

AGRICOLA ARMÒNJA

Fin dagli inizi dell'Ottocento le campagne intorno ad Acquaviva delle Fonti hanno ospitato vigne di primitivo, che hanno consentito di ottenere vini di particolare struttura e concentrazione. Dopo un lungo periodo di crisi, durante il quale molti vigneti sono stati estirpati, finalmente stanno nascendo diverse aziende, anche piccole come in questo caso, intenzionate a scommettere sul primitivo in una zona fortemente vocata. L'etichetta presentata in questa edizione, un Gioia del Colle Primitivo, ci è sembrata di ottimo livello, mentre altre due sono ancora in fase di affinamento in cantina.

INDIRIZZO Contrada Sant'Elia
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)
TELEFONO 080 9643502
MAIL info@agricolaarmonja.com
WEB www.agricolaarmonja.com
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 8.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Latorre
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Lorusso
CONDUZIONE AGRONOMICA Vito
Ferri, Vincenzo Racano
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

ALBEA

Cantina ormai storica, tappa obbligata per chi visita Alberobello, città rinomata a livello planetario per la magia architettonica dei suoi trulli e per la dolcezza delle sue campagne. Da queste parti i vini bianchi e i rosati, freschi e gentili, hanno una lunga tradizione e persino il primitivo assume tratti di particolare garbo, rinunciando almeno in parte alla sua forza proverbiale. Uno dei meriti principali di questa azienda è, appunto, quello di riuscire a farsi interprete di tali caratteristiche in modo encomiabile e con la giusta creatività.

INDIRIZZO Via Due Macelli,
8 - 70011 Alberobello (BA)
TELEFONO 080 4323548
MAIL albea@albeavini.com
WEB www.albeavini.com
ANNO FONDAZIONE 1905
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 68 **BOTTIGLIE** 380.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Renzini Holding
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio
Sisto, Mourad Ovada
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mourad Ovada
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO CORTE SANT'ELIA 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €17 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi

Mantello purpureo impenetrabile, di grande consistenza. Incipit floreale, poi toni di ciliegia, timo e spezie dolci, carezzati da brezze balsamiche. Sorso caldo, profondo, vigoroso eppure impeccabilmente bilanciato da freschezza palpitante e tannino levigato. Lungo finale fruttato e di erbe aromatiche. Bombette al fornello.

🍷 PETRAROSA 2020

Rosato Igt - Primitivo 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Invitante rosa corallo, dai bagliori cristallini. Naso che cattura con espressioni floreali di petalo di rosa e glicine, subito raggiunte da richiami di pompelmo rosa, pesca bianca e mela. Palato avvolgente, di ammirevole compostezza, equilibrato a dovere da freschezza palpitante. Finale agrumato. Polpo arrosto su vellutata di ceci.

🍷 LOCOROTONDO IL SELVA 2020

Bianco Doc - Bianco d'Alessano 45%, Verdeca 40%, Fiano 15%
Alc.12,5% | €16 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 PETRANERA 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ODEGITRIA 2016

Bianco Metodo Classico - Bianco d'Alessano 30%,
Maresco 30%, Verdeca 30%, Minutolo 10% | Alc.13%
€30 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

Nata da un progetto ambizioso e di visionaria lungimiranza, questa cantina è fra le più singolari e attraenti di tutta la regione. Il vigneto disegnato a onde, gli ulivi maestosi, l'incantevole maseria con annessi wine resort, ristorante, biblioteca e museo archeologico a cielo aperto sono capaci insieme di esercitare un fascino magnetico a cui è davvero arduo resistere. A ciò si aggiunge il livello dei vini, che in pochi anni è cresciuto in modo clamoroso, fino a portare all'eccellenza un Aglianico davvero sorprendente per complessità e per carattere.

INDIRIZZO Via Martina Franca,
80 - 74016 Massafra (TA)
TELEFONO 099 8805668
MAIL info@amastuola.it
WEB www.amastuola.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 109 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Montanaro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Teodosio D'Apolito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Bigot
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

In cantina si conserva vivo il ricordo del passato, dei racconti dei viticoltori e dei mediatori di una volta, che conoscevano a menadito ogni contrada, ogni singola vigna, ogni vino. Allo stesso tempo vi è una grande voglia di sperimentare, di percorrere vie nuove, di provare soluzioni innovative, sempre tenendo presenti gli insegnamenti ricevuti. Così si spiegano il bianco secco da moscato reale, le differenti splendide declinazioni del primitivo e persino un incredibile passito da nero di Troia.

INDIRIZZO Via Principe Umberto,
27 - 70010 Adelfia (BA)
TELEFONO 080 4597130
MAIL info@angiliudonato.com
WEB www.angiliudonato.com
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 160.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Donato Angiuli
CONDUZIONE ENOLOGICA Tommaso
Pinto, Giuseppe Angiuli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Macchia
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) AGLIANICO 2017

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.14% | €15
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Mantello rubino scintillante. Ampio scenario olfattivo di mora di rovo, mirtillo e pot-pourri, accenni di sottobosco, scatola di sigari, radice di liquirizia, bacca di ginepro e rabarbaro. Bocca potente con succosa freschezza e di tannini fermi e vellutati. Persistenza lunga permeata da ricordi di tostatura. Pecora a cutturidd.

++++ ONDAROSA 2020

Rosato Igp - Aglianico 100% | Alc.12% | €9 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BIALENTO 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca 75%, Fiano 25%
Alc.12,5% | €9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ NEGROAMARO 2019

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ PRIMITIVO 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €12
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ CALAPRICE 2020

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Sauvignon 45%,
Fiano 5% | Alc.13% | €9 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (91,5) MACCONE PASSITO NERO DI TROIA 2019

Rosso Igt Passito - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €20
(0,5U) | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino con lampi purpurei. Effonde delizie odorose di marmosca, prugna secca e visciola, impregiate da ricordi di cioccolato fondente, caffè e cardamomo in una rinfrescante atmosfera balsamica. Sorso avvolgente, con presenza tannica di squisita fattura a bilanciare la misurata dolcezza. Chiusura armoniosa. Pan di spezie.

++++ GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO ADELPHOS 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €9
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ MOSCATO SECCO MACCONE 2020

Bianco Igt - Moscato bianco 100% | Alc.13% | €12
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MACCONE ROSATO 17 2020

Rosato - Primitivo 90%, altre varietà 10% | Alc.17%
€25 | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ MACCONE ROSSO 17 2019

Rosso - Primitivo 90%, altre varietà 10% | Alc.17%
€25 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ MACCONE PRIMITIVO PASSITO 1958 2019

Rosso Igt Passito - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €40 (0,5U)
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ MOSCATO SECCO
MACCONE 2016 | 2017 | 2019

ANTICA ENOTRIA

La cantina è ubicata in un'area del Tavoliere di Puglia, che vanta una fiorente agricoltura e che fin dall'Ottocento ha mostrato una particolare predilezione per la produzione di vini rossi di ottima struttura. Non a caso il nucleo fondamentale della produzione aziendale è rappresentato da etichette ottenute da vitigni tipici a bacca nera, come nero di Troia, primitivo, negroamaro, aglianico e montepulciano. Vinificate in purezza o in blend, tali varietà consentono di realizzare vini di ottimo livello qualitativo. Per i vini bianchi, meno numerosi, la scelta ricade su falanghina e fiano.

INDIRIZZO SP 65 - Contrada Riscota - 71042 Cerignola (FG)
TELEFONO 0885 418462
MAIL info@anticaenotria.it
WEB www.anticaenotria.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Di Tuccio
CONDUZIONE ENOLOGICA Aldo Avello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Di Tuccio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANTICA MASSERIA JORCHE

La cantina, recentemente costruita in quel di Torricella, è circondata da vigne giovani, mentre i vigneti più vecchi si trovano in prossimità del mare. Principalmente si tratta di primitivo, ma anche di negroamaro, minotolo e bianco d'Alessano. Si utilizzano tecniche di produzione ecosostenibili ed è in atto un processo di conversione verso il biologico. Per la maturazione dei vini, accanto a botti e barrique, si sono voluti conservare i capasuni, tradizionali contenitori in ceramica. La versione Riserva del Primitivo di Manduria si impone per struttura e carattere.

INDIRIZZO Contrada Jorche 74020 Torricella (TA)
TELEFONO 099 9573232
MAIL jorchewines@jorche.it
WEB www.jorchewinery.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA In conversione al biologico
ETTARI 41 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Dalila ed Emanuela Gianfreda
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emanuela Gianfreda
CONDUZIONE AGRONOMICA
Emanuela Gianfreda
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PRIMITIVO 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €13
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino lucente. Al naso invitante carrellata di ciliegia sotto spirito, cioccolato fondente, mirtillo e succo di melagrana; a seguire alloro, timo e maggiorana, su sfondo di caffè. Bocca salda, dotata di piacevole avvolgenza e di tannino levigato; succosa freschezza e vivida sapidità arricchiscono il sorso. Filetto di manzo ai funghi cardoncelli.

ROSSO 2019

Rosso Igt - Nero di Troia 40%, Sangiovese 40%, Montepulciano 20%
 Alc.12,5% | €7 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NERO DI TROIA 2018

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.8.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BIANCO 2020

Bianco Igt - Falanghina 50%, Fiano 50% | Alc.13%
 €7 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FALANGHINA 2020

Bianco Igt - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €12
 Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

NEGROAMARO 2018

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €13
 Bt.6.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA 2017

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.16% | €27 | Bt.20.000
 Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Granato di gran stoffa. Aprono il sipario olfattivo note di prugna matura, ciliegia scura, frutta secca, cioccolato fondente e spezie dolci, con una ventata mentolata balsamica. Il sorso trova vigore, profondità e setosa avvolgenza, traendo slancio da un tannino fitto e vellutato e da un'elegante persistenza. Pecorino stagionato in grotta.

PRIMITIVO DI MANDURIA 2017

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.15% | €20 | Bt.20.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE
LO APU 2019

Rosso Docg Dolce - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.2.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

APOLLONIO 1870

L'assoluta fedeltà alle proprie radici trova nella famiglia Apollonio felice sintesi con l'impareggiabile capacità di apertura alla modernità. Ha appena festeggiato il suo centocinquantesimo compleanno questa storica cantina salentina, leader non solo nella produzione vitivinicola, ma anche nell'attenzione al mondo della cultura e dell'arte e sempre pronta a collaborare con istituzioni accademiche e con il mondo della ricerca. Per l'occasione sfodera una serie di vini prestigiosi, capitanati dall'eccellente Divoto Copertino Riserva, longevo e di mirabile stoffa.

INDIRIZZO Via San Pietro in Lama,
7 - 73047 Monteroni di Lecce (LE)
TELEFONO 0832 327182
MAIL info@apolloniovini.it
WEB www.apolloniovini.it
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 1.500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Apollonio
CONDUZIONE ENOLOGICA Massimiliano
Antonio Apollonio
CONDUZIONE AGRONOMICA Elio Rizzo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ATTANASIO GIUSEPPE

La realtà del Primitivo di Manduria è articolata e composita, contemplando cantine di diverse dimensioni ed etichette ispirate a una pluralità di stili. Quella di Giuseppe Attanasio può essere definita un'azienda piccola per dimensioni, che si caratterizza per uno stile tendenzialmente tradizionale, anche se poi per molti estimatori, italiani e stranieri, è una realtà unica e irripetibile. Tra i vini presentati quest'anno manca all'appello il Primitivo Dolce Naturale, una vera chicca, ma si fa decisamente notare, spingendosi a livelli di eccellenza, il Primitivo di Manduria secco.

INDIRIZZO Via per Oria, 13
74024 Manduria (TA)
TELEFONO 099 9737121
MAIL info@primitivo-attanasio.com
WEB www.primitivo-attanasio.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Attanasio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Baldari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Attanasio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PRIMITIVO (93,5) DIVOTO COPERTINO ROSSO RISERVA 2012

Rosso Dop - Negroamaro 70%, Montepulciano 30% | Alc.14,5%
€32 | Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino profondo verso il granato. Naso di straordinaria eleganza, che dispensa spunti di pot-pourri, arancia candita, ciliegia matura, prugna, tabacco e spezie dolci. Bocca sontuosa, avvolgente, cesellata da tannini levigati e slanciata da ottima freschezza. Finale interminabile di arancia candita e spezie. Stracotto di asino.

PRIMITIVO TERRAGNOLO NEGROAMARO 2017

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.15% | €19
Bt.100.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO TERRAGNOLO PRIMITIVO 2017

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15% | €20
Bt.100.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

PRIMITIVO MANI DEL SUD SALICE SALENTINO BIANCO 2019

Bianco Dop - Chardonnay 80%, Sauvignon 20% | Alc.13%
€12 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PRIMITIVO VALLE CUPA 2016

Rosso Igp - Negroamaro 50%, Primitivo 50% | Alc.15%
€20 | Bt.100.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO MANI DEL SUD SQUINZANO ROSSO 2018

Rosso Dop - Negroamaro 70%, Malvasia 15%, Sangiovese 15%
Alc.14% | €14 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PRIMITIVO COPERTINO ROSSO
DIVOTO RISERVA 2008

PRIMITIVO (91) PRIMITIVO DI MANDURIA 2016

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.16,5% | €28 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Granato fitto e lucente. Impianto olfattivo ampio e tipico; si alternano prugna disidratata e fico secco, tabacco e foglie autunnali, resine e chiodi di garofano, con cornice mentolata e di macchia mediterranea. Il sorso è avvolgente e sostenuto da un tannino fitto e levigato. Finale di tabacco dolce e cacao. Agnello al forno con patate aromatizzate al timo.

PRIMITIVO ROSATO 2020

Rosato Igp - Primitivo 100% | Alc.15% | €15
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

PRIMITIVO
DI MANDURIA DOLCE
NATURALE 2011

CANTINE BARSENTO

Le colline noci si rappresentano uno dei punti più alti e suggestivi della Murgia carsica, a cerniera con la cosiddetta Murgia dei trulli, che abbraccia il pittoresco scenario della valle d'Itria. È merito di questa cantina di aver contribuito a mantenere la produzione di vino di qualità in un contesto, certamente vocato, ma da decenni spogliato di gran parte delle vigne un tempo diffuse a perdita d'occhio. Qui, il primitivo, pur non rinunciando alla sua forza, manifesta espressioni di particolare finezza e concentrazione.

INDIRIZZO Contrada San

Giacomo - 70015 Noci (BA)

TELEFONO 080 4979657

MAIL info@cantinebarsento.com

WEB www.cantinebarsento.com

ANNO FONDAZIONE 1969

VITICOLTURA Convenzionale

ETTERI 30 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cantine Barsento srl

CONDUZIONE ENOLOGICA

Leonardo Palumbo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Leonardo Palumbo

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

CANTINE BONSEGNA

Raccogliendo l'eredità paterna, Alessandro Bonsegna ha modellato, ampliato e modernizzato questa cantina, ospitata sul versante jonico del Salento, in quel di Nardò. Si tratta di una terra di grandi tradizioni vitivinicole, che sta trovando nell'oggi nuovi interpreti attenti alle esigenze della modernità, ma anche fieri di mantenere vivo e fecondo il legame col passato. Fra i vini degustati quest'anno, un'impressione particolarmente favorevole hanno suscitato i bianchi, uno da moscatello selvatico e l'altro da chardonnay.

INDIRIZZO Via Volta, 17

73048 Nardò (LE)

TELEFONO 0833 561483

MAIL [vinibonsegna@](mailto:vinibonsegna@vinibonsegna.it)

vinibonsegna.it

WEB www.vinibonsegna.it

ANNO FONDAZIONE 1964

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTERI 25 BOTTIGLIE 250.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Alessandro Bonsegna

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alessandro Bonsegna

CONDUZIONE AGRONOMICA

Eugenio Manieri

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

GGGG GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO CASABOLI RISERVA 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.20.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

Stoffa purpurea impenetrabile. Panorama olfattivo invitante, con sentori di ribes nero, ciliegia matura, albicocca secca e violetta, tra ondate di cioccolato fondente, cannella, tabacco e vaniglia. Sorso denso, ampio e carnoso, con tannini vellutati e permeato da ricordi di cardamomo e sanguinella. Filetto di manzo ai tre pepi.

GG LADISLAO 2018

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GG W'HEART ROSATO 2020

Rosato Igp - Primitivo 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

GG MAGILDA 2020

Rosato Igp - Malvasia 50%, Negroamaro 50% | Alc.12,5%

€12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

GG PÀNDARO 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

GG MALICCHIA MAPICCHIA 2018

Rosso Igt Dolce - Primitivo 100% | Alc.17,5% | €30 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

GGGG NARTHOS 2020

Bianco Igt - Moscatello bianco 100% | Alc.14% | €13

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino luminoso. Proposta olfattiva finemente aromatica, con intreccio di mimosa, zagara e ciclamino, accompagnati da agrumi ed erbe profumate. Assaggio pieno, corposo, di spessore, sferzato da ventate aromatiche di bella persistenza, mentre una vena fresco-sapida ben delineata dona ristoro al sorso. Faraona al curry.

GGGG CHARDONNAY DANZE DELLA CONTESSA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €7

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

GGGG NARDÒ ROSSO DANZE DELLA CONTESSA 2018

Rosso Doc - Negroamaro 85%, Malvasia nera 15% | Alc.13,5% | €10

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GGGG PRIMO BONSEGNA 2018

Rosso Igp - Negroamaro 50%, Primitivo 50% | Alc.14,5% | €15

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

GGGG NARDÒ ROSSO DANZE DELLA CONTESSA 2019

Rosso Doc - Negroamaro 85%, Malvasia nera 15% | Alc.13,5%

€9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

GGGG NARDÒ ROSATO NARTHOS 2020

Rosato Doc - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

BORGOTURRITO

Collocata nei dintorni di Foggia, questa dinamica azienda di Capitanata ha saputo interpretare in chiave moderna l'eredità ricevuta dalla lunga tradizione familiare nel campo della vitivinicoltura. Ha scelto di impiegare un'agricoltura sostenibile, di incentrare la propria attenzione sui vitigni autoctoni e di puntare con decisione a una qualità molto alta, confermata in questa edizione della Guida, innanzitutto dal livello dei rosati: eccellente quello da nero di Troia, mentre quello da aleatico risulta tanto delizioso quanto fuori dagli schemi.

INDIRIZZO Via Borgo Incoronata,
775/A - 71122 Foggia (FG)
TELEFONO 0881 810141
MAIL info@borgoturrito.it
WEB www.borgoturrito.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luca Scapola
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Scapola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Scapola
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

BOTROMAGNO VIGNETI & CANTINE

L'azienda, a conduzione biologica e con certificazione di eco-compatibilità, utilizza esclusivamente energia ottenuta da fonti rinnovabili e compensa le emissioni di anidride carbonica con un bosco di proprietà dell'estensione di circa trenta ettari. I tre quarti dei materiali utilizzati per il confezionamento provengono da materiali di riciclo. La produzione mantiene il rispetto della tradizione bianchista locale, pur dando adeguato spazio a rossi e rosati, soprattutto a base di primitivo e nero di Troia. L'etichetta Poggio al Bosco, anche in questa edizione, fa scintille.

INDIRIZZO Via Archimede, 24
70024 Gravina in Puglia (BA)
TELEFONO 080 3265865
MAIL info@botromagno.it
WEB www.botromagno.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia D'Agostino
CONDUZIONE ENOLOGICA Goffredo
Agostini, Francesco Saracino
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Dini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PPPP (92) CALAROSA 2020

Rosato Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €12
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Rosa pesca lucente. Ventaglio olfattivo ampio e attraente: squisite note di ciliegia e mandarino, effluvi di gelsomino, viola e oli balsamici, che sfumano in un elegante finale di lavanda. Sorso pieno, inebriante, di calibrata freschezza e di notevole persistenza, tanto da invitare sempre a un nuovo assaggio. Raviolini al gambero viola di Gallipoli e burrata.

PPPP TERRA CRETOSA ROSATO 2020

Rosato Igp - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PPPP TERRA CRETOSA BIANCO 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €12
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PP TERRA CRETOSA ROSSO 2019

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €13 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TTTTT GRAVINA BIANCO POGGIO AL BOSCO 2020

Bianco Dop - Greco 60%, Malvasia bianca 40% | Alc.13,5% | €23
Bt.2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi
Giallo dorato scintillante. Naso di grande finezza con sentori floreali di mimosa e ginestra, completati da mela cotogna fresca, cedro, scorzetta di limone e mandorla. Bocca sontuosa, di grande spessore e in perfetto equilibrio. Persistenza rilevante con finale agrumato e delicati ricordi mandorlati. Consiglio al vino bianco con erbe.

TTTT 5 UVE ROSSE 2018

Rosso Igp - Aglianico 20%, Cabernet 20%, Merlot 20%,
Nero di Troia 20%, Primitivo 20% | Alc.13,5% | €14
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TTTT DEDICATO A FRANCO E LUCIA 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €26
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

TTTT ELLE 2020

Rosato Igp - Primitivo 100% | Alc.12% | €12
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTTT NERO DI TROIA F.D. 2019

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €23
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

T GRAVINA BIANCO 2020

Bianco Dop - Greco 60%, Malvasia bianca 40% | Alc.12,5%
€12 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

TTTTT GRAVINA BIANCO
POGGIO AL BOSCO 2018

CAIAFFA VINI

L'agro cerignolano, movimentato da dolci colline e favorito dalla relativa prossimità al mare Adriatico, può vantare una consolidata tradizione agricola in generale e vitivinicola in particolare. Curiosamente esistono piccoli appezzamenti di negroamaro da queste parti, che danno risultati di rilievo, come nel rosato Acheta e nel rosso Negroamaro. Tuttavia, l'autoctono di maggiore prestigio è il nero di Troia, che in rossi come Lampyrus dimostra tutta la classe di cui è capace. Da segnalare poi la produzione di alcune etichette di spumanti ottenuti col Metodo Martinotti.

