

*Policreste*

vini

*P.P.*





*La nostra azienda nasce dall'incontro di due terre difficili e dure ma forti ed intense: **Calabria e Puglia***  
*Un forte attaccamento ai luoghi natii e la volontà di valorizzare le espressioni più tipiche di queste regioni ha dato vita a prodotti in cui si assaporano profumi, colori, voci ed emozioni.*

*Our company was born from two rugged, yet strong and intense regions: **Calabria and Puglia.***

*An intense attachment to our lands of origin and a desire to promote the most typical characteristics of these regions have helped create products which allow you to taste scents, colors, sounds and emotions.*

---

*Unser Unternehmen ist aus dem Zusammentreffen zweier Terroirs, beide schwierig und hart, aber zugleich stark und intensiv: **Kalabrien und Apulien.***

*Eine starke Bindung an diese Heimat und der Wunsch, die charakteristischen Ausdrucksformen dieser Regionen zu würdigen, haben Produkte entstehen lassen, in denen man Düfte, Farben, Stimmen und Emotionen schmecken kann.*





*Ricerca continua e sperimentazione di luoghi e tecniche  
Selezione delle migliori uve raccolte a mano da cui  
nascono i vini D.O.C., I.G.P. e I.G.T..*

*Controllo scrupoloso del processo di vinificazione.*

*Cura continua in cantina.*

*Continuous research and experimentation of different places and  
techniques.*

*Selection of the best hand-picked grapes from which come up our  
D.O.C., I.G.P. and I.G.T. wines.*

*Scrupulous control of the winemaking process.*

*Continuing care of the wines in the cellar.*

---

*Kontinuierliches Forschen und Experimentieren mit Orten und Tech-  
niken.*

*Auswahl der besten handverlesenen Trauben, aus denen D.O.C.,  
I.G.P. und I.G.T. Weine entstehen.*

*Sorgfältige Kontrolle des Weinherstellungsprozesses.*

*Kontinuierliche Pflege im Keller.*





*Un'opera in cui il volo dell'anima  
non si stacca dalla presenza della ragione.*

*A work in which the soul's flight  
doesn't detach from reason.*

---

*Ein Werk, in dem sich der Flug  
der Seele nicht von der  
Gegenwart der Vernunft löst.*





*Il vino è **storia, cultura e passione.**  
È la manifestazione del lavoro  
dell'uomo in sinergia con la natura.*

*Wine is **history, culture and passion.**  
It is the manifestation of  
Man's labor in synergy with nature.*

---

*Wein ist **Geschichte, Kultur und Leidenschaft.**  
Es ist die Verwirklichung der Arbeit des Menschen.  
in Verbindung mit der Natur.*



# 15/1 PRIMITIVO

Salento Rosso - Indicazione Geografica Protetta

## ALCOOL ACQUISITO/ACQUIRED ALCOHOL/ALKOHOLGEHALT

14,5%

## UVAGGIO/GRAPES VARIETY/REBSORTE

Primitivo 100%

## ZONA DI PRODUZIONE/AREA OF PRODUCTION/WEINANBAUGEBIET

Brindisi

## ALTITUDINE VIGNETO/VINEYARD ALTITUDE/LAGE DES WEINBERGS

15 m s.l.m.

15 m ü.d.M.

## TIPO DI TERRENO/SOIL TYPE/BODENTYP

Terreno sabbioso

Sandy soil/Sandiger Boden

## SISTEMA DI FORMAZIONE/PRODUCTION SYSTEM/PRODUKTIONSSYSTEM

Alberello

Sapling/Sprössling

## EPOCA DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD/ERNTZEIT

Metà settembre

Mid-September/Mitte September

## VINIFICAZIONE/FERMENTATION/GÄRUNG

In acciaio inox a temperatura controllata e poi in barrique

Stainless steel at a controlled temperature and then in barrels

In rostfreiem Stahl unter kontrollierter Temperatur, danach in Fässern

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA/MALOLACTIC FERMENTATION/MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In acciaio inox

Stainless Steel/In rostfreiem Stahl

## AFFINAMENTO/AGING/ALTERUNG

In bottiglia

In the bottle/In der Flasche

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI/SERVING SUGGESTIONS/SERVIERVORSCHLÄGE

Accompagna bene piatti ricchi e saporiti a base di carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

It goes well with rich and tasty dishes based on red meat, roast and aged cheese.

