to accompany seasoned cheeses, Parmigiano stravecchio, Bitto, Piacentino di Enna and Pecorino. Cured meat and wild game.*

*The perfect dish: Venison with porcini mushrooms.*



**PRIMIUS**  
Primitivo di Manduria D.O.P.

Vino ottenuto esclusivamente da uve Primitivo Manduria DOP. Passaggio in barrique.

All'olfatto risaltano sentori di frutti rossi maturi come lamponi, more e prugne anche sotto forma di confetture, speziati e tostati.

Ideale con primi piatti a base di carne, carni alla griglia e formaggi stagionati.

Abbinamento consigliato: Lasagne con ragù alla Napoletana.

*Obtained from 100% Manduria Dop Primitivo grapes, this wine is aged in barriques.*

*Bouquet: mature red fruit notes, especially raspberry, blackberry and plum, reminiscants of preserved fruits. Toasty and spicy.*

*Food suggestion: meat dishes, grilled meat, seasoned cheeses.*

*The perfect dish: Lasagne with ragu alla Napoletana.*



**FULGEO**  
Negroamaro Salento I.G.P.

Vino ottenuto dalla selezione di uve Negroamaro provenienti esclusivamente da allevamento ad alberello.

Dopo passaggio in barrique continua l'affinamento in bottiglia. All'olfatto emergono sentori di frutta a polpa rossa matura e sotto spirito come ciliegie e amarene, speziati come fave di cacao, liquirizia e chiodi di garofano, cioccolato fondente e tostati.

Al palato grande eleganza di tannini, mai invadenti con una nota spiccata di pepe di Giamaica, pepe Szechuan e confettura.

Abbinamento consigliato: Brasato di crapiolo cotto a bassa temperatura con vellutata di patate, riduzione di Fulgeo e cioccolato fondente.

*Obtained from 100% Negroamaro grapes, planted in the traditional alberello system, this wine is aged in barriques then aged in the bottle.*

*Bouquet: It reveals mature red pulp fruit notes and reminiscants of fruits in alcohol, cherry and sour cherry. Spicy notes of cocoa beans, liquorice, cloves and dark chocolate. Toasty. In its taste, the elegance has the leading role, thanks to its soft tannins and a clear spicy note of Jamaican pepper, Szechuan pepper and preserved fruit.*

*The perfect dish: Braised rosbuck cooked at low temperature with potato veloute, Fulgeo reduction sauce and dark chocolate.*



**PASSO LUNGO**  
Negroamaro  
Puglia I.G.P.

Vino Ottenuto da uve Negroamaro.  
Ideale con primi piatti a base di  
carne e formaggi stagionati.

*Obtained from Negroamaro grapes.  
Food suggestion: meat dishes and  
seasoned cheeses*



**PASSO LUNGO**  
Primitivo Tardivo  
Puglia I.G.P.

Vino ottenuto da uve Primitivo  
Ideale con primi piatti a base di  
carne, carni alla griglia e formaggi  
stagionati.

*Obtained from Primitive grapes  
Food suggestion: meat dishes, grilled  
meat, seasoned cheeses.*



**PASSO LUNGO**  
Rosato  
Puglia I.G.P.

Vino Ottenuto da uve Negroamaro.  
Ideale con primi piatti a base di  
pesce e formaggi morbidi.

*Obtained from Negroamaro grapes.  
Food suggestion: seafood dishes and  
soft cheeses.*

## LE SELEZIONI - *The Selections*



### PIETRA CAYA

Malvasia Nera Salento I.G.P.

Ottenuto esclusivamente da Malvasia Nera, è un vino che si caratterizza per la morbidezza e la versatilità negli abbinamenti.

All'olfatto emergono sentori di frutti di bosco come fragola, ribes rosso, mora, mirtillo e gelso nero.

Grazie alla ridotta presenza di tannini è ideale dall'aperitivo fino a tutto pasto, con formaggi semi-stagionati, primi piatti ripieni a base di carne e zuppa di pesce.

Abbinamento ideale: Fegato alla genovese.