INDIRIZZO Strada Vicinale Le Torri - 71042 Cerignola (FG)

TELEFONO 329 3449555

MAIL info@caiaffavini.it

WEB www.caiaffavini.it

ANNO FONDAZIONE 2015

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Caiaffa

CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Caiaffa

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MICHELE CALÒ E FIGLI

Si tratta di una delle aziende che hanno contribuito in modo significativo al rinnovamento della vitivinicoltura salentina, prima per opera dell'indimenticabile Michele Calò, poi dei talentuosi figli Fernando e Giovanni. I vigneti si trovano nelle vicinanze del mare, ricevendone le benefiche influenze. La cantina si concentra su pochi vitigni, con una passione viscerale per il negroamaro che, nelle annate giuste, ripaga con vini strepitosi come il rosato Cerasa. Mantiene sempre il suo fascino il classico Mjère Rosato.

INDIRIZZO Via Masseria Vecchia, 1 - 73058 Tuglie (LE)

TELEFONO 0833 596242

MAIL info@michelecalo.it

WEB www.michelecalo.it

ANNO FONDAZIONE 1954

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 38,5 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fernando e

Giovanni Calò

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giuseppe Bassi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giuseppe Pisanello

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LAMPYRIS 2017

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €20
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Veste rubino che accenna al granato. Naso complesso con intreccio di china e cioccolato al latte, cuoio e chiodi di garofano, gelso scuro e nocciola tostata. Assaggio polposo, intessuto da tannino di grande stoffa e guizzante spalla acida; perdura lungamente fra preziosi ricordi tostati, speziati e balsamici. Straccetti di vitello ai funghi porcini.

ACHETA 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €11 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

NEGROAMARO 2020

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €9
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

MYRIA BRUT 2019

Bianco Igt Metodo Martinotti - Fiano 100% | Alc.11,5% | €11
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CARABUS 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Fiano 50%
Alc.12,5% | €11 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FIANO 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €9 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

(91) CERASA 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.14% | €17 | Bt.18.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Rosa cerasuolo con barlumi fucsia. Naso di impostazione classica, con sentori di lampone, ciliegia, petalo di rosa ed erbe aromatiche, ingentiliti da un'idea di confetto. Sorso di grande finezza, rotondo, perfettamente calibrato e di giusta freschezza. Nel lungo finale i rimandi fruttati cantano in coro. Parmigiana di zucchine.

MÌÈRE ROSATO 2020

Rosato Igp - Negroamaro 90%, Malvasia nera 10% | Alc.13,5%
€12 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MÌÈRE BIANCO 2020

Bianco Igp - Verdea 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5%
€10 | Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

MÌÈRE ROSSO 2017

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14% | €13 | Bt.28.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GRECÀNTICO 2019

Rosso Igp - Negroamaro 70%, Malvasia nera di Lecce 30%
Alc.13,5% | €10 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ERMINIO CAMPA

In ossequio a una lunga e onorata tradizione, il primitivo è per la famiglia Campa il vitigno del cuore, cui si dedicano tutte le cure e le attenzioni possibili. La fortuna è quella di possedere vigne di grande pregio in agro di Torricella, una terra eletta a poca distanza dal mar Jonio; la scelta è di trarne appena due vini chiamati col nome delle contrade di provenienza delle uve. Di tali etichette, l'anno passato e anche quest'anno è stato possibile realizzarne soltanto una, Li Cameli, un vero e proprio cru, di schietta tipicità, potente al punto giusto.

INDIRIZZO SP 123 Monacizzo
Pulsano - 74020 Torricella (TA)
TELEFONO 338 3940636
MAIL info@erminiocampa.it
WEB www.erminiocampa.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Erminio Campa
CONDUZIONE ENOLOGICA
Salvatore Digiacomo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Campa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANDIDO

Se si dovessero elencare le cantine che hanno impresso alla Puglia del vino la forza e le idee per cambiare passo e creare un vero e proprio rinascimento, questa meriterebbe un posto di primo piano. L'autorevolezza e la signorilità di Alessandro Candido, attuale proprietario, mantengono alto il prestigio di questa azienda, riuscendo sempre a tradurlo in una gamma di vini ricca di proposte e sempre inappuntabile sul piano della qualità e della fedeltà a uno stile riconoscibile. L'etichetta Duca D'Aragona si conferma a livello di eccellenza.

INDIRIZZO Via Lombardia, 27
72025 San Donaci (BR)
TELEFONO 0831 635674
MAIL candido@candidowines.it
WEB www.candidowines.it
ANNO FONDAZIONE 1929
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 110 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Candido
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Emanuele De Milito
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PRIMITIVO DI MANDURIA LI CAMELI 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.15% | €25
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino profondo con orlo granato. Olfatto ricco e nitido: alle note di prugna, susina e carruba si intrecciano i segnali di erbe officinali, cannella e pepe nero. Assaggio avvolgente e voluminoso, impreziosito da tannini perfettamente integrati; gustoso e durevole, permeato da frutti scuri e cioccolato. Sella di agnello in crosta di pane con salsa di prugne.

DUCA D'ARAGONA 2016

Rosso Igt - Negroamaro 80%, Montepulciano 20% | Alc.14,5% | €18
Bt.25.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Stoffa tra il rubino e il granato. Nobile scenario olfattivo, con note di ciliegia, amarena, marzapane, liquirizia e cioccolato fondente, attorniate da balsamicità e spezie dolci. Sorso avvolgente e deciso, sorretto da tannino di gran classe. Appagante il finale, che riprende i descrittori olfattivi. Cavatelli di grano arso con ragu di brasciole.

LUMINOSIA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PICCOLI PASSI 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €10
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SUSUMANIELLO S 2020

Rosso Igt - Susumaniello 100% | Alc.14% | €9
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SALICE SALENTINO ROSSO IMMENSUM RISERVA 2018

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

CAPPELLO DI PRETE 2017

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.14% | €12 | Bt.300.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO DI
MANDURIA LI JANNI 2013

LUMINOSIA 2019

DUCA
D'ARAGONA 2015

CANNITO

Il territorio del Gioia del Colle DOC si spinge verso nord, fino alle dolci colline di Grumo Appula, dove la vicinanza al mar Adriatico mitiga il clima murgiano. In tale contesto pedoclimatico, dove i suoli sono in prevalenza calcareo-argillosi, il primitivo si trova particolarmente a suo agio. È anche per tale ragione che questa azienda a conduzione familiare declina tale vitigno in diverse etichette, tutte caratterizzate da un felice connubio fra tipicità, struttura e finezza espressiva, ma che nel Drùmon Riserva hanno la punta più avanzata.

INDIRIZZO Contrada Parco Bizzarro
70025 Grumo Appula (BA)
TELEFONO 080 8807848
MAIL info@agricolacannito.it
WEB www.agricolacannito.it
ANNO FONDAZIONE 1994
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Cannito
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Cannito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Cannito
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTELE

L'azienda nasce con Giovanni Battista Cantele e la moglie Teresa Manara, che decidono di lasciare Imola per trasferirsi nel Salento. Nel 2001 scende in campo la terza generazione e due anni più tardi si inaugura la nuova cantina, ispirata nell'architettura alle antiche masserie pugliesi. L'anno successivo parte un progetto di gestione delle vigne per ottenere uve di qualità superiore, riducendo l'impatto sull'ambiente e la presenza di residui fitosanitari nel vino. Le numerose etichette danno lustro ai vitigni tradizionali della zona, negroamaro e susumaniello in testa.

INDIRIZZO SP 365, km 1
73010 Guagnano (LE)
TELEFONO 0832 705010
MAIL cantele@cantele.it
WEB www.cantele.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Cantele
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Cantele
CONDUZIONE AGRONOMICA
Cataldo Ferrari
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DRÙMON RISERVA 2016

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15,5% | €30 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Granato di bella stoffa. Corredo olfattivo dominato da ciliegia scura e prugna sotto spirito; fanno corona toni di tabacco e spezie dolci. Sorso robusto, caldo e avvolgente, sostenuto da tannino vigoroso bene integrato. Persistenza coerente e all'altezza. Bitto.

††† GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DRÙMON S 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €25 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† DRÙMON FIANO 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.12% | €13 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

††† GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DRÙMON 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €15 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† ROSSO "CANNITO" 2020

Rosso Igt - Primitivo 60%, Montepulciano 30%,
Negroamaro 10% | Alc.13% | €10 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† GIOIA DEL COLLE "DRÙMON ROSE" 2020

Rosato Doc - Primitivo 60%, Montepulciano 30%, Negroamaro 10%
Alc.13% | €13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†††† (92) NEGROAMARO ROSATO ROHESIA 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Splendido rosa corallo. Una raffinata nota di cipria apre la strada a oleandro, petalo di rosa e uva spina; completano la scena olfattiva lampone, pera e mela deliziosa. Sorso rotondo, succoso e perfettamente calibrato. Persistenza di rilievo, increspata da un dinamico rivolo sapido e tanti aromi. Spaghetti alla chitarra con ragu di cicala greca.

†††† ROHESIA MALVASIA BIANCA 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

†††† SUSUMANIELLO ROHESIA 2019

Rosso Igt - Susumaniello 90%, Negroamaro 10% | Alc.13%
€10 | Bt.13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† PRIMITIVO 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €7
Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† CHARDONNAY TERESA MANARA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.85.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†††† AMATIVO 2018

Rosso Igt - Primitivo 60%, Negroamaro 40% | Alc.15% | €18
Bt.32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††††† NEGROAMARO
ROSATO ROHESIA 2019

††††† ROHESIA
2015 | 2016 | 2017

CANTINA COPPOLA 1489

Inserita dal 2012 nell'albo nazionale delle aziende storiche d'Italia, è ubicata a ridosso della costa gallipolina in un'area di spiccato interesse naturalistico. Si avvale di una viticoltura tradizionale, ecosostenibile, attenta allo sviluppo naturale della pianta, con uso del sovescio, del diserbo meccanico e di strumentazioni a basso impatto ambientale. In adiacenza alla cantina, è stato recentemente creato un moderno ristorante. Vero e proprio fiore all'occhiello dell'azienda sono le diverse declinazioni del negroamaro, che è vinificato persino in bianco.

INDIRIZZO Via Tenuta di Torre Sabea - 73014 Gallipoli (LE)
TELEFONO 0833 201425
MAIL info@cantinacoppola.it
WEB www.cantinacoppola.it
ANNO FONDAZIONE 1489
VITICOLTURA Convenzionale e biologica
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giuseppe, Lucio e Nanni Coppola
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Pizzolante Leuzzi
CONDUZIONE AGRONOMICA Gabriella Puziovio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CRIFO

Ha più di sessant'anni e non li dimostra questa cantina cooperativa ruvese che, con i suoi soci molto numerosi, abbraccia un vasto territorio nei dintorni di Castel del Monte. Ben organizzata, punta con decisione sulle varietà tipiche della zona, riservando il posto d'onore al nero di Troia. Anche quest'anno Augustale Riserva rende onore a tale vitigno con una prestazione di livello notevole. L'azienda lavora in modo egregio anche con i vini bianchi, come testimoniano le ottime versioni ottenute particolarmente da verdeca e da moscatello selvatico.

INDIRIZZO Via Madonna delle Grazie, 4 - 70037 Ruvo di Puglia (BA)
TELEFONO 080 3601611
MAIL info@cantinadiruvodipuglia.it
WEB www.crifo.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1000 **BOTTIGLIE** 3.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sebastiano Marinelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Massimo Tripaldi
CONDUZIONE AGRONOMICA Sebastiano Marinelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROCCI 2019

Bianco Igt - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Paglierino lucente con riflessi verdolini. Lo spartito olfattivo intriga con marzapane, anice, lime e salvia, su sfondo appena iodato. L'impatto palatale incanta per avvolgenza e lunghezza, mentre l'apporto di freschezza e sapidità conferisce energia e slancio. Finale appagante. Un'autentica sorpresa. Paccheri all'astice.

ALEZIO ROSSO LI CUTI 2017

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COPPOLA BRUT 2017

Bianco Igt Metodo Classico - Negroamaro 100%
Alc.12% | €26 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ALEZIO ROSATO LI CUTI 2020

Rosato Doc - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COPPOLA DOSAGGIO ZERO 2016

Bianco Metodo Classico - Negroamaro 100% | Alc.12%
€26 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | 45 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VERMENTINO LI CUTI 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA AUGUSTALE RISERVA 2015

Rosso Docg - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Rubino fitto con sfumature granato. Al naso invitante sfilata di chiodi di garofano, frutta secca tostata e pepe nero; rilancia con sentori di arancia sanguinella e marasca, alloro e infuso di erbe. Bocca vigorosa, austera, corroborata da fitta trama tannica e acidità rinfrescante. Finale lungo e appagante. Agnello al tegame con pomodorini e patate.

TERRE DEL CRIFO VERDECA 2020

Bianco Igp - Verdeca 100% | Alc.12% | €7
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

BELLAGRIFFI 2020

Bianco Igp - Moscatello selvatico 100% | Alc.12%
€8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

SQUARCIONE APPASSIMENTO 2020

Rosso Igp Passito - Nero di Troia 100% | Alc.14,5%
€10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

TERRE DEL CRIFO NERO DI TROIA 2018

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €7
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CRYFUS CASTEL DEL MONTE SPUMANTE EXTRA DRY 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Bombino bianco 100%
Alc.11,5% | €8 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANTINA SAVA

Entra per la prima volta in Guida questa azienda, situata a Sava, nel cuore della zona del Primitivo di Manduria, che dal 2017 è entrata a far parte del Gruppo Fantini. Le uve sono prodotte da viticoltori locali; per lo più si tratta di primitivo, negroamaro e malvasia nera. Tutte le uve vengono raccolte a mano al mattino presto, prima dell'alba, per garantire la massima complessità aromatica e proteggere i sapori delicati. Le etichette degustate quest'anno testimoniano gli ottimi risultati raggiunti.

INDIRIZZO Via Lombardia,
2 - 74028 Sava (TA)
TELEFONO 085 9067388
MAIL segreteria@fantinigroup.it
WEB www.fantiniwines.it
ANNO FONDAZIONE 2017
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 50 BOTTIGLIE 56.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fantini Group
CONDUZIONE ENOLOGICA
Dennis Verdecchia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Antonini
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA No

CANTINA VECCHIA TORRE

Valorosa cantina sociale salentina, che può vantare un numero elevatissimo di conferitori per una superficie vitata complessiva considerevole. Ai vitigni autoctoni negli ultimi anni si è affiancato il syrah con risultati di grande interesse. La gamma di etichette prodotte è vastissima, pur concentrandosi soprattutto sui vini rossi. Fra gli assaggi di quest'anno nelle prime posizioni si collocano i rossi A Passo Lento, 50° Anniversario e Roccia, nei quali il grande protagonista è sempre il negroamaro.

INDIRIZZO Via Marche, 1 -
73045 Leverano (LE)
TELEFONO 0832 925053
MAIL info@cantinavecchiatorre.it
WEB www.cantinavecchiatorre.it
ANNO FONDAZIONE 1959
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1500 BOTTIGLIE 3.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Ennio Cognazzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessio Durante
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

PGGIO PASANO MALVASIA NERA 2019

Rosso Igp - Malvasia nera 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

Rubino compatto. Attacco olfattivo intrigante, con segnali di fico, susina e gelso nero; a seguire cenni di erbe aromatiche, grafite e anice stellato. Impatto gustativo voluminoso ed equilibrato, piacevolmente avvolgente e persistente, con invitante scia fruttata a conferire eleganza al sorso. Bistecca di podolica.

PGGIO PASANO PRIMITIVO 2020

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PGGIO PASANO NEGROAMARO 2020

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14% | €8
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

A PASSO LENTO 2018

Rosso Igp - Negroamaro 70%, Syrah 30%
Alc.14% | €6 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio

Rubino splendente. Spartito olfattivo ricco e articolato, che evoca sentori di piccoli frutti rossi, resine balsamiche, radice di liquirizia, cardamomo e macis. Sorso strutturato e dinamico, fresco e ben bilanciato, con tannino di spiccata personalità. Strozzapreti al ragu' di cinghiale.

50° ANNIVERSARIO 2018

Rosso Igp - Negroamaro 50%, Syrah 50%
Alc.13,5% | €8 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROCCIA ROSSO 2018

Rosso Igp - Negroamaro 70%, Syrah 20%, Primitivo 10%
Alc.14% | €7 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO DI MANDURIA AURO 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €8 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ARNEIDE 2018

Rosso Igp - Negroamaro 70%, Primitivo 30% | Alc.14%
€14 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

AMÒ EXTRA DRY 2020

Bianco Igp Metodo Martinotti - Chardonnay 50%, Vermentino 50%
Alc.11,5% | €8 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANTINE 7 CAMPANILI

I numerosi campanili, a cui è ispirato il nome di questa piccola cantina, sono il simbolo stesso della città di San Severo, nel cui cielo svettano ormai da secoli. Un altro elemento urbanistico sanseverese, certamente meno appariscente ma altrettanto caratterizzante, sono le innumerevoli cantine presenti sotto il centro abitato. Alcuni di tali ambienti sono divenuti sede di moderne aziende dedite alla spumantizzazione con il Metodo Classico. Quella di cui scriviamo è presente quest'anno con una singola etichetta, che conferma in modo inequivocabile le spiccate doti del bombino bianco.

INDIRIZZO Via Sant'Onofrio,
28 - 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 324 773 6445
329 3314025
MAIL 7campanili@gmail.com
WEB www.cantine7campanili.it
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Davide Di Silvestri
e Antonio Di Rita
CONDUZIONE ENOLOGICA Cosimo
Cristiano Chiloiro
CONDUZIONE AGRONOMICA Cosimo
Cristiano Chiloiro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LIBIAM DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2016

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 100% | Alc.12,5%
€28 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 50 mesi sui lieviti

Paglierino cristallino con perlage impeccabile. Panorama olfattivo invitante e variegato, emergono pesca, susina, agrumi ed erbe aromatiche, accarezzati da una delicata fragranza di lievito. Assaggio di bella compostezza, carezzevole, ingentilito dal giusto tocco fresco-sapido. Congedo persistente e gustoso. Fantasia di frutti di mare crudi alla pugliese.

CANTINE DECANTO

Azienda cooperativa di recente fondazione, con sede a Troia sulle prime pendici del Subappennino Dauno. Anche se le fonti storiche non confermano l'ipotesi della nascita del nero di Troia in questa cittadina, non vi è dubbio che l'area sia una delle culle privilegiate per questo vitigno. Non a caso, il progetto di questa cantina nasce principalmente intorno alla sua valorizzazione e all'espressione delle sue indiscusse potenzialità enologiche. Fra le etichette degustate in questa edizione il rosso Unus rappresenta un'interpretazione di Nero di Troia particolarmente convincente.

INDIRIZZO Corso Umberto I,
35 - 71029 Troia (FG)
TELEFONO 0881 979225
MAIL info@cantinedecanto.it
WEB www.cantinedecanto.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA Fabio Mecca
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TAVOLIERE NERO DI TROIA UNUS 2019

Rosso Dop - Nero di Troia 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

Granato lucente. Invitante tavolozza olfattiva che intreccia prugna e ciliegia scura con note di rosa e di viola; completano il quadro odoroso sentori di tabacco, pepe nero e cannella. Il sorso è austero, con tannino vigoroso, che bilancia a dovere la generosa dotazione alcolica e la ricchezza di frutto. Bocconcini di maiale allo speck.

TRINUS 2019

Rosso Igt - Nero di Troia 40%, Aglianico 30%, Primitivo 30% | Alc.13,5%
€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TAVOLIERE NERO DI TROIA MON SIGNORE 2020

Rosso Doc - Nero di Troia 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CANTINE DUE PALME

Cantina cooperativa organizzata con precisione teutonica nonostante le dimensioni e le produzioni da capogiro. Vero e proprio vanto della vitivinicoltura pugliese e salentina, propone una gamma di etichette articolata e di qualità ineccepibile. Il posto d'onore spetta al poderoso rosso 1943 Del Presidente, che centra l'obiettivo delle quattro Viti. Di notevole caratura si confermano anche il Serre da uve susumaniello, interessante anche per il rapporto valore/prezzo e il Salice Salentino Rosso Selvarossa Riserva del Fondatore.

INDIRIZZO Via San Marco, 130
72020 Cellino San Marco (BR)
TELEFONO 0831 617865
MAIL info@cantineduepalme.it
WEB www.cantineduepalme.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2500 **BOTTIGLIE** 17.000.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Angelo Maci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Scarano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

1943 DEL PRESIDENTE 2018

Rosso Igp - Aglianico 50%, Primitivo 50% | Alc.15%
€33 | Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

Rubino impenetrabile di grande concentrazione. Corredo odoroso impattante, che propone uva passa, ciliegia scura, prugna, tabacco dolce, radice di liquirizia e cioccolato fondente. Bocca carnosa e robusta, sostenuta da tannino fitto, ancora in evoluzione. Dissolvenza lunga, fra incursioni fruttate e speziata. Cinghiale in agrodolce.