Eignet sich gut zu geschmacksintensiven Gerichten auf der Grundlage von rotem Fleisch, Braten und gereiftem Käse.

## TEMPERATURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED TEMPERATURE/EMPFOHLENE TEMPERATUR

18° C



# 15/1 PRIMITIVO

*Il vitigno Primitivo di Manduria, già nella sua etimologia, rivela la predisposizione delle proprie uve blu scuro alla precocità nella maturazione rispetto alle altre varietà.*

*Questo vitigno è una delle eccellenze della produzione vitivinicola pugliese, molto apprezzato per la sua versatilità.*

*“Vino di ottimo gusto ed alquanto ricercato” scriveva nel 1879 il più noto ampelografo ottocentesco Giuseppe Frojo.*

*Corposo e armonico, potente ed elegante.*

*The Primitivo di Manduria vine's specialty is revealed in its name: its dark blue grapes ripen early in their maturation compared to other varieties. This vine is one of the excellences of Puglia's wine production, appreciated for its versatility. In 1879, the best-known ampelographer Giuseppe Frojo described the wine as, “Wine of optimal taste and sophistication”.*

*Full-bodied and harmonious, powerful and elegant.*

---

*Die Rebsorte Primitivo di Manduria zeigt bereits in ihrer Etymologie die Prädisposition ihrer dunkelblauen Trauben für die Frühreife im Vergleich zu anderen Sorten. Diese Weinrebe ist eine der Exzellenzen der apulischen Weinproduktion, die aufgrund ihrer Vielseitigkeit sehr geschätzt wird. "Ein Wein von ausgezeichnetem Geschmack und ziemlich raffiniert" schrieb 1879 der berühmteste Ampelograph des 19. Jahrhunderts, Giuseppe Frojo. Vollmundig und aromatisch, kraftvoll und elegant.*



# CLOPANI

Calabria - Indicazione Geografica Tipica

## ALCOOL ACQUISITO/ACQUIRED ALCOHOL/ALKOHOLGEHALT

12,5%

## UVAGGIO/GRAPES VARIETY/REBSORTE

Greco Nero e Magliocco

## ZONA DI PRODUZIONE/AREA OF PRODUCTION/WEINANBAUGEBIET

Feroletto Antico (Cz)

## ALTITUDINE VIGNETO/VINEYARD ALTITUDE/LAGE DES WEINBERGS

250 m s.l.m.

250 m ü.d.M.

## TIPO DI TERRENO/SOIL TYPE/BODENTYP

Terreno calcareo - Argilloso

Calcareous soil - Clay/kalkhaltiger - lehmiger Boden

## SISTEMA DI FORMAZIONE/PRODUCTION SYSTEM/PRODUKTIONSSYSTEM

Cordone Speronato

Spur pruned cordon/Kordon-Erziehung

## EPOCA DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD/ERNTZEIT

Metà settembre

Mid-September/Mitte September

## VINIFICAZIONE/FERMENTATION/GÄRUNG

In acciaio inox a temperatura controllata e tre mesi in bottiglia

Stainless steel temperature-controlled and three months in bottle

In rostfreiem Stahl unter kontrollierter Temperatur und drei Monate in der Flasche

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA/MALOLACTIC FERMENTATION/MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In acciaio inox

Stainless Steel/In rostfreiem Stahl

## AFFINAMENTO/AGING/ALTERUNG

In bottiglia

In the bottle/In der Flasche

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI/SERVING SUGGESTIONS/SERVIERVORSCHLÄGE

Ben si sposa con la cucina mediterranea,

dai primi piatti a quelli impegnativi di carne arrosto e formaggi.