*Wine obtained from 100% Malvasia Nera grapes, it is very soft and versatile.*

*Bouquet: red or black berry fruit notes, strawberry, redcurrant, blackberry, bilberry and sycamine.*

*Food suggestion: carried by gentle tannins it is ideal with appetizers and main dishes, middle seasoned cheeses, meat filled pasta and fish soup.*

*The perfect dish: Liver "alla Genovese".*



### POSTA VECCHIA

Rosso Salento I.G.P.

Vino ottenuto da un blend di uve Negroamaro, Cabernet e Syrah coltivate ad alberello. Dopo un passaggio in barrique continua l'affinamento in bottiglia.

All'olfatto emergono sentori fruttati di mirtillo, ribes rosso e amarena sotto spirito, speziati di cannella, chiodi di garofano e pepe, con spiccata nota balsamica. Grazie all'eleganza dei suoi tannini si abbina con primi piatti a base di carne, come straccetti al ragù di manzo, carni alla brace come manzo e costolette di agnello. Abbinamento consigliato: Cotoletta di fassona in croccante di nocciola.

*Obtained from a blend of Negroamaro, Cabernet and Syrah grapes, planted in the traditional alberello system, this wine is aged in barriques, then aged in the bottle. Bouquet: Fruity, bilberry, redcurrant, and cherry in alcohol; spicy, cinnamon, cloves and pepper. It reminds one of a clear balsamic note. Food suggestion: Its tannins are properly thinned so this wine is good with meat dishes, such as straccetti with beef ragu, barbecued beef or lamb chops. The perfect dish: cutlet of fassona with hazelnut brittle.*



### CONTRADA DEL FALCO

Rosso Salento I.G.P.

Vino ottenuto da un blend di uve Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera coltivate ad alberello. Dopo un passaggio in barrique termina l'affinamento in bottiglia.

All'olfatto emergono sentori di frutti a polpa rossa come mora, lampone e ribes anche sotto forma di confetteria, prugna secca, ciliegia sotto spirito, sherry, speziati come fava di cacao, con una nota balsamica di macchia mediterranea. Ideale con formaggi semi-stagionati, salumi e bollito misto. Abbinamento ideale: Cicoria selvatica con carne di maiale e olive leccine.

*Obtained from a blend of Negroamaro, Primitivo and Malvasia Nera grapes, planted in the traditional alberello system, this wine is aged in barriques, then aged in the bottle. Bouquet: Its scent is an inundation of the red pulp fruit and the spices, blackberry, raspberry and blackcurrant, reminiscent of preserved fruit, dried plum, cherry in alcohol, sherry, aroma of cocoa bean. A balsamic note of Mediterranean vegetation appears. Food suggestion: middle seasoned cheeses, cured meat and boiled meat. The perfect dish: wild chicory with pork meat and Leccine olives.*

## VINI FRIZZANTI E ALTRI - Sparkling Wines and Other



**ROSAE BIANCO**  
Bianco Salento I.G.P.

Vino ottenuto da uve Chardonnay e Fiano. All'olfatto emergono sentori fruttati di pera e banana e floreali. Ideale da gustare da solo in qualsiasi momento della giornata o con aperitivi estivi.

*Wine obtained from Chardonnay and Fiano grapes.*

*Bouquet: Fruit notes of pear and banana. Floral.*

*Food suggestion: the wine for every moment of the day. It is better to consume as an aperitif.*



**ROSAE ROSATO**  
Rosato Salento I.G.P.

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Negroamaro.

All'olfatto emergono sentori di frutta fresca a polpa rossa come fragola e ciliegia.

Ideale da gustare da solo in qualsiasi momento della giornata o con aperitivi estivi.

*Wine obtained from Negroamaro grapes, vinified with the rosé-making process.*

*Bouquet: red pulp fruit notes, especially strawberry and cherry.*

*Food suggestion: the wine for every moment of the day. It is better to consume as an aperitif.*



**PONTILE FIANO**  
Salento I.G.P.

Ottenuto da uve Fiano, è un vino che si caratterizza per freschezza, mineralità, sapidità e aromaticità. All'olfatto emergono intensi sentori di frutti a polpa bianca.