SERRE 2020

Rosso Igp - Susumaniello 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SALICE SALENTINO ROSSO SELVAROSSA RISERVA DEL FONDATORE 2010

Rosso Dop - Negroamaro 90%, Malvasia nera 10%
Alc.14,5% €20 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

SELVAMARA 2020

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CUORI ARSI 2018

Rosso Igp Dolce - Aleatico 100% | Alc.15% | €8 (0,5l)
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

PILLASTRO 2020

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.1.000.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

1943 2014 | 2016

SELVAORO 2012

CANTINE IMPERATORE

I giovani proprietari di questa cantina trasmettono una passione infinita e nel contempo un grande spirito creativo. Da un lato sono legati ai vitigni storici e alla lunga tradizione vitivinicola del paese murgiano nel quale operano, dall'altra si cimentano in esperimenti e aprono nuove strade. Il primitivo, per esempio, è prodotto in diverse versioni, compreso un passito. Tuttavia, l'azienda si distingue anche nella produzione di vini bianchi, come il Quarto Colore, un singolare vino macerato ottenuto dal vitigno pampanuto.

INDIRIZZO Via Marconi, 36
70010 Adelfia (BA)
TELEFONO 392 3507545
MAIL commerciale@cantineimperatore.com
WEB www.cantineimperatore.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Sonia Imperatore
e Vincenzo Latorre
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tommaso Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Pinto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

QUARTO COLORE 2019

Bianco Igp - Pampanuto 100% | Alc.12,5%
€20 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio

Intrigante giallo dorato, con pennellate arancioni. Al naso frutta matura a polpa gialla, albicocca, mela cotogna e scorzetta di arancia; a seguire un tocco di zenzero. Bocca di bella personalità, invitante e gustosa, sostenuta da agile tensione acida e riso-

VERITAS 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Legno
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO IL SOGNO RISERVA 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14% | €20
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PASSITO 2019

Rosso Igp Passito - Primitivo 100% | Alc.14% | €20 (0,5l)
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO SONYA 2020

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14% | €10 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GIOIA DEL COLLE
PRIMITIVO SONYA 2014

GIOIA DEL COLLE
PRIMITIVO IL SOGNO 2011

Con circa sessant'anni di storia, è una delle più importanti e rinomate cantine sociali del territorio di Manduria. Come è d'obbligo da queste parti, ha nel primitivo il vitigno di riferimento e ne produce più versioni. Le produzioni di più alto pregio derivano da vigneti condotti ad alberello. Il 15 di Mare proviene da piccoli fazzoletti di vigna piantata su suolo a predominanza sabbiosa in vicinanza della costa. Il 14 di Terra è il frutto di uve ottenute da viti coltivate nell'entroterra nelle classiche terre rosse, ricche di ferro e costituite da componenti calcareo-argillose.

INDIRIZZO Via per Lecce, km
2,5 - 74024 Manduria (TA)
TELEFONO 099 9796045
MAIL info@cantolio.it
WEB www.cantolio.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 600 **BOTTIGLIE** 3.000.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Salvatore
Dell'Aquila, Benedetto Lorusso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Dell'Aquila
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Sono in tanti a riconoscere a questa cantina l'aver svolto un ruolo trainante per la produzione vitivinicola di qualità in Valle d'Itria, un territorio dalle enormi potenzialità enoturistiche, che sta riscoprendo la propria specifica caratterizzazione enoica. I vini sono tutti giovanili, snelli e bevibili, a partire dai rosati, che rendono merito a vitigni come susumaniello, negroamaro e pinot nero; i bianchi poi, in ossequio alla migliore tradizione locale, danno espressione in diverse forme a verdeca e bianco d'Alessano.

INDIRIZZO Via Martiri della Libertà,
32 - 70010 Locorotondo (BA)
TELEFONO 080 4311624
MAIL info@cardonevini.com
WEB www.cardonevini.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11,5 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Angela Derobertis
CONDUZIONE ENOLOGICA Leonardo
Palumbo, Vito Cardone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Palmisano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PRIMITIVO DI MANDURIA 15 DI MARE 2020

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.15% | €10 | Bt.100.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Mantello porpora fitto e impenetrabile. L'olfatto offre ciliegia sotto spirito, arancia sanguinella, geranio e corbezzolo, fico secco, tabacco dolce e fieno, in cornice di spezie dolci. Sorso potente, vivo e ben bilanciato, sorretto da tannino integrato e buon corredo acido. Persistenza connotata dai frutti. Maialino allo spiedo.

PRIMITIVO DI MANDURIA 14 DI TERRA 2020

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14% | €10 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SUSUMANIELLO ROSÉ CASTILLO 2020

Rosato Igp - Susumaniello 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Stupendo rosa confetto, che effonde con grazia intense ventate di bergamotto, lampone, glicine e petalo di rosa. Il sorso è delizioso, stuzzicante, perfettamente calibrato, con un persistente allungo al palato, inondato generosamente da rimandi fruttati e floreali. Triglie alla livornese.

LOCOROTONDO IL CASTILLO 2020

Bianco Dop - Verdeca 50%, Bianco d'Alessano 45%, Fiano 5%
Alc.12,5% | €8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VERDECA 2020

Bianco Igp - Verdeca 100% | Alc.12% | €7
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

NAUSICA 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.12% | €8
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

RUDY BRUT

Bianco Igp Metodo Martinotti - Verdeca 100% | Alc.12%
€10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

RUDY BRUT ROSÉ

Rosato Igp Metodo Martinotti - Pinot nero 100% | Alc.12%
€11 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CASTEL DI SALVE

La cantina, ospitata in uno storico stabilimento, si trova vicino all'ultimo tratto del mar Adriatico, in una zona dove la costa si proietta verso Oriente e ne avverte quasi il profumo. Qui ogni etichetta è lavorata con cura perché esprima con autenticità un forte carattere, dando risalto alla tipicità non meno che alla unicità dei luoghi dove sono ubicate le vigne. Quanto ai vitigni, sono quelli cari alla tradizione salentina, negroamaro in primis. E proprio da tale cultivar nasce il rosato Santi Medici, un'autentica delizia, di tipicità adamantina, al punto da sfiorare l'eccellenza.

INDIRIZZO Piazza Castello,
8 - 73039 Tricase (LE)
TELEFONO 0833 771041
MAIL info@casteldisalve.com
WEB www.casteldisalve.com
ANNO FONDAZIONE 1885
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 33 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Francesco Winspeare
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Boaretti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Winspeare
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASTELLO MONACI

Azienda salentina di grande prestigio e di fama consolidata, che può contare su tre vaste tenute, la più importante delle quali è sede di uno stupendo castello, di un Museo del Vino e della cantina. La collezione delle etichette, di assoluto rilievo, è capitana-ta da Artas, Primitivo di formidabile struttura, che sfiora da vicino l'eccellenza. Non sfigurano certo gli altri rossi e il rosato, che danno voce soprattutto a negroamaro e malvasia nera. Per i bianchi, la scelta ricade in particolare su fiano e verdeca e anche in questo caso i risultati sono degni di nota.

INDIRIZZO Contrada Monaci
73015 Salice Salentino (LE)
TELEFONO 0831 665700
MAIL castello.monaci@giv.it
WEB www.castellomonaci.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 210 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Italiano Vini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Sergio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carmelo Carrozzo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SANTIMEDICI ROSATO 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosa cerasuolo con bagliori corallo. Al naso elegia di petalo di rosa, amarena, ciliegia, violetta e fiori di lavanda. Bocca di speculare raffinatezza, con struttura ricca e sapientemente bilanciata e allungo persistente guidato dal giusto tocco di sapidità. Zuppa di pesce alla brindisina.

🍷 LAMA DEL TENENTE 2018

Rosso Igt - Montepulciano 35%, Primitivo 35%,
Malvasia nera di Lecce 30% | Alc.14% | €30 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ARMECOLO 2019

Rosso Igt - Negroamaro 80%, Malvasia nera di Lecce 20%
Alc.13,5% | €12 | Bt.6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 FRUSUFAO 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ARTAS 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.16% | €30
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Granato fitto con lampi rubino. Regala all'olfatto effluvi di prugna matura, fico, radice di liquirizia e alloro, rinfrescati da un afflato balsamico mediterraneo. La potenza dell'assaggio è stemperata da succosa freschezza, in sinergia con un tannino fitto e vitale. Finale su risonanze fruttate e speziate. Diaframma di cavallo ai ferri.

🍷 CORIBANTE 2020

Rosso Igt - Syrah 60%, Malvasia nera di Lecce 40% | Alc.14% | €10
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SALICE SALENTINO ROSSO AIACE RISERVA 2019

Rosso Doc - Negroamaro 80%, Malvasia nera 20% | Alc.15%
€15 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 KREOS 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 PILUNA 2020

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €9 | Bt.300.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ACANTE 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Una lunga tradizione di famiglia e un'azienda agricola moderna che da un decennio ha ottenuto la certificazione biodinamica. Un territorio collinare ad alta vocazione per la vitivinicoltura, che beneficia anche della relativa vicinanza della costa adriatica. La predilezione per i vitigni autoctoni. Una serie di scelte coerenti che danno espressione a etichette di sicuro valore. A cominciare dal bianco Clara, da uve fiano in purezza, che si avvicina all'eccellenza, e al sempre validissimo rosso Parco Marano, capace di dare lustro al nero di Troia.

INDIRIZZO Contrada Sant'Agostino
 76123 Andria (BT)
TELEFONO 0883 565220
MAIL info@agrinatura.net
WEB www.giancarloceci.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biodinamica

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 350.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Giancarlo Ceci
CONDUZIONE ENOLOGICA Lorenzo Landi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Giancarlo Ceci
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Il contesto murgiano compreso fra Sammichele di Bari, Gioia del Colle e Acquaviva delle Fonti è certamente una delle culle più preziose del primitivo, che vi si esprime con particolare finezza. Quel che è meno noto è che tale territorio si presta in maniera egregia anche alla produzione di vini bianchi di qualità sorprendente. Tutto ciò è particolarmente vero nel caso dell'azienda di cui scriviamo: le etichette ottenute dal primitivo sono certamente degne di nota, ma è il bianco Albiore da uve fiano in purezza a stupire per complessità e ricchezza.

INDIRIZZO Piazza Aldo Moro, 10
 70010 Sammichele di Bari (BA)
TELEFONO 080 5768215
MAIL info@centovignali.it
WEB www.centovignali.it
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Vito Rossi
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Mourad Ovada
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Mourad Ovada
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

CLARA 2019

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.13% | €16
 Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

Splendido oro verde. Profilo olfattivo intenso ed elegante, con leggere note vanigliate e sentori di cedro, ventate floreali e balsamiche. Il sorso è rotondo, di magnifico spessore. Vitale freschezza e stuzzicante rivolo sapido increspano la persistenza lunga e armoniosa, che si adorna di agrumi. Cernia al forno con arancia caramellata.

CASTEL DEL MONTE ROSSO PARCO MARANO 2018

Rosso Doc - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €14 | Bt.20.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CASTEL DEL MONTE BOMBINO BIANCO PANASCIO 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12% | €9
 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO PARCHITELLO 2020

Rosato Docg - Bombino nero 100% | Alc.12% | €10
 Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

ALBIORE 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €6
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Paglierino di luce smagliante. Colpisce all'olfatto per l'eleganza dei toni di fiori di taglio, melone, frutta tropicale e mallo di mandorla. Il gusto è pieno, appagante e sapientemente bilanciato; appaga per la lunghezza e la fedeltà con quanto intercettato al naso. Spigola in crosta di mandorla.

SERVIANO 2020

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.13% | €6
 Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FRASSINITO 2020

Rosato Igp - Primitivo 85%, Aleatico 15% | Alc.12,5%
 €6 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CONTI ZECCA

Sapersi rinnovare, aprendo coraggiosamente nuove strade senza smarrire il solco di una lunga tradizione, sembra essere uno dei segreti fondamentali dei successi di questa cantina. Il cauto affiancamento di collaudati vitigni internazionali alle varietà tradizionali del Salento, l'aggiornamento delle tecniche di viticoltura e di trasformazione enologica, la creazione di nuovi spazi per l'accoglienza e un rinnovato impegno nella comunicazione fanno di questa cantina una delle più accreditate di Puglia. La palma dell'eccellenza anche quest'anno spetta a Nero e Luna la sfiora di poco.

INDIRIZZO Via Cesarea
73045 Leverano (LE)
TELEFONO 0832 925613
MAIL info@contizecca.it
WEB www.contizecca.it
ANNO FONDAZIONE 1935
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 320 **BOTTIGLIE** 2.800.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Conti Zecca
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giorgio Marone, Antonio
Fernando Romano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ruggero Mazzilli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA COPPADORO

Ha sede a San Severo, in Capitanata, questa azienda, le cui vigne si distribuiscono in tre contrade di proprietà: Coppadoro, Cotinone e Ratino. Tra i vigneti si trova la cantina, moderna e accogliente. Sono i vitigni tradizionali a farla da padrone nelle vigne, in particolare nero di Troia, primitivo, minotolo e bombino bianco. Fra tutti, si impone per qualità e per carattere il Primitivo Impavido Riserva. Molto validi anche il bianco Iside, da uve minotolo, e il corposo Stibadium, da uve nero di Troia.

INDIRIZZO SP 35 San Severo -
Lesina - 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 0881 688793
MAIL info@tenutacoppadoro.it
WEB www.tenutacoppadoro.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica e
biologica certificata

ETTARI 170 **BOTTIGLIE** 1.500.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Sannella
CONDUZIONE ENOLOGICA Cosimo
Morfeo, Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA Aldo Morfeo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TTTT (94) NERO 2018

Rosso Igp - Negroamaro 70%, Cabernet sauvignon 30%
Alc.14% | €30 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Granato fitto e luminoso. Naso di grande distinzione, con ribes nero, mora di rovo e pot-pourri, nuance di radice di liquirizia, cioccolato fondente, cannella e tabacco, balsamico di menta. Assaggio profondo, vellutato, di ricca tannicità, slanciato da vivida freschezza; finale interminabile. Evolverà a lungo. Cinghiale in crosta.

TTTT LUNA 2020

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Malvasia bianca 50%
Alc.13,5% | €15 | Bt.18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

TTT AGAPÒ 2020

Bianco Igp - Moscato bianco 100%
Alc.13% | €9 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

TTT RODINÒ 2018

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €35
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TT LEVERANO NEGROAMARO LIRANU RISERVA 2018

Rosso Dop - Negroamaro 100% | Alc.14% | €13
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TT SALICE SALENTINO ROSSO CANTALUPI RISERVA 2018

Rosso Dop - Negroamaro 70%, Malvasia 30% | Alc.14%
€10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TTTT IMPAVIDO RISERVA 2015

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15% | €50
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Granato impenetrabile con riverberi violacei. Fine proposta olfattiva con sentori di frutti di bosco, ampliata da note di china, mallo di noce, alloro e mirto, in una coltre balsamica e speziata. Palato avvolgente, di solida tessitura, ben contrastato da tannino impetuoso. Lungo finale balsamico. Orecchiette di grano arso al ragu di pecora.

TTTT ISIDE 2020

Bianco Igp - Minotolo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TTT STIBADIUM RISERVA 2016

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TT ROSA DI SALSOLA 2020

Rosato Igp - Nero di Troia 100% | Alc.12%
€12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

TT DIOMEDE 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.13% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TT RATINO 2020

Bianco Igp - Bombino bianco 100%
Alc.13% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Azienda familiare guidata dal vulcanico Antonio Coppi, enologo di esperienza ma anche imprenditore lungimirante, oltre che straordinario collezionista di auto d'epoca. Nell'arco di alcuni decenni è diventata una delle cantine più grandi e importanti dell'area mugliana, anche perché ha saputo puntare senza tentennamenti sui vitigni storici pugliesi. La produzione enoica, tutta di ottimo livello, raggiunge il suo apice nel Gioia del Colle Primitivo Senatore, un vino di grande eleganza. Convincenti anche le interpretazioni di malvasia bianca, falanghina, aleatico e negroamaro.

INDIRIZZO SP Turi-Gioia del Colle - 70010 Turi (BA)
TELEFONO 080 8915049
MAIL info@vinicoppi.it
WEB www.vinicoppi.it
ANNO FONDAZIONE 1882
VITICOLTURA Convenzionale e biologica certificata

ETTARI 210 **BOTTIGLIE** 780.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio Michele Coppi
CONDUZIONE ENOLOGICA Antonio Michele Coppi, Miriam Coppi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Antonio Michele Coppi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Cantina sociale fra le prime in Puglia, per data di fondazione e per qualità dei vini prodotti, per capacità di accoglienza e di comunicazione e per originalità di scelte e proposte, anche in campo sociale. Il leitmotiv di tutta la produzione è il negroamaro, letto e interpretato attraverso molteplici sfaccettature. L'annata 2021 consentirà per la prima volta di produrre vino dalle uve di negroamaro cannellino della vigna piantata sugli spalti del castello di Copertino. Lo aspettiamo con ansia.

INDIRIZZO Via Martiri del Risorgimento, 6 - 73043 Copertino (LE)
TELEFONO 0832 947031
MAIL cantinacupertino@libero.it
WEB www.cupertinum.it
ANNO FONDAZIONE 1935
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 300 **BOTTIGLIE** 900.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Pizzolante Leuzzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Francesco Trono
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91,5) GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO SENATORE 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.30.000
 Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Prezioso rubino. Olfatto raffinato con prugna, ribes nero, rarbarbaro, tamarindo e pepe nero, impreziositi da noce ed eucalipto, elegantemente floreale. Al gusto è equilibrato e dinamico, di stoffa avvolgente, con tannino levigato di nobile lignaggio. Chiusura piacevolmente persistente su note fruttate. Straccetti di vitello ai funghi porcini.

🍷 SERRALTO 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca 100% | Alc.12% | €8
 Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VINACCERO 2018

Rosso Igp - Aleatico 100% | Alc.14% | €11
 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CORÈ 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.12% | €8
 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 GUISCARDO 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €11
 Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CANTONOV ROSE' 2020

Rosato Igp - Primitivo 100% | Alc.12% | €11
 Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 GLYKÓS 2019

Rosso Igt Passito - Negroamaro 100% | Alc.13,5%
 €17 (0,50) | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Rubino impenetrabile. Naso opulento e inebriante, che diffonde folate di amarena sotto spirito, fico secco, cannella, chiodi di garofano e mandorla secca, coese in una rinfrescante balsamicità. Assaggio godurioso, suadente, vellutato, ritmato da tannino di squisita eleganza; persistenza lunga e appagante. Fichi secchi ricoperti di cioccolato fondente.

🍷 COPERTINO ROSSO SETTANTACINQUE RISERVA 2010

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.13% | €11
 Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SPINELLO DEI FALCONI 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €7
 Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 SQUARCIAFICO ROSATO 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €6
 Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

D'ALFONSO DEL SORDO

Realtà storica che, con Antonio D'Alfonso del Sordo, ha svolto in Capitanata un ruolo pionieristico trascinante, aprendo tante nuove strade. Suo figlio Gianfelice ne ha raccolto il testimone, introducendo le opportune innovazioni. L'intuizione del passato rimane una scelta fondante dell'oggi: puntare principalmente su nero di Troia e bombino bianco, due varietà fantastiche, che la cantina interpreta in diversi modi e sempre con grande sensibilità. Guado San Leo, da nero di Troia in purezza, si conferma il vino di punta.

INDIRIZZO Contrada S. Antonino - SS 89, km 5 - 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 0882 221444
MAIL info@dalfonsodelsordo.it
WEB www.dalfonsodelsordo.it
ANNO FONDAZIONE 1957
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianfelice e Celeste
D'Alfonso del Sordo
CONDUZIONE ENOLOGICA Cosimo
Cristiano Chiloïro
CONDUZIONE AGRONOMICA Gianfelice
D'Alfonso del Sordo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

D'ARAPRÌ

La leadership di questa cantina sanseverese nel campo delle bollicine, ormai indiscussa, si amplia e si consolida anche al di fuori dei confini della Puglia, divenendo un caso di studio. Finalmente sono stati portati a compimento i lavori di ampliamento delle strutture ipogee dedicate all'affinamento degli spumanti, mentre si sta procedendo a impiantare vigneti e a potenziare le attrezzature di cantina. Nel frattempo è arrivata la nuova annata di Sanseveria, a dir poco superlativa, mentre RN è all'altezza della sua fama.

INDIRIZZO Via Zannotti, 30
 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 0882 227643
MAIL info@darapri.it
WEB www.darapri.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 115.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ D'Arapi
CONDUZIONE ENOLOGICA Girolamo
D'Amico, Ulrico Priore
CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio
Priore, Massimo D'Anzeo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ GUADO SAN LEO 2018

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.10.000
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

Stoffa granato. Impatto odoroso avvenente, guidato da profumo di mora di rovo, prugna secca e rosa appassita; a seguire note di cuoio e humus, con un soffio di spezie dolci. Assaggio carnoso, intriso di frutto, bilanciato da tannino energico, ancora un tantino irruente. Finale piacevolmente fruttato. Porchetta.

+++ DAMMIROSE 2020

Rosato Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €11
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ MONTERO 2018

Rosso Igp - Montepulciano 90%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.13,5%
 €11 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ CATAPANUS 2020

Bianco Igt - Bombino bianco 100% | Alc.13% | €11
 Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ CENTOFATE 2019

Bianco Igp Metodo Martinotti - Bombino bianco 100% | Alc.11,5%
 €12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (95) SANSEVERIA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Igp Metodo Classico - Nero di Troia 100% | Alc.12,5%
 €32 | Bt.5.200 | Ferm. Legno | 36 mesi sui lieviti

Rosa antico con scintillio ramato, stupendo perlage. Naso che ammalia: pompelmo, rosa appassita, arancia candita, lampone, golosi sentori di cioccolato e crema di nocciola. L'assaggio è avvolgente, impreziosito da freschezza agrumata e da notevole sapidità. Lunghissimo finale agrumato, speziato e tostato. Troccoli al ragù di scorfano.