It goes well with the Mediterranean cuisine,

from light first courses to heavier dishes of roast beef and cheese.

Passt gut zur mediterranen Küche, von den ersten Gängen bis hin zu anspruchsvollen Braten und Käse.

## TEMPERATURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED TEMPERATURE/EMPFOHLENE TEMPERATUR

18° C



# CLOPANI

*Dai vitigni di Greco Nero e di Magliocco, tipici della viticoltura calabrese, vengono selezionate e raccolte a mano le migliori uve. Si genera così un vino di grande personalità, con tannini morbidi e raffinati.  
Di grande persistenza.*

*The best grapes are selected and hand-picked from the vineyards of Greco Nero and Magliocco, typical of calabrian vine culture.  
These create a wine of great personality, with soft and elegant tannins.  
It is of great tenacity.*

---

*Von den typischen kalabrischen Rebsorten Greco Nero und Magliocco werden die besten Trauben ausgewählt und von Hand geerntet. So entsteht ein Wein mit großer Persönlichkeit, mit weichen und feinen Tanninen. Mit ausgeprägtem Abgang.*



# MAVIA

Brindisi Rosato - Denominazione di Origine Controllata

## ALCOOL ACQUISITO/ACQUIRED ALCOHOL/ALKOHOLGEHALT

13,5%

## UVAGGIO/GRAPES VARIETY/REBSORTE

Negroamaro e Malvasia Nera di Brindisi

## ZONA DI PRODUZIONE/AREA OF PRODUCTION/WEINANBAUGEBIET

Brindisi

## ALTITUDINE VIGNETO/VINEYARD ALTITUDE/LAGE DES WEINBERGS

15 m s.l.m.

15 m ü.d.M.

## TIPO DI TERRENO/SOIL TYPE/BODENTYP

Terreno sabbioso

Sandy soil/Sandiger Boden

## SISTEMA DI FORMAZIONE/PRODUCTION SYSTEM/PRODUKTIONSSYSTEM

Cordone Speronato

Spur pruned cordon/Kordon-Erziehung

## EPOCA DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD/ERNTZEIT

Metà settembre

Mid-September/Mitte September

## VINIFICAZIONE/FERMENTATION/GÄRUNG

In acciaio inox a temperatura controllata e tre mesi in bottiglia

Stainless steel temperature-controlled and three months in bottle

In rostfreiem Stahl unter kontrollierter Temperatur und drei Monate in der Flasche

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA/MALOLACTIC FERMENTATION/MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In acciaio inox

Stainless Steel/In rostfreiem Stahl

## AFFINAMENTO/AGING/ALTERUNG

In bottiglia

In the bottle/In der Flasche

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI/SERVING SUGGESTIONS/SERVIERVORSCHLÄGE

Vino di grande versatilità e piacevolezza,  
si esalta con crostacei, zuppe di pesce e carni bianche.

Wine of great versatility and pleasantness,

it is enhanced with shellfish, fish soups and white meats.

Der Wein ist sehr vielseitig und angenehm, er wird mit Schalentieren, Fischsuppen und weißem Fleisch hervorgehoben.

## TEMPERATURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED TEMPERATURE/EMPFOHLENE TEMPERATUR

10°-12° C



# MAVIA

*I vitigni Negroamaro e Malvasia Nera di Brindisi, caratteristici del territorio salentino, unendosi danno vita a questo rosato.*

*Il rosato è il simbolo della convivialità nel Salento.*

*È il vino delicato e raffinato che si offre all'ospite di riguardo.*

*Fresco, versatile, tenue ed elegante.*

*The Negroamaro and Malvasia Nera of Brindisi, typical of the Salento, together give life to this rosé.*

