



Agricola PrimoSole

L'azienda, nata nel 2015, è situata nel cuore del Salento, a pochi chilometri dalla splendida Costa Adriatica, terra che ha la fortuna di essere baciata all'alba di ogni giorno dai raggi del primo sole.

Agricola PrimoSole

The Company was born in 2015 and is based in the heart of Salento, a few kilometers from the Adriatic Coast, kissed by the warm southern sun.



Il progetto "Agricola PrimoSole" si è sviluppato grazie all'amore per la natura e al forte senso di appartenenza al territorio.

La voglia di far emergere le ricchezze, le potenzialità e la generosità del territorio induce a coltivare con passione gli emblemi di questa terra: ulivi e viti.

I prodotti sono curati esclusivamente con prodotti biologici, nel massimo rispetto di tempi e dei ritmi di crescita delle piante.

Le fertili terre sono curate esclusivamente con prodotti biologici, nel massimo rispetto di tempi e dei ritmi di crescita delle piante.

Questo consente di produrre un olio extravergine di oliva genuino, di alta qualità, ricco di polifenoli e un vino che, vinificato a temperatura controllata, conserva tutte le caratteristiche organolettiche del vitigno da cui nasce.

La costante ricerca della massima qualità porta a ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la spremitura delle olive, praticando la "corsa al frantoio". Infatti la spremitura di olive appena raccolte consente di produrre un olio che mantiene tutte le qualità organolettiche, le proprietà antiossidanti e il gusto originale e vivo delle cultivar da cui proviene.

Il vino viene ricavato da uve coltivate con passione e cura e si caratterizza per la freschezza e l'originalità delle note fruttate percepite dall'olfatto che si confermano al gusto:
un vino perfetto per esaltare ogni occasione.

Agricola PrimoSole" project came from love for nature and a sense of belonging to the territory.

The dream of giving value to the potential and richness of this generous soil leads Francesco and Katia to cultivate with passion their olive grove and vineyards. All works are carried out respecting the rules on organic farming, therefore looking after the natural growing circle.

The fertile lands are cultivated with organic products, with the utmost respect for times and plant growth rates. This allows to produce a genuine, high quality extra virgin olive oil, rich in polyphenols and a wine from selected grapes, vinified at a controlled temperature, retaining all the organoleptic characteristics of his grape.

The constant search for the highest quality leads to reduce time that elapses between harvesting and pressing of the olives, practicing the "rush to the olive mill". In fact, the pressing of freshly picked olives allows to produce an oil that maintains all the organoleptic qualities, antioxidant properties and the original and lively taste of the cultivars from which it comes.

*Wine is made from selected grapes grown with passion and care and it is characterized by the freshness and original fruity aroma on the nose and confirmed on his taste:
a perfect wine to enhance every occasion.*



MESCIE SALENTO IGP (4 CONFEZIONI DA 6 BOTTIGLIE)

Primitivo (6 bottiglie): Un vino dal bouquet ricco e note di frutti rossi maturi. Dal gusto morbido, pieno, aromatico, con evidenti note speziate. Ottimo per accompagnare arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Negroamaro (6 bottiglie): Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

Negroamaro Rosato (6 bottiglie): Dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

Chardonnay (6 bottiglie): Dal colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca tropicale e fiori bianchi, dal gusto fresco, equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

Peso
Confezione

32,8 kg
4 confezioni da 6 bottiglie - 75 cl a
bottiglia



MESCIE SALENTO IGP - CHARDONNAY

Dal colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca tropicale e fiori bianchi, dal gusto fresco, equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

- Vitigno: Chardonnay 100%
- Denominazione: Puglia IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di Agosto
- Sistema di allevamento:
 - cordone speronato
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso
Confezione

2 kg
1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - CHARDONNAY (6 BOTTIGLIE)

Dal colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta fresca tropicale e fiori bianchi, dal gusto fresco, equilibrato e persistente, si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

- Vitigno: Chardonnay 100%
- Denominazione: Puglia IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di Agosto
- Sistema di allevamento:
 - cordone speronato
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso
Confezione

8,2 kg
6 bottiglie da 75 cl



MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO

Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: seconda e terza decade di Settembre
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso
Confezione

2 kg
1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO (6 BOTTIGLIE)

Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: seconda e terza decade di Settembre
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso
Confezione

8,2 kg
6 bottiglie da 75 cl



MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO ROSATO

Dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di agosto
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso
Confezione

2 kg
1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - NEGROAMARO ROSATO (6 BOTTIGLIE)

Dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

- Vitigno: Negroamaro 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13% vol
- Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di agosto
- Sistema di allevamento:
 - alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 90 quintali
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Peso
Confezione

8,2 kg
6 bottiglie da 75 cl



MESCIE SALENTO IGP - PRIMITIVO

Un vino dal bouquet ricco e note di frutti rossi maturi. Dal gusto morbido, pieno, aromatico, con evidenti note speziate. Ottimo per accompagnare arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

- Vitigno: Primitivo 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13,5% vol
- Vendemmia: manuale dalla terza settimana di Agosto
- Affinamento: in botti di rovere per 9-12 mesi circa
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 80 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso
Confezione

2 kg
1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

MESCIE SALENTO IGP - PRIMITIVO (6 BOTTIGLIE)

Un vino dal bouquet ricco e note di frutti rossi maturi. Dal gusto morbido, pieno, aromatico, con evidenti note speziate. Ottimo per accompagnare arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

- Vitigno: Primitivo 100%
- Denominazione: Salento IGP
- Tenore alcolico: 13,5% vol
- Vendemmia: manuale dalla terza settimana di Agosto
- Affinamento: in botti di rovere per 9-12 mesi circa
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 80 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	8,2 kg
Confezione	6 bottiglie da 75 cl



OTTOLUNE - PRIMITIVO SALENTO IGP ROSSO RISERVA

Dal colore rosso rubino, con profumo intenso e fruttato con sentori di ciliegia matura e frutti rossi, note di vaniglia, leggermente speziato. Al palato risulta caldo, morbido e di corpo. Un vino da occasione speciale, si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, brasati, guanciaie di vitello, selvaggina e pietanze piccanti.

- Vitigno: Primitivo
- Denominazione: Salento IGP Rosso
- Tenore alcolico: 14,5% vol
- Vendemmia: selezionato a mano a fine Settembre ad uva ben matura
- Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 50 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso	2,5 kg
Confezione	1 bottiglia da 75 cl

-10%



x6

OTTOLUNE - PRIMITIVO SALENTO IGP ROSSO RISERVA (6 BOTTIGLIE)

Dal colore rosso rubino, con profumo intenso e fruttato con sentori di ciliegia matura e frutti rossi, note di vaniglia, leggermente speziato. Al palato risulta caldo, morbido e di corpo. Un vino da occasione speciale, si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, brasati, guanciaie di vitello, selvaggina e pietanze piccanti.

- Vitigno: Primitivo
- Denominazione: Salento IGP Rosso
- Tenore alcolico: 14,5% vol
- Vendemmia: selezionato a mano a fine Settembre ad uva ben matura
- Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi
- Sistema di allevamento: alberello pugliese
- Resa uva per ettaro: 50 quintali
- Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Peso
Confezione

10 kg
6 bottiglie da 75 cl