++++ D'ARAPRÌ BRUT RN 2017

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 100%
 Alc.12,5% | €26 | Bt.8.500 | Ferm. Legno | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ D'ARAPRÌ BRUT

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Pinot nero 40%
 Alc.12,5% | €18 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ D'ARAPRÌ PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 70%, Pinot nero 30%
 Alc.12,5% | €18 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | 28 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 60%, Pinot nero 40%
 Alc.13% | €20 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ D'ARAPRÌ BRUT
 GRAN CUVÉE XXI SECOLO
 2012 | 2014

++++ LA DAMA
 FORESTIERA DI
 D'ARAPRÌ PAS DOSÉ 2013

CANTINE DI GIOIA

Proseguendo una tradizione consolidatasi nell'arco di almeno 70 anni, questa realtà ha nel primitivo il principale vitigno di riferimento. Lo declina in più versioni, ma sempre con grande attenzione e col rispetto della tipicità unito al garbo dell'eleganza. Quest'anno nelle nostre degustazioni si sono fatti particolarmente apprezzare un Gioia del Colle Primitivo Doc, davvero notevole, e un delizioso rosato, fragrante e corposo. Per i vini bianchi, la scelta dei vitigni si orienta sul sorprendente moscatello selvatico e sul collaudato fiano.

INDIRIZZO Via per Casamassima,
km 12,638 - 70010 Capurso (BA)

TELEFONO 080 4551444

MAIL info@cantinedigioia.com

WEB www.cantinedigioia.com

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Angelo Antonio Di Gioia

CONDUZIONE ENOLOGICA Gianni Lagioia

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giovanni Di Gioia

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DUCA CARLO GUARINI

Con più di novecento anni sulle spalle questa è una delle aziende vitivinicole più antiche di Puglia. Il compleanno è stato debitamente festeggiato con una serie di etichette molto belle e di ampio respiro. La cantina si avvale di pochi vitigni, anche se in maniera egregia e con risultati lusinghieri. Il negroamaro rimane il portabandiera, con una serie di versioni che dimostrano la sua classe e nel contempo la sua duttilità. Un ruolo importante è anche svolto da malvasia nera e primitivo, declinati in più tipologie.

INDIRIZZO Via Gianprospero

Sindaco, 54 - 73020 Scorrano (LE)

TELEFONO 0836 460288

MAIL info@ducacarloguarini.it

WEB www.ducacarloguarini.it

ANNO FONDAZIONE 1065

VITICOLTURA Biologica e

biologica certificata

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Guarini

CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe

Pizzolante Leuzzi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Roberto Guarini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO ODE 2016

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €18 | Bt.10.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Rubino sfavillante. Proposta olfattiva di forza, articolazione e finezza. Apre con fragola, rosmarino e finocchietto selvatico, si affiancano ricordi floreali e cenni di tostatura e spezie. Pur manifestando la forza tipica del vitigno, l'assaggio risulta piacevolmente espressivo e succoso. Finale di erbe officinali. Brasciole di cavallo al sugo.

++ AMETISTA VILLA AMORIS 2020

Rosato Igp - Primitivo 100% | Alc.13% | €11

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ GRANATO VILLA AMORIS 2017

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15% | €15 | Bt.50.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ HELIODOR VILLA AMORIS 2020

Bianco Igp - Moscatello selvatico 100% | Alc.12%

€11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+ ZAFFIRO VILLA AMORIS 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €11

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ 900 NEGROAMARO 2016

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.14% | €35 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento

Granato di stoffa aristocratica. Naso intrigante, che esordisce con tabacco, prugna secca e grafite, poi vira verso china, spezie ed erbe officinali e trova infine ristoro in un soffio mentolato. Il sorso è ricco, articolato, trovando sostegno su una fitta trama tannica. Scia finale durevole e avvincente. Agnello e lampascioni al forno.

+++ 900 MALVASIA 2016

Rosso Igt - Malvasia nera 100% | Alc.14%

€35 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ BOEMONDO 2017

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €20

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ PICCOLEBOLLE EXTRA DRY 2020

Bianco Igt Metodo Martinotti - Negroamaro 100% | Alc.11,5% | €10

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ TAERSIA 2020

Bianco Igt - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €10

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ 900 PRIMITIVO 2017

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.15,5% | €35 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ELDA CANTINE

L'azienda, abbarbicata al Subappennino Dauno, declina la filosofia green in ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta a mano delle uve da vigneti coltivati nel massimo rispetto per l'ambiente, alla lavorazione in cantina alimentata con energia ottenuta da fonti rinnovabili. I tappi sono interamente riciclabili e persino i supporti di comunicazione sono ottenuti da materiali di riciclo. I vini hanno nel nero di Troia il principale protagonista e lo declinano in diverse versioni, tra cui un rosso, un rosato e uno spumante Metodo Classico.

INDIRIZZO Zona industriale,
lotto 9 - 71029 Troia (FG)
TELEFONO 0881 371279
MAIL info@eldacantine.it
WEB www.eldacantine.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marcello Salvatori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Rosalia Ambrosino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Rosalia Ambrosino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FELLINE

Vi è ampio riconoscimento del ruolo pionieristico di questa cantina nel rinnovare il volto del primitivo, nell'inserirlo nel confronto internazionale, soprattutto con lo zinfandel statunitense e nel puntare con determinazione sulla riscoperta dei vitigni autoctoni. Le scommesse più recenti sono uno spumante elaborato con il Metodo Classico da uve chardonnay e vermentino e una speciale riserva cuvée della storica etichetta di Primitivo Felline, che riesce meritatamente a centrare il traguardo delle quattro Viti.

INDIRIZZO Strada Comunale
Santo Stasi Primo, 42/B
74024 Manduria (TA)
TELEFONO 099 9711660
MAIL info@agricolafelline.it
WEB www.agricolafelline.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Felline
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabrizio Perrucci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Mero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

IL PRIMO 2018

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €15
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Un rubino attraente e di bello spessore anticipa riconoscimenti di liguirizia, finocchietto selvatico, ciliegia macerata in alcol, amarena e susina scura, accarezzati da ricordi di rosa e vaniglia. Il sorso, ben proporzionato e avvolgente, risulta anche fresco e di giusta tannicità. La scia finale trascina con sé sospiri balsamici. Parmigiana di melanzane.

PESCAROSA 2020

Rosato Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €17
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ELDA BRUT ROSÉ 2018

Rosato Igp Metodo Classico - Nero di Troia 100% | Alc.12% | €20
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 16 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CALANDRA 2020

Bianco Igp - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ELIS 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

(91) PRIMITIVO DI MANDURIA CUVÉE
ANNIVERSARIO RISERVA 2011

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €31
Bt.4.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

Granato trasparente di sorprendente luminosità. Naso ampio e di particolare attrazione. Al primo impatto olfattivo si dichiarano sentori di dattero e percoca; poi giunge un ventaglio di spezie dolci, tabacco, origano e timo. L'ingresso al palato è avvolgente e dinamico, ritmato da un tannino lungo e fitto. Fonduta di cacio-cavallo con cipolla caramellata.

TRULLARI 2020

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13,5%
€8 | Bt.118.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CICALA ROSÉ 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.12,5%
€8 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VERDECA 2020

Bianco Igp - Verdeca 100% | Alc.12% | €8 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

EDMOND DANTES 2017

Bianco Metodo Classico - Vermentino 80%, Chardonnay 20% | Alc.11,5%
€55 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PRIMITIVO DI MANDURIA DUNICO 2017

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.16% | €24
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Azienda familiare guidata da Nicola Ferri, enologo di grande esperienza e sensibilità, che non nasconde la sua particolare predilezione per il primitivo, riuscendo a forgiarlo in diverse etichette significative. Si avvale di altri vitigni tradizionali, come fiano e garganega, per ottenere vini bianchi e rosati sempre improntati all'eleganza e alla bevibilità. Etichette come Sol di Cuti e Rosa di Cuti ne sono la prova tangibile, mentre il Primitivo Ad Mira conferma con autorità il suo notevole spessore.

INDIRIZZO Via Bari, 347
70100 Valenzano (BA)
TELEFONO 080 4671753
MAIL info@cantineferri.it
WEB www.cantineferri.it
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nicola Ferri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tommaso Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA Nicola Ferri
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Si conferma come un sicuro e autorevole punto di riferimento questa azienda salentina per stile e continuità. La zona in cui è collocata è fra le più belle e vocate dell'intero Salento. Qui il negroamaro è il dominatore assoluto e si esprime alla grande, anche se qualche fazzoletto di terra è concesso ad altri vitigni. Fra i vini degustati in questa edizione Nero di Velluto, da uve negroamaro in purezza, sventa con classe, sfiorando da vicino il traguardo dell'eccellenza. Di ottimo livello abbiamo trovato anche il Salice Salentino Rosso Cupone Riserva e lo Chardonnay Diecianni.

INDIRIZZO Via Cellino, 3
73010 Guagnano (LE)
TELEFONO 0832 705422
MAIL contact@feudiguagnano.it
WEB www.feudiguagnano.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie Rizzo, Maci e Maldarelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianvito Rizzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianvito Rizzo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ SOL DI CUTI 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
Paglierino con cenni verdolini. Al naso esordio odoroso di salvia, basilico ed edera; pian piano emergono sentori di frutta esotica, pompelmo, scorzetta di limone, mela e ribes bianco. La bocca è guizzante, ben articolata e dotata di un piacevole allungo; in chiusura riemergono vividi tocchi agrumati. Crespelle con ripieno di baccalà alle erbe.

+++ AD MIRA 2016

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15,5% | €30
Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROSA DI CUTI 2020

Rosato Igp - Bombino nero 100%
Alc.13,5% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ MORA DI CUTI 2017

Rosso Igp - Primitivo 50%, Syrah 50%
Alc.13,5% | €13 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ B2 2020

Bianco Igp - Fiano 50%, Garganega 50%
Alc.12,5% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ NERO DI VELLUTO 2018

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14% | €27
Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Granato profondo. Corredo odoroso ricco di sfumature: lo inau-gura un cenno di erbe aromatiche; a seguire note di prugna in confettura, ciliegia macerata nell'alcol, humus, carruba, castagna glassata e fave di cacao. Sorso deciso con un tannino tonico, ancora in evoluzione. Finale austero appena amaricante. Consiglio alle erbe aromatiche in casseruola.

++++ SALICE SALENTINO ROSSO CUPONE RISERVA 2018

Rosso Dop - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CHARDONNAY DIECIANNI 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13% | €11
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ NEGROAMARO DIECIANNI 2019

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.13% | €10
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ SALICE SALENTINO ROSATO ROSARÒ 2020

Rosato Dop - Negroamaro 100% | Alc.13% | €10
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ LE CAMARDE 2019

Rosso Igp - Negroamaro 80%, Primitivo 20% | Alc.13,5%
€14 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

● ● ● ●

GIANFRANCO FINO

Gianfranco Fino e Simona Natale hanno contribuito in modo impareggiabile al rinascimento e all'affermazione del primitivo in Italia e all'estero. Lo hanno fatto creando vini che incarnassero un nuovo paradigma, di purezza, di espressività, di raffinatezza, ma anche di provenienza da un'agricoltura ecosostenibile, biodinamica e di convinto, profondo rispetto per la natura. In questo senso ES, il loro vino più famoso e rappresentativo, è un vero e proprio manifesto, un vino icona, come si usa dire.

INDIRIZZO Contrada Lella

74024 Manduria (TA)

TELEFONO 099 7773970

MAIL info@gianfrancofino.it

WEB www.gianfrancofino.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Biologica e biodinamica

ETTARI 23 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gianfranco Fino

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gianfranco Fino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gianfranco Fino

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

● ● ● ●

GAROFANO VIGNETI E CANTINE

Adesso che l'indimenticabile papà Severino non c'è più, sono i figli Stefano e Renata a raccogliere l'eredità e a proseguirne l'opera. Non è impresa facile far seguito a un gigante, ma, conoscendoli, c'è da star sicuri che saranno all'altezza. La fedeltà al negroamaro e alle sue specifiche espressioni nell'agro di Copertino rimane una delle scelte fondamentali e irrinunciabili di questa azienda. Ne sono testimonianza ancora una volta l'intramontabile Le Braci e gli ottimi Girofle ed Eloquenza.

INDIRIZZO Località Tenuta Monaci

73043 Copertino (LE)

TELEFONO 0832 947512

MAIL info@vinigarofano.it

WEB www.vinigarofano.it

ANNO FONDAZIONE 1995

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 35 BOTTIGLIE 160.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Garofano

CONDUZIONE ENOLOGICA

Stefano Garofano

CONDUZIONE AGRONOMICA

Tonio Protezione

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (97) I ES 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.16,5% | €45 | Bt.15.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

Nobile rubino con drappeggio purpureo. Cattura l'olfatto per purezza e nitore: i segnali di mirtillo, marasca e mora di rovo mirabilmente si intrecciano con quelli di violetta, fiori di campo e menta; fanno poi capolino cenni di arancia rossa, marzapane e cioccolato, tra sussurri di spezie dolci. All'assaggio il vino è sferico: il contrappunto di un tannino setoso e di un'incredibile freschezza conferiscono al sorso un luminoso e inarrestabile dinamismo e ne ingentiliscono la forza. Un vino semplicemente superbo. Filetto di manzo brasato con salsa al Primitivo.

🍷 (93) LE BRACI 2014

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.15% | €40 | Bt.10.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Splendido granato con cenno di evoluzione sull'orlo. Naso elegiaco e di schietta tipicità, con intreccio di carruba, prugna disidratata, cotognata e sigaro; incalzano segnali di caffè, humus secco e menta. Bocca autoritaria con pregevole impronta tannica in sintonia con una rigenerante freschezza. Un incanto. Filetto di manzo in crosta su salsa al negroamaro.

🍷 GIROFLE 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13% | €11

Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COPERTINO ROSSO ELOQUENZA 2017

Rosso Dop - Negroamaro 100% | Alc.12,5%

€10 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 PRIMITIVO

DI MANDURIA ES

2012 | 2013 | 2014

🍷 ES 2016 | 2017 | 2018

🍷 LE BRACI

2010 | 2011 | 2013

●○○○

GIOVANNI AIELLO

ENOLOGO PER AMORE

Si autodefinisce enologo per amore, Giovanni Aiello, il factotum di questa impresa emergente della Valle d'Itria. Non solo i suoi vini sono fatti "a mano", come egli tiene a sottolineare, ma persino le bottiglie sono decorate allo stesso modo, come si usa da queste parti con le ceramiche tradizionali. Per i nomi dei vini, poi, il produttore si è ispirato al chakra, che in oriente pare definisca i centri di energia del corpo umano. Comunque sia, i vini di questa azienda sembrano capaci di catturare l'essenza di un territorio del quale è difficile non innamorarsi perdutamente.

INDIRIZZO Via Cesare Battisti, 16
70013 Castellana Grotte (BA)
TELEFONO 349 6376195
MAIL enologoperamore@gmail.com
WEB www.giovanniaiello.it
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 32.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giovanni Aiello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Aiello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Aiello
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

GIULIANI

Una piccola azienda agricola, dove si lavora sodo e si parla poco, dove si preferisce ascoltare la natura e semmai l'eloquenza preferita è quella dei fatti e della concretezza. Nel periodo giusto, che coincide con l'inizio dell'estate, giungono a maturazione ciliegie fantastiche, fonte di florido commercio, ma la preoccupazione principale resta la vigna con le relative attività agronomiche e di cantina. Il gioiello di famiglia rimane il Primitivo Baronaggio Riserva, un'etichetta di grande personalità, molto apprezzata, ma un po' tutti i vini sono giocati sul registro giusto, che è quello della tipicità.

INDIRIZZO Via Gioia Canale,
18 - 70010 Turi (BA)
TELEFONO 080 8915335
MAIL info@vitivinicologiuliani.com
WEB www.vitivinicologiuliani.com
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Vito Donato Giuliani
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Petrelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vito Donato Giuliani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CHAKRA ROSATO 2020

Rosato Igt - Primitivo 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.9.468
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Luminoso rosa tenue. Corredo olfattivo intenso e avvincente: incipit agrumato seguito da sensazioni marine e una ventata di erbe di macchia mediterranea, su intrigante sfondo balsamico di eucalipto. Gusto piacevolmente secco, dominato da una corrente fresco-sapida e impreziosito da ricchi aromi di bocca. PIZZA ai frutti di mare.

CHAKRA ESSENZA 2019

Bianco Igt - Verdecia 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.2.540 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CHAKRA VERDE 2020

Bianco Igt - Verdecia 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.8.327 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

CHAKRA BLU 2019

Bianco Igt Frizzante - Verdecia 100%
Alc.12,5% | €15 | Bt.3.333 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO BARONAGGIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15,5% | €25 | Bt.10.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 8 mesi

Manto rubino intenso e profondo. Naso che si apre gradualmente: ricordi di ciliegia e mora di rovo, poi erbe aromatiche e piante officinali, con cornice di pepe nero, vaniglia e sentori balsamici. Sorso sostenuto da adeguata freschezza e tannino ben integrato. Chiusura su cenni di liquirizia e frutta secca. Stracotto di asino al pepe nero.

CHIANCAIA 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO LAVAROSSA 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

RICCIOLO SPUMANTE BRUT ROSE' 2020

Rosato Igt Metodo Martinotti - Aleatico 100%
Alc.11,5% | €10 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TOPPARELLO 2020

Rosato Igt - Primitivo 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ROMALDO GRECO

Collocata a Secli, nella parte estrema della penisola salentina, questa azienda, che vanta una lunga storia, è stata recentemente rimodernata e riorganizzata in vista di un rilancio. Si punta prevalentemente su varietà tradizionali, primitivo e negroamaro in primis, ma lo stile dei vini è moderno. Fra le etichette di maggiore impatto, vi è certamente Era, un Primitivo di particolare finezza e bevibilità. Convincenti risultano anche le diverse versioni ottenute dal negroamaro, tra le quali spicca l'ottimo rosato Duodecim.

INDIRIZZO Via Santa Maria,
14 - 73050 Secli (LE)
TELEFONO 0836 554895
MAIL info@romaldogreco.it
WEB www.romaldogreco.it
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 16,5 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Romaldo Greco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Goffredo Agostini
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano
Dini, Dario Ceccatelli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

I PASTINI

La nuova moderna cantina è circondata da distese di vigne ordinate, delimitate da muretti a secco costruiti con la pietra bianca locale. Il paesaggio mozzafiato consente allo sguardo di spaziare su un vasto altopiano punteggiato da trulli, dominato ai due estremi opposti dai comuni di Locorotondo e Martina Franca. Gli assoluti protagonisti in vigna e in cantina sono i vitigni storici della zona, con la verdecia in pole position, sia nella versione ferma che in quella spumantizzata con il Metodo Classico.

INDIRIZZO Strada Cupa
Rampone, Zona A - 74015
Martina Franca (TA)
TELEFONO 080 4313309
080 3847149
MAIL info@ipastini.it
WEB www.ipastini.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica e

biologica certificata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Carparelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Carparelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angelo Lorusso
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ERA 2017

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Rubino con riverberi granato. Allettante proposta olfattiva, che richiama marasca, mirtillo e succo di arancia amara accompagnati da alloro, cacao amaro e chiodi di garofano. Impatto gustativo deciso, squisitamente equilibrato, con tannino bene integrato. Il sorso sfuma lentamente su toni fruttati. Capocollo di Martina Franca.

DUODECIM 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VERO 2020

Bianco Igp - Verdecia 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

SHAHAR 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13% | €10
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

SONO 2020

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VIVO 2020

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FARAONE 2020

Bianco Igp - Verdecia 100% | Alc.12% | €8
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Paglierino con lampi verdolini. Un naso nitido e invitante, che evoca la quiete campestre tra sentori di erbe aromatiche e fiori di camomilla; affiorano poi ricordi di pesca bianca e mela. Assaggio di gran garbo, deliziosamente bilanciato anche grazie al giusto tocco di sapidità; persistenza che appaga. Filetto di spigola al cedro.

1759 2017

Bianco Igp Metodo Classico - Verdecia 100% | Alc.12% | €16 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

RAMPONE 2020

Bianco Igp - Minutolo 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.15.000
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

LE ROTAIE 2020

Rosato Igp - Susumaniello 100% | Alc.12% | €9 |
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LOCOROTONDO BIANCO ANTICO 2020

Bianco Dop - Verdecia 60%, Bianco d'Alessano 35%, Minutolo 5%
| Alc.12% | €6 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CUPA 2020

Bianco Igp - Bianco d'Alessano 100% | Alc.12% | €8 |
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

La cantina è attiva da oltre un trentennio nel territorio di Lucera, in un fascinoso lembo di Puglia segnato dalle memorie federiciane e tradizionalmente interessato da apprezzate produzioni vitivinicole. L'attenzione è tutta rivolta alle varietà storiche della zona, tra le quali certamente primeggia il nero di Troia, protagonista innanzitutto dell'ottimo Nerone della Marchesa. Un posto importante spetta anche al bombino bianco, capace di esprimersi con grande nitore e sicura personalità. Accattivante come sempre l'intramontabile Cacc'e mmitte.

INDIRIZZO SP 8, km 1 - Strada per Castelnuovo - 71036 Lucera (FG)
TELEFONO 337 838702 - 329 0946868
MAIL info@cantinalamarchesa.it
WEB www.cantinalamarchesa.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sergio Lucio Grasso
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Petruzzellis, Sergio Lucio Grasso
CONDUZIONE AGRONOMICA Sergio Lucio Grasso, Filippo Rotunno
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Azienda vitivinicola di Orta Nova, in Capitanata, fondata all'inizio del XX secolo e rinnovata alcuni anni fa con la costruzione della nuova moderna cantina. Il focus aziendale è diretto innanzitutto alla valorizzazione del nero di Troia, vitigno dotato di enormi potenzialità ancora in parte inesplorate. Non a caso, fra i vini degustati in questa edizione, siamo rimasti particolarmente colpiti dal Nero di Troia Le Selezioni, un rosso di esemplare tipicità e bella eleganza. Non passa inosservato il Negroamaro della stessa linea.