*Rosé is the symbol of conviviality in Salento.*

*It is the delicate and refined wine that is offered to a guest of importance.*

*Fresh, versatile, soft and elegant.*

---

*Die typischen Salento Rebsorten Negroamaro und Malvasia Nera di Brindisi vereinen sich zu diesem Roséwein. Der Rosé ist das Symbol der Geselligkeit im Salento. Es ist der delikate und raffinierte Wein, der einem Ehrengast gebührt. Frisch, vielseitig, weich und elegant.*



# IN BIANCO

Salento Bianco - Indicazione Geografica Protetta

**ALCOOL ACQUISITO/ACQUIRED ALCOHOL/ALKOHOLGEHALT**

13%

**UVAGGIO/GRAPES VARIETY/REBSORTE**

Minutolo

**ZONA DI PRODUZIONE/AREA OF PRODUCTION/WEINANBAUGEBIET**

Brindisi

**ALTITUDINE VIGNETO/VINEYARD ALTITUDE/LAGE DES WEINBERGS**

15 m s.l.m.

15 m ü.d.M.

**TIPO DI TERRENO/SOIL TYPE/BODENTYP**

Terreno sabbioso

Sandy soil/Sandiger Boden

**SISTEMA DI FORMAZIONE/PRODUCTION SYSTEM/PRODUKTIONSSYSTEM**

Cordone Speronato

Spur pruned cordon/Kordon-Erziehung

**EPOCA DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD/ERNTEZEIT**

Fine settembre

End of september/Ende September

**VINIFICAZIONE/FERMENTATION/GÄRUNG**

In acciaio inox a temperatura controllata e tre mesi in bottiglia

Stainless steel temperature-controlled and three months in the bottle

In rostfreiem Stahl unter kontrollierter Temperatur und drei Monate in der Flasche

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA/MALOLACTIC FERMENTATION/MALOLAKTISCHE GÄRUNG**

In acciaio inox

Stainless Steel/Rostfreier Stahl

**AFFINAMENTO/AGING/ALTERUNG**

In bottiglia

In the bottle/In der Flasche

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI/SERVING SUGGESTIONS/SERVIERVORSCHLÄGE**

Aperitivi, antipasti, gradevole con minestre e piatti di pesce.

Appetizers, entrees, soups and pleasant with fish dishes.

Aperitifs, Vorspeisen, angenehm zu Suppen und Fischgerichten.

**TEMPERATURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED TEMPERATURE/EMPFOHLENE TEMPERATUR**

8°-10° C



# IN BIANCO

*Per questo vino adoperiamo il vitigno Minutolo, della famiglia della Malvasia Bianca, un'antica varietà tipica della Valle d'Itria e dei suoi dintorni. Dopo un lungo abbandono, recentemente, si è dato l'avvio ad un'opera di recupero e di valorizzazione di questo vitigno dagli acini di piccole dimensioni, da cui il nome 'Minutolo'.*

*Le sue pregiate uve dal forte carico aromatico sprigionano un vino luminoso dall'espressività floreale coinvolgente.*

*Dorato, brillante ed avvolgente.*

*For this wine we use the Minutolo vine from the Malvasia Bianca family, an old typical variety from the Itria Valley and its surroundings. After long neglect, work has recently begun to recover and enhance this variety's small grapes, hence the name 'Minutolo'.*

*The fine grapes strong aroma produces a wine with luminous and floral Golden, bright and enveloping expression.*

---

*Für diesen Wein verwenden wir die Minutolo-Rebe der Leitsorte Malvasia Bianca, eine alte, für das Itria-Tal und seine Umgebung typische Rebe. Lange war sie in Vergessenheit geraten, nun sehen wir unsere Aufgabe in der Wiederherstellung und Aufwertung dieser Rebe, die durch die besonders kleinen Beeren ihren Namen "Minutolo" hat.*

*Ihre wertvollen Trauben mit einer starken aromatischen Ladung prägen einen leuchtenden Wein mit mitreißender floraler Ausdruckskraft. Golden, brillant und umhüllend.*



# CATE

Calabria - Indicazione Geografica Tipica

ALCOOL ACQUISITO/ACQUIRED ALCOHOL/ALKOHOLGEHALT

13,5%

UVAGGIO/GRAPES VARIETY/REBSORTE

Zibibbo 100%

ZONA DI PRODUZIONE/AREA OF PRODUCTION/WEINANBAUGEBIET

Pianopoli (Cz)

ALTITUDINE VIGNETO/VINEYARD ALTITUDE/LAGE DES WEINBERGS

250 m s.l.m.

