

*Per scrivere una bella storia
c'è bisogno di una degna ambientazione
e di personaggi che la rendano unica.
La nostra storia, la storia di una famiglia
che si è dedicata tutta ed interamente all'olio
e al vino, è ambientata nel tacco d'Italia,
nella pianura salentina,
tutta ammantata di viti ed ulivi.*

*Qui la nostra famiglia, la famiglia Calabretto,
vive e coltiva la terra da tanti e tanti anni.*

*La nostra storia comincia con
la consapevolezza delle grandi potenzialità
del nostro territorio e con una decisione:
metterci in proprio e dire la nostra,
spremere le nostre olive e la nostra uva,
fare il nostro olio e il nostro vino.*

*Nella nostra storia ci sono anche altri elementi:
le idee e la tradizione, in primis.*

*Il connubio di questi due elementi danno
origine alla nostra filosofia, ossia evolversi
e crescere nel corso del tempo,
ma mantenendo i principi che si tramandano
da generazioni, lasciando intatti i processi di
produzione e coltivazione che
da sempre ci hanno contraddistinto.*

*E poi ancora la voglia e la passione
per il nostro lavoro, perchè crediamo che solo
in questo modo si possa offrire il meglio
ai nostri clienti e non deluderli mai.*

*Quello che noi facciamo ogni giorno è
lavorare al meglio, con sensibilità ed onestà
per far sì che questa storia possa davvero
essere una bella storia, da raccontare e da imitare.*



TENUTA CALABRETTO



Phone : +39.360.624520

e-mail: contatti@calabretto.it - www.calabretto.it

Malvasia

Ottenuto dalle uve provenienti dal vigneto Malvasia Bianca, allevati a spalliera bassa ad Albero Pugliese in terreni profondi, di natura calcareo-argillosi. Si presenta di colore paglierino chiaro; profumo delicato, gradevole, fruttato; dal sapore asciutto, leggermente acidulo, fresco. Ottimo come aperitivo, si adatta bene ad antipasti, crostacei e piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 8-10°C

Malvasia

Obtained from white Malvasia vineyard grapes grown in low back called "Apulian Tree" in deep soils and calcareous-clay. The color is light straw, delicate, pleasant, fruity, dry taste, slightly acidic, cool. Excellent as an aperitif, it fits well with appetizers, shellfish and seafood. Serve to temperature: 8-10 °C



Bianco Frizzante

salento indicazione geografica tipica prodotto: vino bianco frizzante a fermentazione naturale vitigno/grapes: verdecà e bianco d'alessano area di produzione: alto salento colore: bianco con riflessi verdolini abbinamenti gastronomici: antipasti, tagliere di formaggi e di affettati, piatti base di pesce e frutti di mare temperatura di servizio: 7° - 10° c

Bianco Frizzante

salento Typical geographic indication product: sparkling white wine Natural fermentation grapes: Verdes and white alessano Production area: High saline color: White with greenish reflections Culinary combinations: Hors d'oeuvres, cheesecake And sliced fish dishes And seafood Service temperature: 7 ° - 10 °



Primitivo

Ottenuto dalle uve provenienti dal vigneto Primitivo, prodotto nel territorio Salento, allevati a spalliera bassa ad Albero Pugliese in terreni profondi ed asciutti con buona esposizione di natura argilloso-calcareo e di medio impasto. Vino poderosamente strutturato, di colore rosso intenso dal profumo di frutta di bosco; al sapore di rivela pieno, asciutto, robusto, ma vellutato. Ottimo con arrostiti, brasati, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e frutta secca. Temperatura di servizio: 18-22°C.

Primitivo

Obtained from the Primitivo vineyards, grown in Salento, bred back to low called "Apulian Tree" in deep soils and limestone-clay and medium consistency. Powerfully structured wine, deep red by the scent of berries, flavored reveals full, dry, robust, but velvety. Excellent with roasts, stews, game, red meat, cheese and dry fruits. Serve to temperature: 18-22 °C



Rosato Frizzante

salento indicazione geografica tipica prodotto: vino rosato frizzante a fermentazione naturale colore: rosa tenue abbinamenti gastronomici: si accompagna a salumi, formaggi di media stagionatura, aperitivi, primi piatti delicati e zuppe di pesce temperatura di servizio: 7° - 10° c

Rosato Frizzante

Typical geographic indication Product: sparkling pink wine with natural fermentation Color: light pink Culinary combinations: Accompanied with salami, Medium seasoning cheeses, aperitifs, Delicious first courses and fish soups Service temperature: 7 ° - 10 ° c



Scheda Tecnica Olio Extravergine di Oliva "Blend" (Leccino - Pincolina - Frantoiana) "

Olio extra vergine d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. **Varietà di olive:** Blend **Profili sensoriali:** Fruttato medio con note di pomodoro acerbo e mandorla. In bocca diventa morbido e armonico con un lieve e gradevole retrogusto amaro. **Abbinamenti:** Sapore deciso, ottimo a crudo su carne rossa e bianca, legumi, verdure e bruschette. **Confezioni prodotte:** Bottiglia di vetro da 250 ml, 500 ml e 750 ml. **N.B.** La lavorazione delle olive viene effettuata con sistema di molitura a tre fasi entro le 12 ore dalla raccolta.

Technical sheet Extra Virgin Olive Oil - "Blend" (Leccino - Pincolina - Frantoiana) "

Extra virgin olive oil of superior category obtained directly from olives and solely by mechanical means. **Olive's variety:** Blend **Sensory profiles:** Fruity with notes of green tomato and almond. In the mouth it becomes soft and harmonious with a mild and pleasant bitter aftertaste. **Food pairings:** Flavor, excellent raw on red and white meat, legumes, vegetables and toast. **Wrapping available:** Glass bottle of 25 cl, 50 cl and 75 cl. **Note:** The olive processing is made with milling system in three phases within 12 hours of harvest.

Scheda Tecnica Olio Extravergine di Oliva "Leccino" "

Olio extra vergine d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. **Varietà di olive:** Leccino **Profili sensoriali:** Colore verde con riflessi giallo-oro, gusto delicato e dolce, fruttato leggero con una sensibile sensazione di piccante ed amaro. **Abbinamenti:** Sapore deciso, ottimo a crudo su carne rossa e bianca, legumi, verdure pesce e bruschette **Confezioni prodotte:** Bottiglia di vetro da 250 ml, 500 ml e 750 ml. **N.B.** La lavorazione delle olive viene effettuata con sistema di molitura a tre fasi entro le 12 ore dalla raccolta.

Technical sheet Extra Virgin Olive Oil - "Leccino" "

Extra virgin olive oil of superior category obtained directly from olives and solely by mechanical means. **Olive's variety:** Leccino **Sensory profiles:** Green with yellow-gold, delicate and sweet, slightly fruity with a sensitive feeling of spicy and bitter. **Food pairings:** Flavor, excellent raw on red and white meat, legumes, vegetables, fish and toasted bread **Wrapping available:** Glass bottle of 25 cl, 50 cl and 75 cl. **Note:** The olive processing is made with milling system in three phases within 12 hours of