Ideale con formaggi a pasta morbida come mozzarella, burrata, stracciatella, giuncata e primo sale, crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce bianco e verdure al salto.

*This wine is obtained from Fiano grapes. It is fresh, mineral, sapid and aromatic.*

*Bouquet: It recalls white flesh fruit.*

*Food suggestion: soft cheeses, mozzarella, burrata, stracciatella (the stuffing for burrata), giuncata, primosale. Shellfish and seafood dishes. Recipes using whitefish and sautéed vegetables.*



PIETRA CAYA  
AMABILE

Malvasia Nera Salento I.G.P.

Vino dolce naturale ottenuto esclusivamente da Malvasia nera. All'olfatto emergono sentori di frutti rossi maturi e sotto spirito, confetture e gelatine, tostati e speziati.

Grazie alla morbidezza è ideale con formaggi stagionati come Grana sardo, gorgonzola, biscotti e dolci secchi al cioccolato.

Abbinamento consigliato : Pasta di mandorle artigianale con amarene sciropate al sole.

*Naturally sweet wine, obtained from 100% Malvasia Nera grapes.*

*Bouquet: notes of mature red fruit, fruit in alcohol and preserved fruit.*

*Toasty and spicy.*

*Food suggestion: thanks to its softness, this wine is outstanding with seasoned cheeses, Sardinian Grana, gorgonzola, biscuits and chocolate sweets.*

*Excellent accompaniment: marzipan sweets with syruped sour cherries.*



NATIO  
NOVELLO

Rosso Salento I.G.P.

Ottenuto dalla fermentazione in acciaio di uve Negroamaro, è un vino secco e persistente nel gusto. All'olfatto emergono sentori di frutti rossi come ribes, gelso nero, mora ed amarena e balsamici di macchia mediterranea.

Grazie alla struttura dei suoi tannini, non troppo invadenti, dispone di una buona versatilità abbinandosi a salumi stagionati e formaggi di media stagionatura, primi piatti a base di carne, carni sia bianche che rosse salsate e arrosto. Abbinamento consigliato: Tagliatelle al rosmarino con ragù bianco di agnello, crema di parmigiano all'anice e chips di patate al pepe rosa.

*This wine is obtained from Negroamaro grapes and fermented in stainless steel tanks. The taste is dry and persistent.*

*Bouquet: it is characterized by red fruit notes, blackcurrant, sycamine, blackberry and sour cherry, and balsamic notes of Mediterranean vegetation.*

*Food suggestion: carried by sweet tannins, it has a great versatility. It can be easily paired with aged cured meat and middle seasoned cheeses. White or red meat main dishes and roasted meat. The perfect dish: Rosemary-scented tagliatelle with lamb ragu, anise-scented Parmesan cream sauce and rose pepper-flavoured chips.*



ANTICAIA  
GRAPPA

di Negroamaro Salento I.G.P.

Grappa ottenuta da vinacce provenienti da uve Negroamaro IGP Salento.

Profumo ampio e intenso, ha una ricchezza non comune di frutta secca e datteri. Termina con una nota gradevole di tabacco da pipa. Al palato è calda e rotonda ed esprime piacevole armonia.

*It is obtained from marcs of IGP Salento Negroamaro grapes.*

*Bouquet: intense and ample, it opens up with notes of stewed fruits, such as pears, fig, dried plums and dates.*

*To the palate it is warm, enveloping and pleasantly harmonious.*

## SALENTO, TRA TERRA E MARE - *Among Land and Sea*

L'Antica Messapia, con le sue coste, i suoi ulivi, i vigneti, i muri a secco, le masserie, la Pizzica, è terra di straordinario fascino. A pochi km dalla Cantina San Donaci si trova il capoluogo Salentino, Lecce, la Capitale del Barocco, da visitare assolutamente. Famosa per le sue numerose Chiese, Lecce è caratterizzata da un trionfo di pietra bianca, che la rendono luminosa e di accecante bellezza.