250 m ü.d.M.

TIPO DI TERRENO/SOIL TYPE/BODENTYP

Tendenzialmente Argilloso

Clay/tendenziell lehmhaltig

SISTEMA DI FORMAZIONE/PRODUCTION SYSTEM/PRODUKTIONSSYSTEM

Cordone Speronato

Spur pruned cordon/Kordon-Erziehung

EPOCA DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD/ERNTZEIT

Tra metà settembre e metà ottobre

Between mid-September and mid-October/Zwischen Mitte September und Mitte Oktober

VINIFICAZIONE/FERMENTATION/GÄRUNG

In Cemento

Concrete/IN BETONFÄSSERN

FERMENTAZIONE MALOLATTICA/MALOLACTIC FERMENTATION/MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In acciaio inox

Stainless Steel/Rostfreier Stahl

AFFINAMENTO/AGING/ALTERUNG

In bottiglia

In the bottle/In der Flasche

ABBINAMENTI GASTRONOMICI/SERVING SUGGESTIONS/SERVIERVORSCHLÄGE

Esalta in modo eccezionale i tipici piatti mediterranei

a base di pesce e crostacei.

It enhances exceptionally typical dishes mediterranean fish and shellfish.

Verfeinert hervorragend die typischen mediterranen Gerichte auf der Basis von Fisch und Meeresfrüchten.

TEMPERATURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED TEMPERATURE/EMPFOHLENE TEMPERATUR

8° C



# CATE

*Vitigno Zibibbo coltivato nella Piana di Lamezia Terme.*

*Data la scarsità del territorio lavorato ed a causa delle grandi difficoltà che incontrano i produttori, questo vino è una vera rarità.*

*Di grande pregio e dal profumo inebriante che evoca paesaggi e colori mediterranei.*

*L'immagine riprodotta sull'etichetta è tratta da una splendida opera che la pittrice Arianna Greco ha realizzato per noi.*

*Zibibbo grape variety grown in the Plain of Lamezia Terme.*

*Given the scarcity of land worked and because of the great difficulties faced by the producers, this wine is a real rarity.*

*Of great value and heady scent that evokes landscapes and Mediterranean colors.*

*The image reproduced on the label is from a splendid work that the artist Arianna Greco has made for us.*

---

*Zibibbo-Rebe, die in der Ebene von Lamezia Terme angebaut wird. Angesichts der Knappheit des bearbeiteten Gebietes und der großen Schwierigkeiten für die Erzeugung ist dieser Wein eine echte Rarität.*

*Von großem Wert und mit einem berausenden Duft, der an mediterrane Landschaften und Farben erinnert.*

*Das auf dem Etikett wiedergegebene Bild stammt aus einem großartigen Werk, das die Malerin Arianna Greco für uns geschaffen hat.*



# BARONCELLO

Calabria - Indicazione Geografica Tipica

## ALCOOL ACQUISITO/ACQUIRED ALCOHOL/ALKOHOLGEHALT

14,5%

## UVAGGIO/GRAPES VARIETY/REBSORTE

Magliocco 100%

## ZONA DI PRODUZIONE/AREA OF PRODUCTION/WEINANBAUGEBIET

Lamezia Terme (CZ)

## ALTITUDINE VIGNETO/VINEYARD ALTITUDE/LAGE DES WEINBERGS

0 m s.l.m.

0 m ü.d.M.