INDIRIZZO Via De Gasperi, 61 - 71045 Orta Nova (FG)
TELEFONO 0885 784335
MAIL info@ladoganavini.it
WEB www.ladoganavini.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Ladogana
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Feola
CONDUZIONE AGRONOMICA Vittorio Feola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

IL NERONE DELLA MARCHESA 2016

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €19
 Bt.3.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Nobile granato. Dopo un incipit delicatamente balsamico effonde sentori di pot-pourri, cuoio, tabacco; arrivano poi cenni di ciliegia macerata nell'alcol e prugna disidratata. È la ricca intellaiatura tannica a dominare l'impronta gusto-olfattiva; un piacevole rivolo fresco-sapido perfeziona l'equilibrio. Tegame di beccaccia al rosmarino.

IL QUADRELLO 2020

Bianco Igt - Bombino bianco 100% | Alc.13% | €9
 Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

IL CACC'E MMITTE DI LUCERA 2019

Rosso Doc - Nero di Troia 60%, Montepulciano 30%, Bombino bianco 10% | Alc.13% | €15 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

NERO DI TROIA LE SELEZIONI 2019

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €12
 Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 4 mesi

Rubino di vivida luce. Corredo odoroso attraente, con effluvi di ciliegia scura, mora di gelso, violetta, erbe di campo e un cenno di speziatura. Assaggio scattante, dinamico, sostenuto da tannino di piacevole energia e acidità rinfrescante. Epilogo coerente, appena amaricante. Timballo al forno con polpettine di carne.

NEGROAMARO LE SELEZIONI 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €12
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

L'ANTICA CANTINA

Ritorna in Guida questa storica cantina sociale di San Severo, che quest'anno ha sfoderato una serie di etichette di ottimo livello qualitativo. L'accento è posto sempre sulle varietà di uva tipiche di questa zona. Fra i vini più convincenti, vi sono l'ottimo e conveniente rosato da uve montepulciano in purezza e i rossi da nero di Troia e primitivo, che non sfigurano affatto; i deliziosi bianchi danno lustro uno alla falanghina e l'altro al bombino bianco, vitigni entrambi di casa da queste parti.

INDIRIZZO Via San Bernardino,
94 - 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 0882 221125
MAIL info@anticacantina.it
WEB www.anticacantina.it
ANNO FONDAZIONE 1933
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 753 **BOTTIGLIE** 1.600.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Felice Teodoro Cota
CONDUZIONE AGRONOMICA
Felice Teodoro Cota
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'ARCHE'TIPO

In vigna agricoltura sinergica e in cantina enologia che interviene il meno possibile, evitando a tutti i costi l'uso di composti chimici: sono i principi ispiratori fondamentali del lavoro di questa azienda tesa alla ricerca di vini salutaris, sinceri, espressivi e non artefatti. Un altro punto fermo è la scelta dei vitigni autoctoni. Di particolare interesse il lavoro svolto nella spumantizzazione con il Metodo Ancestrale, con risultati degni della massima attenzione sia per l'ottimo Susumante sia per l'intrigante Marasco.

INDIRIZZO Contrada Tafari - SP 21,
km 7 - 74011 Castellana (TA)
TELEFONO 320 8562642
MAIL info@larchetipo.it
WEB www.larchetipo.it
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica certificata
ed ecosimbiotica
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesco
Valentino Dibenedetto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Valentino Dibenedetto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Valentino Dibenedetto
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 ● SAN SEVERO ROSATO CASTRUM 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €6
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Rosa salmone, di grande luce. Allieta l'olfatto con effluvi di pompelmo rosa, succo di melagrana, ciliegia, buccia di fiorone e foglia di noce. Ingresso pulito ed elegante al palato, forte di una spiccata freschezza e di una scorrevole scia sapida. Persistenza di rilievo. Pizza con burratina e capocollo di Martina Franca.

🍷🍷🍷 FALANGHINA NOBILES 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €6
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 BOMBINO NOBILES 2020

Bianco Igp - Bombino bianco 100% | Alc.12% | €6
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 NERO DI TROIA NOBILES 2019

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €6
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 NOBILES PRIMITIVO 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €7
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SAN SEVERO BIANCO CASTRUM 2020

Bianco Dop - Bombino bianco 60%, Trebbiano 30%, Malvasia bianca 10% | Alc.12,5% | €6 | Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 SUSUMANTE 2019

Rosato Igp Metodo Martinotti - Susumaniello 100% | Alc.11% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti

Cerasuolo cristallino, movimentato da fitto perlage. Naso elegiacco, che racconta di lampone; fragola, rosa, giuggiola, ginestra selvatica e bergamotto. Assaggio gentile e cremoso, dal passo lungo e piacevolmente intriso di rimandi di agrumi e piccoli frutti di bosco. Risotto con aragostelle.

🍷🍷🍷 VERDECA SETTE LUNE 2019

Bianco Igp - Verdecia 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 GRECO 2019

Bianco Igp - Greco 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 MARASCO BRUT NATURE 2018

Bianco Igp Metodo Ancestrale - Marasco 100% | Alc.12% | €18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 PRIMITIVO 2016

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €22 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FIANO 2019

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

L'ASTORE MASSERIA

Se il Salento è una terra ammaliatrice, capace di trasmettere vibrazioni quasi magiche, questa è un'azienda in grado di catturare tali suggestioni e di comunicarle. La masseria, il frantoio ipogeo, i muretti, le distese di vigne e di ulivi parlano al cuore, come i vini. Fra quelli degustati quest'anno è una malvasia bianca in purezza e lasciata evolvere qualche anno a trasferire le emozioni più belle, mentre il rosso strutturato e longevo Alberelli di Negroamaro impressiona per la sua fiera.

INDIRIZZO Via G. Di Vittorio,
1 - 73020 Cutrofiano (LE)
TELEFONO 0836 542020
393 2290830
MAIL info@lastoremasseria.it
WEB www.lastoremasseria.it
ANNO FONDAZIONE 1936
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Benegiamo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pietro Mandorino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pietro Mandorino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE VIGNE DI SAMMARCO

In un'area salentina, considerata fra le più vocate, l'azienda mette a frutto una vasta superficie vitata, nella quale le vigne ad alberello rappresentano la punta di diamante. Fatta eccezione per lo chardonnay, che peraltro si è perfettamente acclimatato, l'attenzione è rivolta ai vitigni storici salentini, capitanati da negroamaro, malvasia nera, primitivo e susumaniello. I risultati sono ammirevoli e di alto profilo, specie per quanto concerne il Salice Salentino Rosso Bisso e il magnifico Somiero, da uve susumaniello.

INDIRIZZO Via Nicolò
Tommaseo, 15/19 - 72020
Cellino San Marco (BR)
TELEFONO 0831 617776
MAIL info@levignedisamarco.it
WEB www.levignedisamarco.com
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 180 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marco Rizzello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Baldari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bello
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'ASTORE BIANCO 2018

Bianco Igp - Malvasia bianca 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.2.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

Giallo dorato brillante con riflessi arancio. Naso che affabula con un racconto di miele millefiori, incenso, tabacco dolce, albicocca disidratata, mela, erbe aromatiche e buccia d'arancia. L'assaggio è avvolgente e dimostra una netta freschezza, con ritorno di agrumi canditi nel delizioso finale. Pecorino semistagionato.

ALBERELLI DI NEGROAMARO DAL 1947 2017

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.15% | €26
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ALBERELLI DI PRIMITIVO DA VIGNE DEL 1955 2018

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15,5% | €30 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

L'ASTORE ROSSO 2018

Rosso Igp - Susumaniello 100% | Alc.14% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

KRITA 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca 100% | Alc.12,5%
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

L'ASTORE BRUT ROSATO 2019

Rosato Igp Metodo Martinotti - Susumaniello 100%
Alc.12% | €10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ALBERELLI DI
NEGROAMARO DAL 1947
2012 | 2013

JÈMA 2012

SALICE SALENTINO ROSSO BISSO 2015

Rosso Dop - Negroamaro 80%, Malvasia 20% | Alc.14,5%
€10 | Bt.22.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino luminoso con riverberi granato. Avvincente carrellata olfattiva con riconoscimenti di prugna matura, ribes nero, gelso nero e mirtillo; sullo sfondo effluvi di pesca, spezie dolci e alloro. Palato suadente, impreziosito da un pregevole tannino. Nel ricco finale tornano piccoli frutti scuri e agrumi. Gnummareddi alla brace.

SOMIERO 2017

Rosso Igp - Susumaniello 100% | Alc.15% | €16 | Bt.29.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NOTTETEMPO 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.26.000 | Ferm. Legno
ABBINAMENTO Risotti di terra

SUSUMÀ 2020

Rosato Igp - Susumaniello 100% | Alc.14,5%
€10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MARASIA 2016

Rosso Igp - Malvasia 100% | Alc.15% | €16 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

EBUR BRUT MILLESIMATO 2017

Bianco Igp Metodo Classico - Fiano 50%, Malvasia bianca 50%
| Alc.13% | €16 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANTINE PAOLO LEO

Azienda familiare, cresciuta a dismisura, non solo nelle dimensioni, ma anche nell'autorevolezza, grazie innanzitutto all'energia e alla lungimiranza dell'infaticabile Paolo Leo. Mentre il Progetto Altire ha portato a valorizzare le varietà tipiche della Valle d'Itria, la restante produzione mette al centro i vitigni tradizionali del Salento e del Tarantino. Etichette come Orfeo, anche quest'anno meritevole del gradino più alto del podio, sono un inno al negroamaro, ma si fanno valere anche le etichette di Primitivo di Manduria.

INDIRIZZO Via Tuturano, 21
72025 San Donaci (BR)
TELEFONO 0831 635073
MAIL info@paololeo.it
WEB www.paololeo.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Convenzionale

e biologica certificata
ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 3.500.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Paolo Leo e Famiglia
CONDUZIONE ENOLOGICA Nicola Leo
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Leo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LEONE DE CASTRIS

Azienda sovrerinente nel panorama pugliese, ma anche in quello italiano, ha collezionato innumerevoli primati e riconoscimenti. Ha per prima imbottigliato un rosato in Italia, ha messo in bottiglia l'Aleatico, ha creato il Rosso Salice, ha plasmato stupende bollicine in rosa dal negroamaro, è stata la prima realtà salentina a produrre un Primitivo di Gioia del Colle. Oggi è la prima cantina pugliese a ricevere l'ambito riconoscimento del tastevin per un vino bianco, Donna Lisa da malvasia bianca, un vino di classe infinita.

INDIRIZZO Via Senatore de Castris,
26 - 73015 Salice Salentino (LE)
TELEFONO 0832 731112
MAIL serena.guida@
leonedeacastris.com
WEB www.leonedeacastris.com
ANNO FONDAZIONE 1665
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 300 **BOTTIGLIE** 2.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Piernicola
Leone de Castris
CONDUZIONE ENOLOGICA Matteo
Esposito, Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Esposito
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (92,5) ORFEO 2019

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.60.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Granato di splendida stoffa. Al naso le note di rosa appassita si uniscono a quelle di ciliegia e amarena; sopraggiungono accenti di eucalipto e radice di liquirizia su un tappeto di spezie dolci. Bocca fasciante, sostenuta da un tannino di rango e da una freschezza rigenerante. Lungo epilogo speziato. Pappardelle al ragù di lepre.

🍷🍷🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA
GIUNONICO RISERVA 2016

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA
PASSO DEL CARDINALE 2020

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14% | €10 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 MINUTOLO ALTURE 2019

Bianco Igp - Minutolo 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷 NUMEN 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.14% | €20 | Bt.20.000 | Ferm. Legno
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷 MORAMORA 2020

Rosso Igp - Malvasia nera 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷🍷 (92,5) 🍷 DONNA LISA 2019

Bianco Igt - Malvasia bianca 100% | Alc.13% | €15
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino di splendida luminosità. Bouquet di straordinaria distinzione, con esordio di crema pasticcera, torroncino, nocciola tosta e vaniglia; a seguire note delicate di gelatina di limone, cedro, lime, pesca bianca e ananas, avvolte da ondate floreali e di erbe aromatiche. Bocca di bel volume, slanciata da stupenda traccia sapida, che si adorna a non finire di rimandi agrumati, tostati, speziati e balsamici. Rombo al forno con patate ed erbe aromatiche.

🍷🍷🍷 FIVE ROSES 77° ANNIVERSARIO 2020

Rosato Igt - Negroamaro 80%, Malvasia nera di Lecce 20%
Alc.12,5% | €12 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 MESSAPIA 2020

Bianco Igt - Verdecia 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.61.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA VILLA SANTERA 2020

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14% | €12
Bt.290.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 SALICE SALENTINO SPUMANTE BRUT
ROSÉ FIVE ROSES 2018

Rosato Doc Metodo Classico - Negroamaro 100%
Alc.11,5% | €18 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷🍷 GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO COLPO DI ZAPPA 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14% | €28 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 FIVE ROSES 76°
ANNIVERSARIO 2019

🍷🍷🍷 DONNA LISA 2017

🍷🍷🍷 ORFEO 2017 | 2018

ALBERTO LONGO

In pochi anni questa cantina, guidata dalla passione e dalla capacità imprenditoriale di Alberto Longo, ha saputo caratterizzarsi per la scelta di privilegiare i vitigni tradizionali pugliesi in uno scorcio di Capitanata ad alta vocazione per la vitivinicoltura. Se l'etichetta di maggior prestigio è un Nero di Troia, che ancora riposa in cantina e che speriamo di recensire l'anno venturo, non sfigurano gli altri vini, fra i quali ci hanno particolarmente colpito il bianco da falanghina e il Primitivo.

INDIRIZZO SP 5, km 4 - Contrada Padulecchia - 71036 Lucera (FG)
TELEFONO 0881 539057
MAIL info@albertolongo.it
WEB www.albertolongo.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Alberto Longo
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Graziana Grassini
CONDUZIONE AGRONOMICA Enzo Corazzina, Francesco Grifoni
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

MADRI LEONE

Entra per la prima volta in Guida questa piccola azienda di Trinitapoli, nata dall'incontro e dal progetto tutto al femminile delle sorelle Linda e Marilena Leone, profondamente innamorate della loro terra e decise a dare continuità e sviluppo alla tradizione vitivinicola familiare. La cantina si propone di valorizzare i vitigni autoctoni, ottenendo risultati encomiabili. Ci sono particolarmente piaciute le diverse interpretazioni del nero di Troia, in rosso, in rosato e nella versione spumantizzata.

INDIRIZZO Contrada Sant'Antonio Stazione Candida - 76015 Trinitapoli (BT)
TELEFONO 349 5246401
MAIL info@madrileone.com
WEB www.madrileone.com
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Linda e Marilena Leone
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Leonardo Palumbo
CONDUZIONE AGRONOMICA Linda Leone
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** No

LE FOSSETTE 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €10
 Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino di gran luce con lampi verdolini. Impatto olfattivo fresco e variegato, con accenti di banana, pesca bianca, mela e lime; a seguire sentori di erba limoncetta e delicati fiori di campo. Ingresso al palato intenso e caratterizzato da un guizzo fresco-sapido. Finale agrumato lungo e stuzzicante. Spigola in crosta di mandorle e patate al forno.

PRIMITIVO 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.15% | €10
 Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

DONNADELE 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALLA 1936 2018

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €13
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino splendente. Al naso giungono prima effluvi di prugna, mora di rovo, mirtillo e marasca; poi segnali di rosmarino, noce moscata, cannella, rabarbaro e bacche di ginepro. L'assaggio evidenzia solida struttura e perfetto equilibrio, con tannino deciso e ben amalgamato. Lunga chiusura su riverberi tostati. Cavatellini al ragù di cinghiale.

SANNA SULIS 2020

Rosato Igt - Nero di Troia 100% | Alc.12,5% | €11
 Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SALINE ROSA BRUT ROSE' 2020

Rosato Metodo Martinotti - Nero di Troia 100% Alc.12% | €12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

BUSA 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €12
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

DELIA A.C. 2020

Bianco Igt - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €11
 Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VITIVINICOLA MARULLI

L'attuale proprietario ha seguito le orme paterne e del nonno, che gestiva un esercizio di mescita del vino di propria produzione nella centralissima Piazza del Popolo a Copertino. Oggi la cantina può contare su alcuni ettari di vigneto coltivato ad alberello, mentre la restante superficie è condotta a cordone speronato. Fra i vini di maggiore impatto si segnalano il gagliardo e corposo Menone, da uve negroamaro in purezza, e il valido Capuccini, da sole uve primitivo. Si fanno apprezzare anche le altre etichette, che propongono ulteriori tipiche espressioni di negroamaro.

INDIRIZZO Via Grottella, 155
73043 Copertino (LE)
TELEFONO 0832 932821
MAIL info@vinimarulli.com
WEB www.vinimarulli.com
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Marulli
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Mascellani, Francesca Marulli
CONDUZIONE AGRONOMICA Vito Marulli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASSERIA ALTEMURA

In questa edizione della Guida mancano all'appello, perché non ancora pronte e in fase di affinamento, le etichette più prestigiose di questa cantina; saremo lieti di degustarle l'anno prossimo. A rappresentare l'azienda, annoverata fra le più belle e accoglienti di tutta la Puglia, vi sono comunque due vini deliziosi. Il Fiano, dotato di sicura personalità e in forma smagliante, e il rosato Zinzula, apprezzatissimo dai giovani per la sua beva leggiadra e per la forma della bottiglia, fortemente innovativa.

INDIRIZZO SP 69 Mesagne
Torre Santa Susanna - 72028
Torre Santa Susanna (BR)
TELEFONO 0831 740485
MAIL info@masseriaaltemura.it
WEB www.masseriaaltemura.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 130 **BOTTIGLIE** 600.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Zonin 1821
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Vesperini
CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio Cavallo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MENONE 2017

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14,5%
€28 (1,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Cemento

Rubino splendente con cenni granato. Al naso si apprezzano invitanti ventate di ciliegia in confettura, cioccolato fondente e tabacco dolce, su sfondo balsamico. Assaggio austero e di pieno carattere, movimentato da tannino grintoso. Persistenza di rilievo allietata da rimandi tostati. Bombette al fornello.

🍷 CAPUCCINI 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 COPERTINO ROSSO TENUTA PARAIDA 2020

Rosso Dop - Negroamaro 80%, Malvasia nera di Lecce 15%, Montepulciano 5% | Alc.14% | €15 (1,5l)
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 COPERTINO ROSATO TENUTA PARAIDA 2020

Rosato Dop - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €12 (1,5l)
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CORTE SAGGESE 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FIANO 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino squillante. Intriga l'olfatto con intensi e nitidi riconoscimenti di mandarino ed erbe aromatiche di macchia mediterranea. In bocca mostra giusto corpo e perfetto equilibrio, con freschezza elegantemente integrata. Conclusione corrispondente col naso e armoniosa. Sarago al sale.

🍷 ZINZULA 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

MASSERIA CICELLA

Se il sovrano delle vigne da cui attingono uve pregiate i fratelli Schifone è il primitivo, in queste terre albergano anche fantastici filari di negroamaro. Quest'ultimo non ambisce a scalfire l'indiscussa supremazia territoriale del primo, ma, di tanto in tanto, si produce in vini di caratura sorprendente, fieri di stare senza complessi di inferiorità accanto a quelli ottenuti dalle viti di primitivo. Tutto sommato è una dialettica stimolante e persino divertente, che racconta l'unicità del luogo.

INDIRIZZO Via Roma
74020 Torricella (TA)
TELEFONO 099 9573761
MAIL vinicolacicella@libero.it
WEB www.masseriaticella.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Schifone
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Schifone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Schifone
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

MASSERIA CROCE PICCOLA

Bepi Povia, designer, paesaggista e geniale imprenditore, ha scelto un piccolo angolo di paradiso per dare forma al suo progetto. La bellissima masseria, ornata di trulli, è circondata da querce secolari a due passi dal Parco Regionale delle PIANELLE in quel di Martina Franca. Le vigne di susumaniello, maresco e minotolo, collocate a più di 500 metri sul livello del mare, sono fra le più alte di tutta la Puglia. I vini, pochi, ma sinceri ed espressivi, hanno in un fantastico rosso da susumaniello la loro punta di diamante.

INDIRIZZO Contrada Carrucola
74014 Martina Franca (TA)
TELEFONO 333 7034067
MAIL info@masseriacrocepiccola.it
WEB www.masseriacrocepiccola.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 2,5 BOTTIGLIE 7.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Bepi Povia
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio Sisto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Morad Quada
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

NEGROAMARO 2019

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €7
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Manto granato. Ondate odorose di prugna matura, gelatina di frutti rossi, erbe aromatiche, eucalipto e chiodi di garofano. Il sorso, dinamico e gradevolmente equilibrato, è dotato di tannino energico, sapientemente integrato nella struttura complessiva. Chiusura che ritorna su temi balsamici. Sagne incannulate con spezzatino di cavallo.

PEZZA DELLA CHIESA 2018

Rosso Igp Dolce - Primitivo 100% | Alc.18,5% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FIANO 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.13% | €7
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MORELLO 2017

Rosso Igt - Susumaniello 100% | Alc.13,5% | €32
Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

Rubino squillante. Esordio olfattivo guidato da una nota ferrosa e cenni di grafite; a seguire invitanti pennellate di ciliegia, mora di rovo, fiori rossi secchi ed erbe aromatiche, che si esaltano in una rinfrescante atmosfera balsamica. Impatto gustativo intenso, goloso, in perfetto equilibrio con tannino levigato e leggiadra freschezza; il percorso al palato, impreziosito da multiformi risonanze di frutti rossi e neri, si snoda su una gradevolissima scia sapida. Tiella di agnello, piselli e patate.