*The ancient Messapia, famous for its rocky coasts, olive groves, vineyards, dry stone walls, farmhouses and the typical dance called Pizzica; it's a land of great charm.*

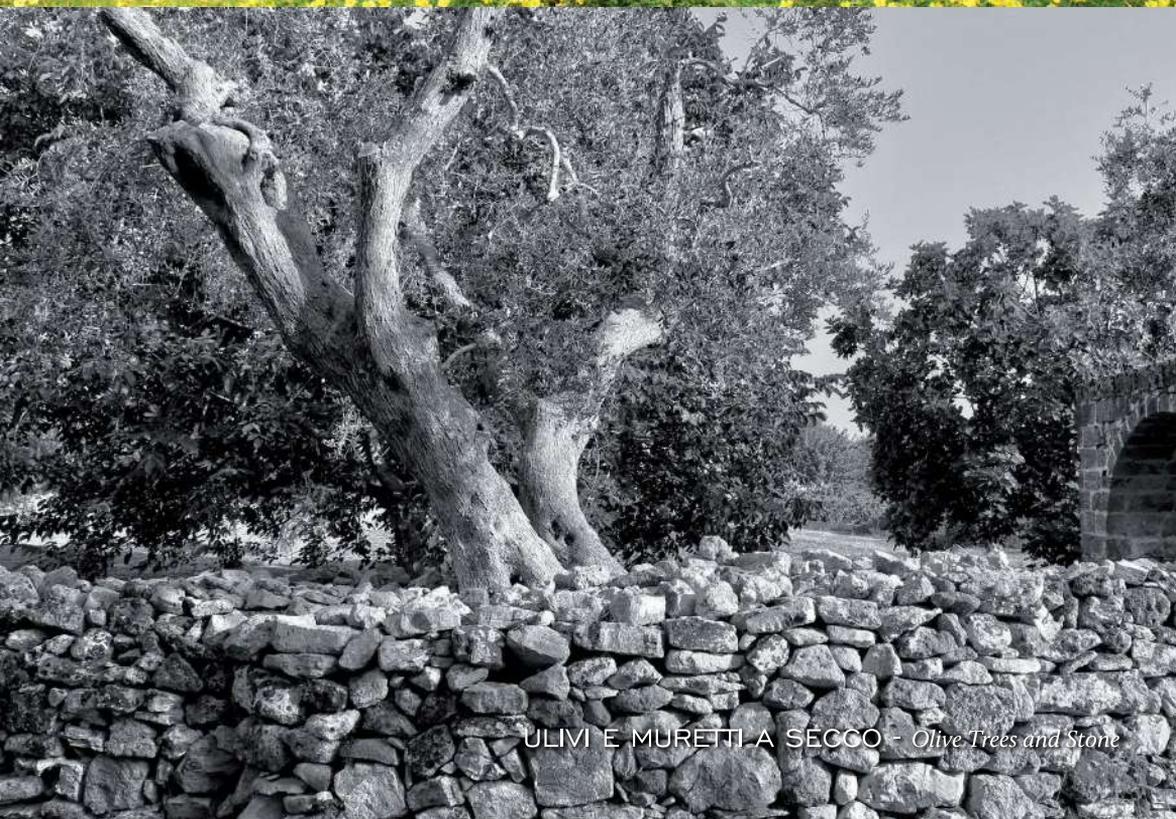
*Cantina San Donaci is a few kilometres from the chief town of Salento, Lecce, a/so well-known as the Baroque capital. Its opulent churches and palaces, built with the local white stone, deserve to be visited.*

### LECCE



### PORTO CESAREO





ULIVI E MURETTI A SECCO - *Olive Trees and Stone*

## CANTINA SAN DONACI

Via Mesagne, 62  
72025 - San Donaci (BR) - Italy  
T +39 (0)831 681085  
F +39 (0)831 681839  
M [info@cantinasandonaci.eu](mailto:info@cantinasandonaci.eu)  
W [www.cantinasandonaci.eu](http://www.cantinasandonaci.eu)



Sostegno da parte del:

FEASR - PSR Regione Puglia Mis. 9.1  
Costituzione di Associazioni e organizzazioni di produttori  
nei settori agricolo e forestale - Art.27 Reg (UE)n. 1305/2013



REGIONE PUGLIA