## TIPO DI TERRENO/SOIL TYPE/BODENTYP

Calcareo-Argilloso

Calcareous soil - Clay/KALKSTEIN - TON

## SISTEMA DI FORMAZIONE/PRODUCTION SYSTEM/PRODUKTIONSSYSTEM

Cordone Speronato

Spur pruned cordon/Kordon-Erziehung

## EPOCA DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD/ERNTEZEIT

Prima decade di ottobre

First ten days of October/IN DEN ERSTEN ZEHN OKTOBERTAGEN

## VINIFICAZIONE/FERMENTATION/GÄRUNG

In cemento

Concrete/IN BETONFÄSSERN

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA/MALOLACTIC FERMENTATION/MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In cemento

Concrete/IN BETONFÄSSERN

## AFFINAMENTO/AGING/ALTERUNG

12 mesi in cemento poi in bottiglia

12 months in cement then bottled/12 MONATE IN BETON, DANACH IN DER FLASCHE

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI/SERVING SUGGESTIONS/SERVIERVORSCHLÄGE

Si sposa bene con la cucina mediterranea, dai primi piatti a quelli impegnativi di carne arrosto e formaggi.

It goes well with Mediterranean cunia, from first courses to demanding ones with roasted meat and cheeses.

AUFGRUND SEINER EIGENSCHAFTEN PASST ER ZU MITTELREIFEM KÄSE, ROTEM FLEISCH UND WILD.

## TEMPERATURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED TEMPERATURE/EMPFOHLENE TEMPERATUR

8° C



# MARGI

Calabria - Indicazione Geografica Tipica

## ALCOOL ACQUISITO/ACQUIRED ALCOHOL/ALKOHOLGEHALT

13,5%

## UVAGGIO/GRAPES VARIETY/REBSORTE

Magliocco e Greco Nero

## ZONA DI PRODUZIONE/AREA OF PRODUCTION/WEINANBAUGEBIET

Lamezia Terme (CZ)

## ALTITUDINE VIGNETO/VINEYARD ALTITUDE/LAGE DES WEINBERGS

0 m s.l.m.

0 m ü.d.M.

## TIPO DI TERRENO/SOIL TYPE/BODENTYP

Calcareo-Argilloso

Calcareous soil - Clay/KALKSTEIN - TON

## SISTEMA DI FORMAZIONE/PRODUCTION SYSTEM/PRODUKTIONSSYSTEM

Cordone Speronato

Spur pruned cordon/Kordon-Erziehung

## EPOCA DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD/ERNTEZEIT

Fine settembre e prima decade di ottobre

End of September and first ten days of October/ENDE SEPTEMBER UND IN DEN ERSTEN ZEHN OKTOBERTAGEN

## VINIFICAZIONE/FERMENTATION/GÄRUNG

In cemento

Concrete/IN BETONFÄSSERN

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA/MALOLACTIC FERMENTATION/MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In cemento

Concrete/IN BETONFÄSSERN

## AFFINAMENTO/AGING/ALTERUNG

12 mesi in cemento poi in bottiglia

12 months in cement then bottled/12 MONATE IN BETON, DANACH IN DER FLASCHE

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI/SERVING SUGGESTIONS/SERVIERVORSCHLÄGE

Si sposa bene con la cucina mediterranea, dai primi piatti a quelli impegnativi di carne arrosto e formaggi.

It goes well with Mediterranean cuisine, from first courses to demanding ones with roasted meat and cheeses.

AUFGRUND SEINER EIGENSCHAFTEN PASST ER ZU MITTELREIFEM KÄSE, ROTEM FLEISCH UND WILD.

## TEMPERATURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED TEMPERATURE/EMPFOHLENE TEMPERATUR

8° C







*Policreste*  
vini

*Calabria*





*Puglia*

*Policreste*  
vini

**POLICRESTE VINI di Luigi Policreste**

Sede legale: via Guglielmo Marconi, 78 - 88046 Lamezia Terme (Cz) - Italia

Tel. 331 5994169 - [info@policrestevini.it](mailto:info@policrestevini.it) - [www.policrestevini.it](http://www.policrestevini.it)