SOMARELLO 2020

Rosato Igt - Susumaniello 100% | Alc.12,5% | €30
Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MARE MINU 2020

Bianco Igt - Maresco 65%, Minotolo 35% | Alc.12,5%
€28 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PRIORIS 2016

MASSERIA CUTURI

Un luogo incantevole, a pochi chilometri da Manduria e a due passi dal mare, dove ha sede la masseria di origine seicentesca. Accanto all'edificio storico si trovano una zona archeologica risalente all'epoca messapica, un'antica area boschiva e ancora una distesa di vigne, gli alberi di ulivo e le coltivazioni di cereali. Un sito storico, dove nel 1881 fu avviata la coltivazione del primitivo. Attualmente vi ha sede un lussuoso wine relais, mentre sta ripartendo la produzione di vini di qualità.

INDIRIZZO Strada Provinciale,
137 - 74024 Manduria (TA)
TELEFONO 327 5413956
MAIL info@masseriacuturi.com
WEB www.masseriacuturi.it
ANNO FONDAZIONE 1881
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Camilla Rossi-Chauvenet
CONDUZIONE ENOLOGICA
Valentino Ciarla
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Bigot
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

MASSERIA LI VELI

La bellissima masseria, che ospita la cantina, è collocata in mirabile posizione, quasi a sorvegliare le vigne dall'alto. Gli interni piacevolmente riportano indietro nel tempo e la visita alla bottaia procura un'emozione indimenticabile. I vini non sono da meno, specie lo splendido rosso da susumaniello, capace di colpire dritto al cuore, dimostrando l'incredibile potenziale di questa varietà, un tempo utilizzata solo come uva tintoria e come vitigno complementare. Si fa molto apprezzare anche MLV, raffinato blend di primitivo e cabernet sauvignon.

INDIRIZZO SP Cellino-Campi, km
1 - 72020 Cellino San Marco (BR)
TELEFONO 0831 618259
MAIL info@livieli.it
WEB www.livieli.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata

ETTARI 36 **BOTTIGLIE** 500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Falvo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Cotarella
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

PRIMITIVO DI MANDURIA MONTEDIAVOLI 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.17% | €30
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Limpido e fitto rubino con evoluzione verso il granato. Spartito olfattivo di nocciola tostata, pan di zenzero, arancia candita, pesca rossa, radice di liquirizia e vaniglia. Assaggio polposo e avvolgente, corroborato da tannino levigato e ben integrato. Lungo epilogo con echi fruttati, speziati e balsamici. Cinghiale in salmi.

ROSA DEI CUTURI 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €13
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SEGRETO DI BIANCA 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €13
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SUSUMANIELLO ASKOS 2020

Rosso Igt - Susumaniello 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.50.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

Mantello rubino con ricamo purpureo. Corteo odoroso che mette in fila resine boschive, amarena, prugna e rosa appassita e poi ancora coriandolo, anice stellato e pepe rosa. Sorso vellutato, supportato da tannino di carattere, molto ben amalgamato. Lenta dissolvenza nel finale allietata da echi di liquirizia. Arrosto di maiale nero alle prugne e mandorle.

MLV 2018

Rosso Igt - Primitivo 85%, Cabernet sauvignon 15% | Alc.15%
€42 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO DI MANDURIA ASKOS 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MALVASIA NERA ASKOS 2019

Rosso Igt - Malvasia nera 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

SALICE SALENTINO ROSSO PEZZO MORGANA RISERVA 2018

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.15% | €19
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VERDECA ASKOS 2020

Bianco Igt - Verdeca 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

L'azienda si estende in un'area intorno a Otranto dove la natura incontaminata e a tratti selvaggia non manca di esercitare il suo fascino e dove la storia antica ha lasciato tracce indelebili. Il progetto è quello di raccontare la bellezza di tale territorio e di prendersene cura attraverso vini espressivi ottenuti dalla lavorazione di uve tradizionalmente legate alla cultura salentina. Il recente arrivo in cantina dell'enologo Marco Mascellani ha portato un ulteriore impulso alla realizzazione di tale ambizione.

INDIRIZZO Via Salvatore Negro
73020 Bagnolo del Salento (LE)
TELEFONO 0836 818199
MAIL commerciale@menhirsalento.com
WEB www.menhirsalento.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 55 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Marangelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Mascellani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Mascellani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Questa storica azienda vitivinicola, operante in Valle d'Itria fin dall'Ottocento, ha iniziato a imbottigliare i propri vini negli anni Sessanta. Ha sede a Martina Franca, cittadina signorile, circondata da campagne che pullulano di trulli e di fazzoletti di vigna. È una zona a forte tradizione bianchista, che tuttavia lavora molto bene anche con i rosati, come dimostra il validissimo prodotto realizzato da uve susumaniello in purezza. Una nota di merito va indirizzata ai vini bianchi, tra i quali Dolcimele si colloca in pole position.

INDIRIZZO Via Madonna, 11
74015 Martina Franca (TA)
TELEFONO 080 4303222
MAIL info@cantinemiali.com
WEB www.cantinemiali.com
ANNO FONDAZIONE 1886
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Miali
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Miali
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Miali
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

PPPP CALAMURI 2018

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.15% | €15
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino luminoso e consistente. Corredo odoroso che finemente richiama susina rossa, amarena sotto spirito e succo di melagrana, uniti a sentori di vaniglia, liquirizia e nocciola tostata, in coltre balsamica. Assaggio vigoroso e avvolgente su una trama tannica ben domata. In chiusura rimandi di tostatura. Bistecca di chianina.

PPPP PRIMITIVO TERRA D'OTRANTO VEGA 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

PPPP PIETRA SUSUMANIELLO 2020

Rosso Igt - Susumaniello 100% | Alc.14% | €12
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PPPP TERRA D'OTRANTO FILO 2019

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PPPP N° ZERO 2020

Rosato Igt - Negroamaro 70%, Susumaniello 30% | Alc.12%
€8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PPPP PASS-O 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €10
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TTTT SUSUMANIELLO "SINGLE VINEYARD" 2020

Rosato Igp - Susumaniello 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio
Rosa cerasuolo con cenno ramato. Al naso è delizioso, elegiaco, fra ventate di gelsomino e ricordi di gelso nero e rabarbaro. Al sorso risulta longilineo, slanciato, perfettamente bilanciato, fresco e coerente. Zuppa di ceci neri e cipolla rossa.

TTTT MARTINA FRANCA DOLCIMELO 2020

Bianco Dop - Verdeca 55%, Bianco d'Alessano 40%,
Fiano 5% | Alc.12% | €14 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TTT CHARDONNAY "SINGLE VINEYARD" 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.12% | €11 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TTT FALANGHINA "SINGLE VINEYARD" 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.12% | €11 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

T CHARDONNAY LUNALBA 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.12% | €14 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

MORELLA

Di questa piccola ma rinomata azienda e della travolgente personalità dei suoi vini abbiamo scritto più volte. In questa edizione non abbiamo potuto recensire le etichette più prestigiose, veri e propri cru, che per ora riposano in cantina. Abbiamo, comunque, degustato vini di grande carattere, a cominciare da un ruscitissimo blend di malbec e primitivo, per non dire di Mondo Nuovo, un Primitivo leggiadro, dotato di un'incredibile freschezza. Gli altri vini propongono in rosso e in rosato un avvincente duetto fra negroamaro e primitivo.

INDIRIZZO Via per Uggiano,
147 - 74024 Manduria (TA)
TELEFONO 099 9791482
MAIL info@morellavini.it
WEB www.morellavini.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lisa Gilbee
CONDUZIONE ENOLOGICA Lisa Gilbee
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gaetano Morella
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

MOTTURA

Solida e storica realtà del Salento, arrivata alla quarta generazione, che vanta vigneti di proprietà nelle campagne di Campi Salentina e Manduria. A questi vanno ad aggiungersi un centinaio di ettari coltivati da viticoltori affiliati. I protagonisti assoluti in vigna sono negroamaro e primitivo, declinati in diverse linee produttive e in numerose etichette. Fra i vini degustati in questa edizione meritano una menzione particolare il rosso Salice Salentino Le Pitre e il rosato da negroamaro in purezza.

INDIRIZZO Piazza Melica,
4 - 73058 Tuglie (LE)
TELEFONO 0833 596601
MAIL info@motturavini.it
WEB www.motturavini.it
ANNO FONDAZIONE 1927
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 121 **BOTTIGLIE** 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio e
Barbara Mottura
CONDUZIONE ENOLOGICA
Teodosio D'Apolito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Scarano
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PRIMITIVO MALBEK 2018

Rosso Igt - Malbec 60%, Primitivo 40% | Alc.15%
€10 | Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rubino impenetrabile. Olfatto attraente con amarena sotto spirito, prugna matura e viola appassita; poi segnali di nocciola tostata, chiodi di garofano, pepe nero, noce moscata e cioccolato fondente. Assaggio polposo, attraversato da tannino non invadente. Lungo finale con rimandi di arancia sanguinella. Ragù alle cinque carni.

MONDO NUOVO 2016

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.15% | €38
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NEGROAMARO PRIMITIVO 2019

Rosso Igp - Negroamaro 50%, Primitivo 50% | Alc.15%
€10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MEZZAROSA ROSATO 2020

Rosato Igt - Negroamaro 50%, Primitivo 50%
Alc.13% | €8 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SALICE SALENTINO ROSSO LE PITRE 2019

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Granato luminoso. Cornice olfattiva di pregio, con riconoscimenti di prugna, pesca, incenso, lentisco e caffè, in atmosfera balsamica. L'ingresso in bocca è elegante, perfettamente bilanciato, con intelaiatura tannica finemente integrata. Lodevole persistenza su rimandi di torrefazione. Filetto di angus ai funghi cardoncelli.

ROSATO I CLASSICI 2020

Rosato Igt - Negroamaro 90%, Malvasia nera 10% | Alc.12,5%
€10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

NEGROAMARO I CLASSICI 2020

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €10 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSONE 2019

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PRIMITIVO DI MANDURIA STILIO 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FIANO I CLASSICI 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.12% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PRIMITIVO OLD
VINES 2015 | 2016 | 2017

LEONARDO PALLOTTA

Architetto di professione, vignaiolo per passione, Leonardo Pallotta dai genitori ha ereditato una piccola vigna in agro di San Severo e un grande amore per la campagna e la vitivinicoltura. Per lui fare vino di qualità è una sfida incessante, un esercizio creativo, che richiede dedizione certosina e spirito di sacrificio, ma che ripaga con immensa soddisfazione quando i risultati arrivano. Il vitigno del cuore è il nero di Troia, declinato in versione rosso e rosato, che in Donna Clelia riesce a forgiare in modo ammirevole.

INDIRIZZO Via Cesare Balbo,
14 - 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 335 6144612
MAIL architettura134@alice.it
WEB www.cantinepallotta.com
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 1 **BOTTIGLIE** 6.500

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Leonardo Pallotta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristoforo Pastore
CONDUZIONE AGRONOMICA
Cristoforo Pastore
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

PIETRAVENTOSA

Le etichette sono volutamente poche, così come il numero di bottiglie per ciascuna referenza. La passione è invece tanta, altrettanto lo è la determinazione nel dare espressione a un lembo della Murgia, che guarda verso la parte più alta e più fresca del territorio collinare intorno a Gioia del Colle. Una terra dove il Primitivo acquista una struttura compatta ed elegante, che gli consente nelle annate migliori di sfidare il tempo. La Riserva di questa azienda ne è una delle interpretazioni di più alto profilo.

INDIRIZZO Strada vicinale Latta
Latta - Contrada Parco Largo
70023 Gioia del Colle (BA)
TELEFONO 335 5730274
MAIL info@pietraventosa.it
WEB www.pietraventosa.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5,4 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Marianna Annio
CONDUZIONE ENOLOGICA Oronzo Alò
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Mastrangelo
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 SAN SEVERO ROSSO DONNA CLELIA 2016

Rosso Doc - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €30
Bt.2.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Granato di nobile trasparenza. Al naso le note di mora di rovo, ciliegia scura, arancia rossa candita e viola appassita si avvolgono a tabacco dolce e spezie orientali. Il sorso, ricco e profondo, trova sostegno in un tannino fitto e nervoso e in una freschezza succosa. Finale sapido, lungo e appassionante. Stracotto di manzo al Nero di Troia.

🍷 I TRE VOLTI ROSSO 2017

Rosso - Nero di Troia 40%, Montepulciano 30%, Negroamaro 30%
Alc.14% | €22 | Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO RISERVA DI PIETRAVENTOSA 2016

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €30 | Bt.1.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi

Rubino luminoso. Corredo olfattivo fine, guidato da riconoscimenti di ciliegia, arancia sanguinella e viola, seguiti da liquirizia e spezie dolci. Palato vigoroso, sostenuto da trama tannica di rilievo e da un prezioso spunto di freschezza e sapidità. Chiusura su lunghi echi balsamici e rimandi di tostatura. Cavatellini al ragù di pecora.

🍷 EST ROSA 2020

Rosato Igt - Primitivo 85%, Aglianico 15% | Alc.13,5%
€15 | Bt.4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 APRITI CIELO! 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VOLERE VOLARE 2018

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.8.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PISAN BATTEL

Il labirinto di cantine collocate nel sottosuolo di San Severo testimonia la storica vocazione di questa città della Daunia per la produzione vitivinicola. Tale singolare patrimonio urbanistico è divenuto recentemente sede di attività spumantistiche da parte di piccole aziende. Fra le più promettenti vi è quella fondata da Antonio Pisante e Leonardo Battello. Il bombino bianco è l'indiscusso protagonista delle due etichette degustate in questa edizione, una elaborata con il Metodo Classico, l'altra con l'Ancestrale.

INDIRIZZO Corso Vittorio Emanuele,
25 - 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 0882 605935
MAIL info@pisanbattel.it
WEB www.pisanbattel.it
ANNO FONDAZIONE 2017
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Leonardo Battello
e Antonio Pisante
CONDUZIONE ENOLOGICA Cosimo
Cristiano Chiloio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Pisante
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

PLACIDO VOLPONE

La cantina è ubicata su un dolce colle della Daunia in prossimità di un importante sito archeologico. Nasce dalla sinergia progettuale e operativa di due vecchi amici, l'attore Michele Placido e il vignaiolo Domenico Volpone. In pochi anni è arrivata ad esprimere risultati enologici di assoluto rilievo: è il caso dell'ammaliante rosato Rosantica, inedito blend di sangiovese e aglianico, che sale meritatamente sul gradino più alto del podio. Lo insegue da vicino lo splendido rosato Faragola da nero di Troia. Avanti così.

INDIRIZZO Contrada Moneruzzi
71040 Ortona (FG)
TELEFONO 338 7319282
MAIL produzione@placidovolpone.it
WEB www.placidovolpone.it
ANNO FONDAZIONE 2018
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie
Placido e Volpone
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristoforo Pastore
CONDUZIONE AGRONOMICA Domenico
Volpone, Michele Volpone
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 PISAN-BATTEL PAS DOSÉ 2017

Bianco Igt Metodo Classico - Bombino bianco 100% | Alc.12,5%
€20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 40 mesi sui lieviti

Paglierino brillante e perlage di squisita finezza. Al naso le sudenti note di pasticceria si uniscono ai segnali di limone, pompelmo, frutta esotica e fiori gialli. L'assaggio rivela pienezza, equilibrio, una spalla acida di grande nitore e un'effervescenza cremosa. Finale gustoso con rimandi di agrumi. Tagliolini all'astice.

🍷 ANCESTRE 2019

Bianco Igt - Bombino bianco 70%, Moscato 30%
Alc.12,5% | €17 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 (91,5) ROSANTICA 2020

Rosato Igp - Sangiovese 70%, Aglianico 30% | Alc.13,5%
€12 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

Intrigante cerasuolo con bagliori arancio. Affresco odoroso con pennellate di fragola, lampone, prugna, albicocca e pompelmo rosa, intrecciate a nuance di cipria, pepe rosa, mandorla ed erbe aromatiche. Sorso ampio e avvolgente e splendida spalla acido-sapida. Epilogo coerente, di grande soddisfazione. Spaghettoni alla polpa di riccio di mare.

🍷 FARAGOLA 2020

Rosato Igp - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €14 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 TAVOLIERE NERO DI TROIA MIMÌ RISERVA 2017

Rosso Doc - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €30 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 21 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BENIAMINO 2017

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.14% | €20 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 17 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 I CINQUE FIGLI 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.14% | €14
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Coniando un neologismo, si potrebbe dire che si tratta di un'azienda primitivocentrica, nel senso che esprime una dedizione appassionata ed esclusiva a una varietà della quale gli attuali proprietari Mariangela e Vincenzo sono interpreti sensibili e talentuosi. In una ventina di anni sono nate tre sole etichette e a ciascuna è stata sempre dedicata una cura certosina. Fra le due degustate in questa edizione, Contrada San Pietro ha dimostrato con grande autorevolezza di meritare il riconoscimento delle quattro Viti.

INDIRIZZO Via Vittorio Bodini, 9/A
- 70023 Gioia del Colle (BA)
TELEFONO 347 4711027
MAIL info@viniplantamura.it
WEB www.viniplantamura.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mariangela Plantamura
e Vincenzo Maggioletti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mariangela Plantamura
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Maggioletti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La cantina si trova a due passi dalle famose saline di Margherita di Savoia, spesso visitate da stormi di magnifici fenicotteri rosa. È un contesto paesaggistico suggestivo, dove le vigne si avvalgono dell'influenza benefica delle brezze provenienti dal vicino mare Adriatico. Le varietà prescelte sono poche e fra tutte il trono è riservato a sua maestà il nero di Troia. Se ne ottengono i vini più rilevanti, a partire da Gelso d'Oro, che si impone per classe e tipicità; assolutamente validi anche Gelso Nero e Gelso Rosa. Fra i vini bianchi merita di sicuro un cenno l'ottimo Salina.

INDIRIZZO Corso Nunzio Ricco, 61
76016 Margherita di Savoia (BT)
TELEFONO 347 1917291
MAIL info@podere29.it
WEB www.podere29.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 140.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giuseppe Marrano
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Pugliese
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Marrano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (93) GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO CONTRADA SAN PIETRO 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €19
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Splendido rubino. Offerta olfattiva di grande espressività: ciliegia, viola, erbe fresche e rosmarino, impreziositi da folate di eucalipto. Il sorso si allunga con stile, succoso, attraente e perfettamente bilanciato, mentre la trama tannica è di rara eleganza. Chiusura di assoluta coerenza e tipicità. Tiella di capretto, lampascioni e patate.

🍷🍷 GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO PARCO LARGO 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 GELSO D'ORO 2018

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.14% | €20 | Bt.20.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 8 mesi

Rubino compatto con orlo violaceo. Esordio olfattivo su liquirizia, anice stellato, gheriglio di noce, mandorla e castagna; poi un guizzo balsamico e sentori di torrefazione. Palato avvolgente e fresco, ben supportato da tannino adeguatamente domato. Ancora suadenti rimandi di torrefazione nel lungo finale. Tacchinella con ripieno di melagrana e castagne.

🍷🍷🍷 GELSO NERO 2020

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €10
Bt.56.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 SALINA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 AVIA PERVIA 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €10
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 UNIO 2019

Rosso Igt - Nero di Troia 60%, Primitivo 40% | Alc.13,5% | €12
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 GELSO ROSA 2020

Rosato Igt - Nero di Troia 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

POLVANERA

In poco meno di vent'anni l'azienda è cresciuta fino a divenire una delle più rinomate di tutta l'area mugliana. Oltre che intorno alla cantina, in contrada Marchesana, a due passi da Gioia del Colle, le vigne affondano le radici nelle campagne di Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge e Casamassima. La più recente acquisizione si spinge a Masseria Scorage in quel di Crispiano. Fra le novità, due spumanti Metodo Classico davvero notevoli. Polvanera 17, dal canto suo, si conferma l'etichetta top.

INDIRIZZO Strada Vicinale Lameie Marchesana, 601 - 70023 Gioia del Colle (BA)
TELEFONO 080 758900
MAIL info@cantinepolvanera.it
WEB www.cantinepolvanera.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 750.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Filippo Cassano
CONDUZIONE ENOLOGICA Filippo Cassano, Adriana Cassano, Maria Rosaria Campanella
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Filippo Cassano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PRODUTTORI DI MANDURIA

Una gamma di etichette estremamente variegata e qualitativamente ineccepibile caratterizza questa storica cantina sociale, vero e proprio faro di attrazione e di riferimento. Al primitivo, come si conviene, spetta sempre il posto d'onore con una pluralità di etichette capaci di tratteggiarne la forte personalità e raccontarne ogni sfumatura. Non passa però inosservato l'eccellente lavoro che l'azienda riesce a fare col negroamaro, specie col rosso Abatemasi, in grado di salire sul gradino più alto del podio.

INDIRIZZO Via Fabio Massimo, 19 - 74024 Manduria (TA)
TELEFONO 099 9735332
MAIL info@cpvini.com
WEB www.cpvini.it
ANNO FONDAZIONE 1932
VITICOLTURA Convenzionale
 e lotta integrata

ETTARI 900 **BOTTIGLIE** 1.500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Leonardo Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Giuseppe Valente
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO POLVANERA 17 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €25 | Bt.20.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Granato di magnifica stoffa. Corredo olfattivo di ampiezza straordinaria e di ammirevole purezza: ricordi di timo e mentuccia selvatica, per passare poi a ventate di ciliegia scura, prugna e mora di rovo. Sorso immenso, profondo, setoso, con tannino di rango e incredibile freschezza. Epilogo interminabile. Formaggio di fossa.

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO POLVANERA 16 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €20
 Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO POLVANERA 14 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €15
 Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BRUT MACCHIA DI GATTO 2017

Bianco Igt Metodo Classico - Marchione 30%, Maresco 30%, Bombino bianco 20%, Falanghina 20% | Alc.12% | €20 | Bt.6.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

MONTEVELLA BRUT ROSE' 2017

Rosato Igt Metodo Classico - Aglianico 20%, Bombino nero 20%, Negroamaro 20%, Nero di Troia 20%, Primitivo 20% | Alc.11% | €20
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

POLVANERA MINUTOLO 2020

Bianco Igt - Minutolo 100% | Alc.12,5% | €13
 Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO POLVANERA 17 2016 | 2017

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO POLVANERA 17 2013 | 2014 | 2015

ABATEMASI 2018

Rosso Igt - Negroamaro 90%, Primitivo 10% | Alc.15% | €16 | Bt.15.000
 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Prezioso granato con gemme rubino. Ventaglio olfattivo ampio: anice stellato e altre spezie dolci, poi amarena, arancia sanguinella e rimandi di macchia mediterranea. L'ingresso al palato è potente, impreziosito da un tannino deciso e di grande personalità. Finale siglato da ritorni agrumati e balsamici. Brasato di manzo al negromaro.

PRIMITIVO DI MANDURIA SONETTO RISERVA 2016

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €26
 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ALICE 2020

Bianco Igt - Verdecia 100% | Alc.13% | €9
 Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE MADRIGALE 2018

Rosso Docg Dolce - Primitivo 100% | Alc.15% | €12
 Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

AKA 2020

Rosato Igt - Primitivo 100% | Alc.13% | €9
 Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.250.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO DI MANDURIA SONETTO RISERVA 2015

CANTINE RE DAUNO

Le vicende enoiche recenti della città di San Severo sono dominate dal tema spumantistico, che sta trovando nella lavorazione col Metodo Classico sempre nuovi e sensibili interpreti. Si tratta di realtà ancora piccole, ma sorprendenti e significative, che stanno crescendo in fretta e credendo, come in questo caso, nelle incredibili potenzialità del bombino bianco, con l'apporto, quando serve, dell'intramontabile pinot nero. Le etichette, tutte di rilievo, trovano nel Re Dauno Gold l'espressione più compiuta.

INDIRIZZO Via Fratelli Cairoli,
23 - 71016 San Severo (FG)
TELEFONO 328 3862516
MAIL info@cantineredauno.it
WEB www.cantineredauno.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1,5 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesco Toma
CONDUZIONE ENOLOGICA Cosimo
Cristiano Chiloiro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Cosimo Cristiano Chiloiro,
Angelina Radotti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RIVERA

Realtà di riferimento nell'area di Castel del Monte per oltre settant'anni, continua a crescere, a perfezionare il suo stile e a mietere successi. Il lavoro paziente e lungimirante, compiuto in un ampio arco temporale, ha premiato la qualità dei vini, innanzitutto di quelli da nero di Troia. Aspetteremo la prossima edizione della Guida per degustare una nuova annata del Puer Apuliae, il rosso portabandiera dell'azienda, ma intanto ci pensa uno dei più grandi chardonnay pugliesi, Lama dei Corvi, a centrare il traguardo dell'eccellenza.

INDIRIZZO SP 231, km 60,5
76123 Andria (BT)
TELEFONO 0883 569510
0883 569501
MAIL info@rivera.it
WEB www.rivera.it
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 75 **BOTTIGLIE** 950.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia De Corato
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco
Bernabei, Angelo Mauriello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo De Corato
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RE DAUNO GOLD BRUT 2015

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Pinot nero 40% | Alc.12,5% | €18 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

Paglierino di luce cristallina increspato da copioso perlage. A delizie di limone, cedro, pesca e frutta esotica si uniscono leggiadri profumi di pera, erbe aromatiche e brioche, su sfondo delicatamente iodato. Assetto gustativo avvolgente e bilanciato, che richiama i temi odorosi annunciati al naso. Aragosta alla catalana.

RE DAUNO BRUT ROSÉ 2015

Rosato Igp Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €17 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

RE DAUNO PAS DOSÉ 2015

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CASTEL DEL MONTE CHARDONNAY LAMA DEI CORVI 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

Paglierino smagliante con luci verdoline. Raffinato scenario olfattivo: incipit balsamico di essenze boschive, poi note di cedro, lime, nespola e gelsomino, seguiti da burro di arachidi, zenzero e pepe bianco. Il sorso, equilibrato e dinamico, raggiunge un'elegante freschezza prima di un epilogo agrumato. Crespelle ai frutti di mare.

CASTEL DEL MONTE ROSSO VIOLANTE 2019

Rosso Doc - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €8 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CASTEL DEL MONTE CHARDONNAY PRELUDIO N° 1 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €8 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

CASTEL DEL MONTE ROSSO IL FALCONE RISERVA 2016

Rosso Docg - Nero di Troia 70%, altre varietà 30% | Alc.13,5% | €15 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CASTEL DEL MONTE BOMBINO BIANCO MARESE 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO PUNGIROSA 2020

Rosato Docg - Bombino nero 100% | Alc.12% | €9 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA PUER APULIAE RISERVA 2013 | 2014 | 2015

CASTEL DEL MONTE CHARDONNAY LAMA DEI CORVI 2016

ROSA DEL GOLFO

Damiano Calò ha dato alla sua azienda una precisa connotazione, riuscendo a catturare nei vini l'anima salentina e il rapporto che il Salento vive col mare. Non a caso le etichette di questa cantina che maggiormente emozionano sono i rosati fermi e le bollicine. I primi giungono col sempre fascinosa Mazzì, rosato di struttura, a un passo dall'eccellenza. Gli spumanti, di qualità esemplare, disegnano una duplice traiettoria: bianca e vibrante quella di Bolina, da uve verdecia in prevalenza, rosa e palpitante quella di Rosa del Golfo, esaltazione del negroamaro.

INDIRIZZO Via Garibaldi,
18 - 73011 Alezio (LE)
TELEFONO 0833 281045
MAIL calo@rosadelgolfo.com
WEB www.rosadelgolfo.com
ANNO FONDAZIONE 1938
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Damiano e Pamela Calò
CONDUZIONE ENOLOGICA Angelo Solci, Damiano Calò
CONDUZIONE AGRONOMICA Angelo Solci
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA SAN DONACI

La cantina si trova nel cuore della penisola salentina, in un'area dove il negroamaro è il protagonista assoluto e dove centinaia di piccoli produttori coltivano con amore la loro vigna da generazioni. Cooperative perfettamente organizzate come questa riescono a dare valore e sbocco commerciale al lavoro di tanti vignaioli, puntando senza tentennamenti sulla tipicità e sulla qualità dei vini. Il rosato Anticaia persuade come sempre, offrendosi gustosamente alla beva, ma anche i rossi e il bianco mostrano fedeltà al loro stile ormai consolidato.

INDIRIZZO Via Mesagne, 62
72025 San Donaci (BR)
TELEFONO 0831 681085
MAIL info@cantinasandonaci.eu
WEB www.cantinasandonaci.eu
ANNO FONDAZIONE 1933
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 320 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Scarafile
CONDUZIONE AGRONOMICA
Valentina Baldassarre
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MAZZÌ 2019

Rosato Igp - Negroamaro 90%, Malvasia nera di Lecce 10% | Alc.14% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Un rosa ramato con cenni arancio effonde ventate di incenso e spezie orientali; poi è la volta di scorzetta di arancia, mandarino e tabacco. Bocca avvolgente, poderosa, affilata da netta freschezza e da una vivida corrente sapida. Epilogo amaricante, impreziosito da ricordi agrumati e da un'idea di rabarbaro. Anatra all'arancia.

BOLINA BRUT

Bianco Igt Metodo Classico - Verdecia 90%, Chardonnay 10% | Alc.12% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ROSA DEL GOLFO BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Negroamaro 90%, Chardonnay 10% | Alc.12% | €25 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BOLINA 2020

Bianco Igp - Verdecia 90%, Chardonnay 10% | Alc.12,5% | €12 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PRIMITIVO 2019

Rosso Igp - Primitivo 90%, Negroamaro 10% | Alc.14% | €15
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSA DEL GOLFO 2020

Rosato Igp - Negroamaro 90%, Malvasia nera di Lecce 10% | Alc.13% | €12 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

SALICE SALENTINO ROSATO ANTICAIA 2020

Rosato Dop - Negroamaro 100% | Alc.13% | €6
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosa cerasuolo squillante. Invitante scenario olfattivo con sentori di melagrana, lampone, ciliegia e nespola, accostati a note di fiori di pesco, zagara e macchia mediterranea. Il gusto è fresco e dinamico, di giusta forza e rotondità e di sfiziosa persistenza. Dissolvenza sui temi intercettati al naso. Vitello tonnato.

CHARDONNAY ANTICAIA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €5
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FULGEO 2018

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14% | €13
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

SALICE SALENTINO ROSSO ANTICAIA RISERVA 2018

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.14% | €8
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SAN GIORGIO

Dieci anni orsono la famiglia Tinazzi rilevò una cantina sociale preesistente, con l'intento di produrvi vini strutturati e corposi dalle uve tipiche del Tarantino. La nuova azienda è dotata di sistemi di produzione all'avanguardia e lavora con cura alla ricerca e selezione delle uve. L'unico vino recensito in questa edizione è l'ottimo Tiranno, da malvasia nera in purezza. Le altre etichette, ottenute prevalentemente da uve primitivo e ancora in fase di affinamento, contiamo di degustarle per la prossima edizione della Guida.

INDIRIZZO Via Pitagora, 1
74020 Faggiano (TA)
TELEFONO 099 5924445
MAIL info@cantinesangiorgio.it
WEB www.tinazzi.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 66 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Tinazzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Paolicelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vito Piergianni
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

SAN MARZANO VINI

Performance da applauso per questa cantina cooperativa, che riesce a coniugare in modo mirabile numeri da capogiro con una qualità straordinaria, e non solo per i vini rossi che tradizionalmente sono il vanto dell'azienda. Certamente il livello del Primitivo di Manduria è strepitoso, con un Sessantanni, più buono che mai, che si aggiudica le quattro Viti e precede di poco un notevole 62° Anniversario. Colpiscono di sicuro le felici interpretazioni di susumaniello e negroamaro, ma è quando si arriva ai bianchi, uno da verdecia, l'altro da vermentino, che si rimane piacevolmente stupiti.

INDIRIZZO Via Monsignor Bello,
9 - 74020 San Marzano
di San Giuseppe (TA)
TELEFONO 099 9574181
MAIL info@sanmarzanowines.com
WEB www.sanmarzanowines.com
ANNO FONDAZIONE 1962
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 1500 **BOTTIGLIE** 10.000.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Caterina
Bellanova, Davide Ragusa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Tommaso Galiotta
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

🍷 TIRANNO 2019

Rosso Igp - Malvasia nera 100% | Alc.15% | €14
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Luminoso mantello granato. Ventaglio olfattivo ampio e attraente, con citazioni di prugna, spezie dolci, cioccolato fondente, alloro e rosmarino; segue un cenno finale di sottobosco. Sorso fasciante, suadente, di corpo generoso e lunga persistenza, intarsiato da tannino di ricca trama. Chiusura in perfetta sintonia con quanto intercettato al naso. Carni miste al fornello.

🍷 (93) PRIMITIVO DI MANDURIA SESSANTANNI 2017

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.300.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Drappeggio granato. Si propone all'olfatto con ondate di ciliegia sotto spirito, prugna matura, tabacco e radice di liquirizia, sullo sfondo sbuffi di spezie dolci e di essenze balsamiche. Il sorso scorre come velluto, il tannino si intreccia con classe alla rotondità del frutto e il gusto resta succoso. Canestrato stagionato pugliese.

🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA ANNIVERSARIO 62 RISERVA 2017

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €29 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VERDECIA TALÒ 2020

Bianco Igp - Verdecia 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.80.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SUSUMANIELLO SUSCO 2019

Rosso Igp - Susumaniello 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TIMO VERMENTINO 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 NEGROAMARO TALÒ 2020

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.180.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 PRIMITIVO DI
MANDURIA SESSANTANNI
2014 | 2015 | 2016

🍷 PRIMITIVO DI
MANDURIA ANNIVERSARIO
62 RISERVA 2011

CANTINE SAN PANCRAZIO

Il mondo delle cantine sociali pugliesi è una vera sorpresa, quando si pensa che più della metà di tutto il vino prodotto nel territorio regionale è lavorato all'interno di realtà cooperative e che molte di esse si sono incamminate da tempo nella giusta direzione, puntando a una qualità sempre più alta. È il caso di questa azienda, che ha avviato i festeggiamenti per il sessantesimo anniversario dalla fondazione sfoderando numerose etichette di pregio. Agli auguri per il compleanno aggiungiamo volentieri una particolare nota di plauso.

INDIRIZZO Via del Mare - 72026
San Pancrazio Salentino (BR)
TELEFONO 0831 666064
MAIL info@cantinesanpancrazio.it
WEB www.cantinesanpancrazio.it
ANNO FONDAZIONE 1961
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 400 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE SANTA BARBARA

Ha saputo conservare un suo stile riconoscibile questa bella realtà salentina, nonostante gli opportuni aggiornamenti. Bisogna riconoscere che è stata una delle prime cantine del Salento a credere nel susumaniello e a forgiarlo in diverse modalità, sia in purezza sia in assemblaggio con altre varietà, dando vita in ogni caso a etichette molto apprezzate. Il vino di maggiore prestigio rimane anche in questa edizione della Guida tuttavia Ursa Major rosso, riuscitissimo blend di primitivo e negroamaro.

INDIRIZZO Via Maternità e
Infanzia, 23 - 72027 San
Pietro Vernotico (BR)
TELEFONO 0831 652749
MAIL info@cantinesantabarbara.it
WEB www.cantinesantabarbara.it
ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Giorgiani
CONDUZIONE ENOLOGICA Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA Fabio Mecca
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SALICE SALENTINO ROSSO PASSIONE D'ITALIA RISERVA 2016

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.15% | €19 | Bt.6.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 16 mesi
Rubino con riflessi granato. Naso espressivo, che effonde segnali di fragola, lampone, ciliegia matura e petalo di rosa, seguiti da radice di liquirizia, chiodi di garofano e vaniglia. Assaggio poderoso e avvolgente, sostenuto da tannino setoso e da freschezza rigenerante. Lungo finale fra spezie dolci. Tordi al pepe.

🍷 NEGROAMARO CAMPO APPIO 2020

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14% | €8 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 IL CAVALIERE 2020

Rosso Igp Dolce - Malvasia nera 100% | Alc.13%
€10 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 AUSTRALE 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 NOTE DI LUNA 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.13% | €7
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SALICE SALENTINO ROSSO RIVO DI LIANDRO 2020

Rosso Doc - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €7
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 URSA MAJOR ROSSO 2018

Rosso Igp - Primitivo 80%, Negroamaro 20%
Alc.14% | €14 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio

Rubino compatto, che inonda il calice di sentori di ciliegia, lampone, ribes nero e violetta; in sottofondo si fanno strada profumi di macchia mediterranea. Il sorso è pieno eppure succoso, di squisita bevibilità; ben dosata la componente tannica. Scia finale intrisa di rimandi balsamici. Tasca di vitello con ciocavallo e noci.

🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA 2016

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SUMANERO 2019

Rosso Igp - Susumaniello 60%, Malvasia nera 20%, Negroamaro 20% | Alc.14% | €15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 SUSUMANIELLO CAPIRUSSU 2020

Rosso Igt - Susumaniello 100% | Alc.14% | €11 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BARBAGLIO 2019

Rosso Igp - Negroamaro 80%, Primitivo 20% | Alc.13,5%
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 URSA MAJOR BIANCO 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

SANTA LUCIA

Benché si estenda su pochi ettari, questa azienda si conferma come una delle realtà più interessanti e attraenti della zona. Qui il nero di Troia, fiero e recalcitrante, viene allevato con ogni cura e plasmato con non comune perizia. Se la palma dell'eccellenza va a Le More Riserva, un vero e proprio capitano di ventura, il Melograno, connubio di forza e grazia, non sfigura affatto. Dimostrano stile e personalità anche il bianco Gazza Ladra da fiano in purezza e il rosato Fior di Ribes da bombino nero con un piccolo saldo di nero di Troia.

INDIRIZZO Strada Comunale San Vittore, 1 - 70033 Corato (BA)
TELEFONO 081 7642888
MAIL info@vinisantalucia.com
WEB www.vinisantalucia.com
ANNO FONDAZIONE 1822
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Perrone Capano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emilia Tartaglione
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Caciorgna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SCHOLA SARMENTI

Scenario di nobili tradizioni quello di Nardò, nei cui dintorni, a pochi chilometri dal versante jonico del Salento, vecchie vigne producono uve fantastiche. È la materia prima scelta da questa azienda, i cui vini possono vantare una concentrazione senza pari in una veste di grande raffinatezza. Le etichette di pregio sono davvero tante e ognuna di grande reputazione; fra tutte in questa edizione abbiamo preferito Antieri, un susumaniello talmente unico da mozzare il fiato. Notevolissime le performance di Diciotto, Nauna e Vingtini.

INDIRIZZO Via Generale Cantore, 37 - 73048 Nardò (LE)
TELEFONO 0833 567247
MAIL info@scholasarmenti.it
WEB www.scholasarmenti.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale e biologica certificata

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 510.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Luigi Carlo Marra
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Lorusso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Silvia Spedicato
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA LE MORE RISERVA 2017

Rosso Docg - Nero di Troia 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Stupendo rubino. Impatto olfattivo raffinato: note di mora di rovo, ciliegia scura e amarena macerata in alcol aprono la strada a sentori di rosmarino, alloro e radice di liquirizia. Bocca di carattere, governata da un tannino di classe tra gradevole freschezza e sapidità. Persistenza coerente e appagante. Tiella di capretto con cipolla rossa caramellata.

CASTEL DEL MONTE ROSSO IL MELOGRANO 2018

Rosso Doc - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO FIOR DI RIBES 2020

Rosato Docg - Bombino nero 90%, Nero di Troia 10%
Alc.12,5% | €15 | Bt.1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

GAZZA LADRA 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €14 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ANTIÈRI 2019

Rosso Igt - Susumaniello 100% | Alc.15% | €26
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino impenetrabile con cenno granato. Inebriante concerto olfattivo con note di cannella, erbe officinali e di macchia mediterranea, prugna disidratata e amarena sotto spirito. Sorso fasciante, intessuto da tannino fitto e di grande personalità. Persistenza di assoluto rilievo con accenti di tostatura. Quaglia in camicia di lardo e farcia al tartufo bianco.

DICIOTTO 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.18% | €44 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NAUNA 2019

Rosso Igt - Negroamaro 60%, Primitivo 40% | Alc.16%
€30 | Bt.17.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VIGINTI 2017

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.17% | €59
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

NARDÒ ROSATO OPRA 2020

Rosato Doc - Negroamaro 100% | Alc.13% | €17
Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

NARDÒ ROSSO NERIO RISERVA 2018

Rosso Doc - Negroamaro 80%, Malvasia 20% | Alc.14% | €19
Bt.34.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA 0,618 RISERVA 2012

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA LE MORE RISERVA 2013 | 2015

DICIOTTO 2017 | 2018

SOLOPERTO

A questa cantina e al suo fondatore il mondo del primitivo deve molto. Il successo di questa nobile varietà è oggi indiscusso, palpabile, ma trarne vini di pregio da imbottigliare con tutti i crismi e gli onori fu alla fine degli anni Sessanta scelta ardua e visionaria. Oggi il testimone è nelle mani dei figli, Sabrina ed Ernesto, impegnati a custodire e sviluppare tale importante eredità. Il riconoscimento delle quattro Viti al Primitivo Vecchio Ceppo premia un lavoro così prezioso. Godibilissimo anche il Primitivo di Manduria Patriarca.

INDIRIZZO SS 7 Ter - 74024
Manduria (TA)
TELEFONO 099 9794286
MAIL soloperto@soloperto.it
WEB www.solopertovini.it
ANNO FONDAZIONE 1967
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Soloperto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Tripaldi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Tripaldi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

SOMM'A4

Solo qualche anno fa quattro sommelier dell'AIS, Salvatore Baldari, Saverio Caniglia, Giulio Corciulo e Giuseppe Rollo, due originari di Brindisi e due di Latiano, fondarono una piccola azienda con uno scopo preciso: realizzare rosati spumanti con il Metodo Classico, a partire dal negroamaro. In occasione della prima vendemmia, avvenuta a Latiano nel 2017 in vigne di proprietà, si optò per un brut e per un blend di negroamaro e chardonnay. Da poco sono pronti i frutti del millesimo 2020, proposti in versione brut e dosaggio zero.

INDIRIZZO Via Fuortes, 68
72022 Latiano (BR)
TELEFONO 338 7182206
MAIL info@somma4.com
WEB www.somma4.com
ANNO FONDAZIONE 2017
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2,5 **BOTTIGLIE** 7.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Somm'a4 srl
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Baldari
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PRIMITIVO (92) ● VECCHIO CEPPO 2020

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €7
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino fitto. Naso espressivo, che richiama ciliegia, amarena e mirtilli, poi bacche di mirto, tabacco americano e un sussurro di violetta. Assaggio di estremo equilibrio, coerente con la parte olfattiva; tannino perfettamente gestito e straordinaria persistenza con imperdibili rimandi fruttati e balsamici. Agnello al girarrosto.

PRIMITIVO DI MANDURIA PATRIARCA 2017

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SCIA' CHARDONNAY 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13%
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COCCIOLO NEGROAMARO 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13%
€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PRIMITIVO DI MANDURIA RUBINUM 17 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.17% | €13
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO DI MANDURIA VINTIA 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14% | €11
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SOMM'A4 BRUT ROSE' 2017

Rosato Metodo Classico - Negroamaro 70%, Chardonnay 30% | Alc.13%
€22 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti

Rosa antico brillante, adornato da perlage impeccabile. Profilo olfattivo che si impone per finezza e articolazione: alle note di piccoli frutti rossi in gelatina si accostano ricordi di tostatura di tabacco, anisetta e delizie di agrumi canditi. Il sorso è armonioso, intenso e di avvincente persistenza. Tartare di scottona.

SOMM'A4 ROSE' DOSAGGIO ZERO 2017

Rosato Metodo Classico - Negroamaro 70%, Chardonnay 30% | Alc.13%
€23 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CANTINE SPELONGA

Una ventina di anni fa Carmine e Maria Franca, ancora giovanissimi e provenienti da zone molto diverse, accarezzavano un sogno. Per realizzarlo, scelsero Stornara, un piccolo comune della Daunia circondato da fertili campagne. Alcuni anni più tardi riuscirono a trasmettere il loro entusiasmo alla figlia Marilina che, sostenuta dal fratello Salvatore Fernando, non solo li affiancò, ma divenne sempre più una figura trainante per la sua cultura, la sua grinta e la sua determinazione. Tanti i vini significativi, ma è Biancomanto a trasmettere le emozioni più belle.

INDIRIZZO Via Menola

71047 Stornara (FG)

TELEFONO 0885 431048

MAIL info@cantinespelonga.com

WEB www.cantinespelonga.com

ANNO FONDAZIONE 2001

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Marilina Nappi e

Maria Franca Spelonga

CONDUZIONE ENOLOGICA Leonardo

Palumbo, Marilina Nappi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marcello Martino

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COSIMO TAURINO

Sul ruolo che questa cantina ha avuto nel rinnovamento del vino pugliese ci siamo più volte soffermati, ricordando con gratitudine e ammirazione un uomo del calibro di Cosimo Taurino. Non è stato certamente compito facile per i suoi familiari raccogliere, custodire e sviluppare una tale eredità. Tuttavia, degustando Patriglione 2016 si percepisce di essere di fronte a un grande vino salentino e a una fedele e schietta espressione di negroamaro. Ma non basta, perché se il Passito Le Ricordanze ci ha francamente emozionato, assaggiare il rosato Scaloti è stata un'esperienza gratificante.

INDIRIZZO SP 365, km 1,400

73010 Guagnano (LE)

TELEFONO 0832 706490

MAIL info@taurinovini.it

WEB www.taurinovini.it

ANNO FONDAZIONE 1970

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 90 **BOTTIGLIE** 900.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Rosanna Taurino

e Antonio Bello

CONDUZIONE ENOLOGICA

Massimo Tripaldi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Eugenio Manieri

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BIANCOMANTO 2020

Bianco Igp - Bombino bianco 100% | Alc.13% | €9

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Un verdolino sfavillante annuncia un'avvincente carrellata odorosa, in cui sfilano glicine, pera, albicocca e lime, incalzati da soffi di talco, felce, timo e mentuccia selvatica. Il palato è lungo, elegante ed equilibrato. Inebriante la lenta dissolvenza finale permeata di variopinti ricordi balsamici. Tartare di pesce spada.

KLASS 2018

Rosso Igp - Nero di Troia 80%, Malbec 20% | Alc.14% | €50

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MARILINA ROSÉ 2020

Rosato Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €12

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

EXTREMA 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €10

Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FOLLIA BRUT

Bianco Igp Metodo Martinotti - Verdeca 60%,

Bianco d'Alessano 20%, Minutolo 20% | Alc.11,5%

€10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

NERO DI TROIA 2019

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €13

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

(95,5) PATRIGLIONE 2016

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.36.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Arazzo granato con cenno di evoluzione sull'orlo. Impatto olfattivo fascinoso: alle note di tabacco dolce e spezie orientali si uniscono prugna disidratata, carruba, chiodi di garofano, pepe nero, cannella e segnali balsamici. Bocca carnosa, sospinta da un tannino autoritario. Finale lungo e appassionante. Fricassee di agnello.

LE RICORDANZE 2019

Bianco Igp Passito - Riesling 50%, Sémillon 50% | Alc.14% | €18 (0,5l)

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

SCALOTI 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

A64 COSIMO TAURINO 2015

Rosso Igp - Negroamaro 90%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.14,5%

€18 | Bt.36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NOTARPANARO 2016

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.400.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 7 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

I SIERRI 2020

Bianco Igp - Chardonnay 90%, Riesling 10% | Alc.13%

€8 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

PATRIGLIONE

2010 | 2014 | 2015

CANTINA PIETRO TAURO

La storia di questa cantina sociale affonda le radici in un lontano passato. La sua posizione geografica ad Alberobello la colloca in uno scenario di rara bellezza, meta di turisti provenienti da ogni parte del mondo. In una gamma che riesce sempre a mantenere una qualità inappuntabile a prezzi davvero competitivi, le etichette di Primitivo e Negroamaro sveltano e ancora una volta si fanno notare. In particolare il Primitivo 2019 sfiora l'eccellenza e dimostra una personalità di grande interesse, tutta giocata sulla finezza e sulla bevibilità.

INDIRIZZO Via Cavour, 88
70011 Alberobello (BA)
TELEFONO 080 4321285
080 4321067
MAIL cantina.oleificio.tauro@virgilio.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1949
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 200 BOTTIGLIE 400.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Petrelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

TENUTA CORALLO WINERY

Le brezze marine carezzano le vigne aziendali collocate a ridosso della costa adriatica nei pressi di Otranto. Un piccolo paradiso attende gli enoturisti che visitano la moderna sala di degustazione e sono ospiti del wine resort, affacciato sulla Baia dei Turchi. I numeri della produzione sono limitati per poche etichette selezionate ispirate a tipicità territoriale e fragranza. L'Aleatico Passito Milia resta il prodotto di maggiore impatto emozionale, ma anche i vini ottenuti da negroamaro e fiano manifestano un particolare appeal.

INDIRIZZO SP 366 San
Cataldo-Otranto, km 28,700
73028 Otranto (LE)
TELEFONO 380 8682366
MAIL cantina@tenutacorallo.it
WEB www.tenutacorallo.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 8 BOTTIGLIE 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Agritour
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Pizzolante Leuzzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gabiella Puzzovio
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PRIMITIVO 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.120.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi

Rubino di spessore, che ancora riluce di amaranto. Al naso si affollano golose espressioni di marzapane, fragola, ciliegia e cioccolato fondente, avvolte in atmosfera iodata e balsamica. L'assaggio rivela un vino sontuoso, impreziosito da tannino palpitante. Durevole persistenza con variegati echi fruttati. Involnti di asino al ragù.

ROSA DI SELVA 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.12% | €7
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

L' IMPERATORE 2019

Rosso Igt - Primitivo 40%, altre varietà 60% | Alc.14% | €12
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

NEGROAMARO 2019

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

EDONÉ 2020

Bianco Igt Frizzante - Minutolo 100% | Alc.12% | €8
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

MILIA 2020

Rosso Igt Passito - Aleatico 100% | Alc.14% | €16 (0,5l)
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino intenso e lucente, che effonde golosi sentori di amarena, litchi e foglia di alloro, in ariosa cornice balsamica. Gusto suadente, perfettamente calibrato, con tannino delicato, quasi impalpabile e squisita freschezza. Chiusura deliziosamente coerente. Pasta frolla al cioccolato con frutti di bosco.

MESENA 2019

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CHORA 2018

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

MATRÀ 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

KORAFI 2018

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €23 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ORTEROSSE 2018

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €10 | Bt.22.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TENUTA PATRUNO PERNIOLA

Opera anche come masseria didattica questa azienda agricola murgiana. Uno spazio importante è dedicato all'apicoltura e alla produzione di miele millefiori, nonché alla coltivazione di grani antichi utilizzati per ottenerne pane e pasta serviti presso il proprio ristorante. La produzione vitivinicola, incentrata soprattutto sul primitivo, è il fiore all'occhiello di questa cantina, che ne propone diverse versioni, tutte molto apprezzate. Tra quelle degustate in questa edizione, si segnalano i rossi Lenos e Marzagaglia e il rosato Ghirigori.

INDIRIZZO Strada Vicinale
Marzagaglia, 2603 - 70023
Gioia del Colle (BA)
TELEFONO 338 3940830
MAIL info@tenutapatrunoperniola.it
WEB www.tenutapatrunoperniola.it
ANNO FONDAZIONE 1821
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia
Patruno Perniola
CONDUZIONE ENOLOGICA Sante
Palmisano, Benedetto Lorusso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Patruno
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA VIGLIONE

L'azienda, guidata con maestria e intraprendenza da Giovanni Zullo, si trova in una delle zone più alte della collina murgiana, con un orizzonte che sconfina verso la città di Matera. Fra le novità, un promettente rosso da susumaniello, uno squisito passito da nero di Troia e primitivo e sfiziosi spumanti ottenuti con il Metodo Martinotti. La stella di tutta la linea produttiva rimane comunque Marpione, un Primitivo Riserva di grande personalità, strutturato e longevo, che centra il bersaglio delle quattro Viti. Degno di nota anche l'ottimo Primitivo Settato.

INDIRIZZO Via Carlo Marx, 44/P
70029 Santeramo in Colle (BA)
TELEFONO 080 2123661
MAIL info@tenutaviglione.it
WEB www.tenutaviglione.it
ANNO FONDAZIONE 1937
VITICOLTURA Biologica e
biologica certificata

ETTARI 150 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giovanni Zullo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tommaso Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Zullo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LENOS 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €12 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

Rubino con lampi granato. Al naso nitidi effluvi di spezie dolci, corteccia d'albero, ciliegia, susina e radice di liquirizia. Gusto deciso, profondo e avvolgente, impreziosito da tannino fitto e vellutato e da giusta freschezza. Scia finale speziata. Filetto di manzo ai tre pepi.

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO MARZAGAGLIA 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.6.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GHIRIGORI 2020

Rosato Igt - Primitivo 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

STRIALE 2020

Bianco Igt - Verdeca 100% | Alc.12% | €10
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

(92) GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO MARPIONE RISERVA 2018

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

Rubino luminoso e compatto. Naso che cattura con delizie di amarena, carruba e fico secco, seguite da spezie, aghi di pino, eucaliptolo e grafite. Il sorso, potente e avvolgente, è bilanciato da una ricca trama tannica e da una vibrante tensione fresco-sapida. Finale lungo fra eleganti ritorni fruttati. Hamburger di chianina.

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO SELLATO 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14% | €10
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VERDECA 2020

Bianco Igp - Verdeca 100% | Alc.11,5% | €7 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

UP PASSIONE 2020

Rosso Igp Passito - Nero di Troia 50%, Primitivo 50%
Alc.14,5% | €8 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BASTO 2020

Rosso Igp - Susumaniello 100% | Alc.14,5% | €8
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FALANGHINA 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

TENUTE CHIAROMONTE

Proseguono senza soste i lavori di completamento delle strutture di accoglienza enoturistica intorno alla nuovissima cantina e nei sotterranei, dove sono quasi pronti una bellissima bottaia e numerose celle di affinamento dedicate alle bollicine. Fra le novità, arriva per la prima volta in guida un nuovo spumante realizzato con il Metodo Ancestrale da uve chardonnay e minotolo e si allarga la schiera di etichette di Primitivo, alcune delle quali provengono da cru veri e propri. Fra tutte la Riserva Chiaromonte si conferma come uno dei migliori rossi pugliesi.

INDIRIZZO Contrada Borgo

Annunziata - 70021

Acquaviva delle Fonti (BA)

TELEFONO 080 768156

MAIL info@tenutechiaromonte.com

WEB www.tenutechiaromonte.com

ANNO FONDAZIONE 1826

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica certificata

ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Nicola Chiaromonte

e Paolo Montanaro

CONDUZIONE ENOLOGICA

Nicola Chiaromonte

CONDUZIONE AGRONOMICA

Nicola Chiaromonte

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTE EMÉRA

L'azienda distribuisce le proprie risorse e attenzioni in tre distinti ambiti geografici, tra Salento e Irpinia, e in ciascuno di essi lavora per catturare nei vini l'anima dei diversi territori e dei differenti vitigni. Dedica grande cura alla ricerca e al rapporto fecondo col mondo della cultura e della scienza, mantenendo sempre alto l'impegno nell'accoglienza e nella comunicazione. Nei vini degustati quest'anno è il primitivo a donare le sue più riuscite espressioni nei rossi eleganti e strutturati, mentre il versatile negroamaro si cimenta, sempre con successo, in più modulazioni.

INDIRIZZO Contrada Porvica - SP

124 - 74100 Lizzano (TA)

TELEFONO 0832 704398

MAIL info@tenuteemera.it

WEB www.claudioquarta.it

ANNO FONDAZIONE 2005

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 55 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Claudio Quarta

CONDUZIONE ENOLOGICA

Claudio Quarta

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudio Quarta

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (96) I GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO CHIAROMONTE RISERVA 2016

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.18% | €90

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile. Naso fittissimo con delizie di mirtillo, ribes nero e ciliegia scura, intrecciate a sentori di erbe mediterranee, cioccolato fondente e humus autunnale. Il sorso, setoso e opulento, è amalgamato magistralmente da una nobile freschezza e da un tannino monumentale. Persistenza ammaliante. Brasato di cervo con salsa ai mirtilli.

++++ GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO MURO SANT'ANGELO CONTRADA BARBATO 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16,5% | €40

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CONTRADA SCAPPAGRANO 2018

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €22

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ MASCHERONE 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ ELÉ 2019

Rosso Igp - Primitivo 85%, Aglianico 15% | Alc.14%

€12 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ NIGREDO 2018

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15% | €35

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO MURO SANT'ANGELO CONTRADA BARBATO 2015 | 2016 | 2017

++++ PRIMITIVO DI MANDURIA ORO DI EMÉRA 2018

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.15% | €23 | Bt.40.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Nobile veste rubino. Naso intenso e di articolata complessità: a un cesto di piccoli frutti rossi e neri finemente si affiancano ricordi di rosmarino, erbe officinali e lavanda. Assaggio succoso, di grande equilibrio, con tannini di rango appena scalpitanti. Arioso finale mentolato. Orecchiette di grano arso con ragù di pecora.

+++ PRIMITIVO DI MANDURIA ANTICO SIGILLO 2018

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.15% | €13 | Bt.60.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LIZZANO ROSSO SUPERIORE ANIMA DI NEGROAMARO 2018

Rosso Dop - Negroamaro 100% | Alc.15% | €12

Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ PRIMITIVO DI MANDURIA ANIMA DI PRIMITIVO 2018

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.45.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 2 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ AMURE 2020

Bianco Igp - Fiano 75%, Manzoni bianco 25%

Alc.13,5% | €10 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ ROSE 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13% | €10 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ SALICE SALENTINO ROSSO MOROS RISERVA 2017

TENUTE GIROLAMO

Ha sede in un ridente scorcio della Valle d'Itria, a pochi chilometri da Martina Franca, questa azienda, la cui vastissima cantina, edificata su più livelli, è dotata di una capiente bottaia e di ampi saloni dedicati all'accoglienza enoturistica. Accanto ai vitigni a bacca bianca tipici della zona, come la verdecia, particolare attenzione è riservata a varietà a bacca nera come primitivo e negroamaro. Il rosso Conte Giangirolamo, riuscitissimo blend di tali uve, si conferma l'etichetta di maggiore spicco.

INDIRIZZO Via Noci, 314
Contrada Carpari - 74015
Martina Franca (TA)
TELEFONO 080 4402142
MAIL info@tenutegirolamo.it
WEB www.tenutegirolamo.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maria Antonietta
Palmisano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Chioccioli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giorgio Vannini
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

††† CONTE GIANGIROLAMO 2018

Rosso Igp - Negroamaro 50%, Primitivo 50% | Alc.14,5%
€25 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino di notevole spessore. Al naso, esordio su note di ribes nero, prugna e fiori di lavanda; si prosegue poi con sentori di erba cipollina, alloro e caffè. Sorso poderoso e avvolgente, corroborato da tannino di notevole energia e adeguata spalla fresco-sapida. Allungo al palato coerente e durevole. Agnello e cipolla allo spiedo.

††† PRIMITIVO MONTE DEI COCCI VENDEMMIA TARDIVA LIMITED EDITION 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.16% | €20
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† CONTESSA FILOMARINO 2020

Rosato Igp - Syrah 70%, Primitivo 30%
Alc.13% | €15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† VERDECA MONTE DEI COCCI 2020

Bianco Igp - Verdecia 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TENUTE LU SPADA

In pochi anni l'azienda è riuscita a recuperare terreni storicamente vocati alla viticoltura e a ristrutturare una vecchia maseria, facendone il proprio centro operativo. Le vigne sono coltivate in regime biologico, salvaguardando la biodiversità che le circonda e ricorrendo all'auto-produzione di energia rinnovabile con un impianto fotovoltaico. Merita un ulteriore plauso il progetto di valorizzazione, soprattutto di negroamaro e susumaniello, nelle peculiari espressioni derivanti dalla vicinanza al mar Adriatico e a un bacino lacustre. Intrigante il rosato Fuoco Rosa.

INDIRIZZO Strada Comunale 14 per
Lo Spada, Contrada Scalella
Cillarese - 72100 Brindisi (BR)
TELEFONO 335 261220
MAIL info@tenuteluspada.it
WEB www.tenuteluspada.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 65.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Società Agricola
Amministratore Carmine
Dipietrangelo
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Pizzolante Leuzzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Emanuele Demilito
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

†††† FUOCO ROSA 2020

Rosato Igp - Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
Alc.12,5% | €10 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Splendido rosa ramato. Ventaglio olfattivo caleidoscopico, che sciorina sentori di susina gialla, arancia candita, chinotto e pot-pourri, virando poi verso spezie orientali e un afflato balsamico di alloro. Il palato è rotondo, ben calibrato, persistente e lascia una percezione di armonia. Riso basmati, salmone affumicato e curry.

††† TUFFETTO 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† AVOCETTA 2020

Bianco Igt - Minutolo 100% | Alc.12% | €9
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† NYROCA 2019

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €11
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

† GRIGIOMBRA 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.12% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TENUTE RUBINO

Mentre proseguono i lavori di costruzione della nuova bellissima cantina, l'azienda continua a crescere, forte di un progetto lungimirante e ambizioso e delle sue cinque tenute (Jaddico-Giancola, Uggio, Punta Aquila, Palombara e Marmorelle), disseminate in aree vocatissime del Salento e del Tarantino. Il susumaniello è declinato in versioni molteplici, che ne svelano il talento e ne raccontano la straordinaria versatilità, ma altrettanta cura è posta nella valorizzazione di primitivo, negroamaro e malvasia bianca.

INDIRIZZO Via Enrico Fermi,
50 - 72100 Brindisi (BR)
TELEFONO 0831 571955
MAIL info@tenuterubino.it
WEB www.tenuterubino.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 200 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Luigi Rubino
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Petrelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Piernicola Tondo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTE STEFÀNO

Salentino verace, il senatore Dario Stefàno si batte da decenni con profonda competenza e passione per la vitivinicoltura pugliese. Gli viene ampiamente riconosciuto di essersi speso in modo impareggiabile in difesa del vino rosato, fino a diventare un infaticabile ambasciatore. Quando finalmente ha deciso di produrre un vino tutto suo da una piccola vigna di proprietà, non sorprende che abbia optato per un rosato da negroamaro, perché rosa è l'essenza più autentica e sublime del tacco d'Italia.

INDIRIZZO Via Leonardo Prato,
26 - 73100 Lecce (LE)
TELEFONO 329 0528205
MAIL info@tenutestefano.it
WEB www.tenutestefano.it
ANNO FONDAZIONE 2020
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1 **BOTTIGLIE** 1.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Dario Stefàno
CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo
Cotarella, Vincenzo Campanella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Scarano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

🍷 ➡ TORRE TESTA ROSATO 2020

Rosato Igt - Susumaniello 100% | Alc.12% | €13
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Cerasuolo scintillante con riflessi ramati. Corredo odoroso variegato e leggiadro: bergamotto e tracce balsamiche, poi note di petalo di rosa, lampone, mandarino, pompelmo rosa, ciliegia e uno sbuffo salmastro. La bocca delizia con risonanze floreali e agrumate, accompagnate da freschezza e sapidità. Paccheri con pomodorini e rana pescatrice.

🍷 PUNTA AQUILA 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €10 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BRINDISI ROSSO OLTREMÉ 2019

Rosso Doc - Susumaniello 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA PALOMBARA 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BRINDISI ROSATO SATURNINO 2020

Rosato Doc - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 BRINDISI ROSSO
TORRE TESTA 2017

🍷 TORRE TESTA 2016

🍷 ➡ TACCO ROSA 2020

Rosato Igt - Negroamaro 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Luminoso rosa tenue percorso da riflessi ramati. Incipit olfattivo salmastro, che evoca brezze marine. Lo scenario odoroso si allarga poi a delizie di frutti, che spaziano dalla pesca al lampone, dal litchi al ribes bianco, in una cornice balsamica di erbe aromatiche. Il sorso è insieme rotondo e guizzante, sospinto da rigenerante freschezza e vibrante sapidità. Cozze al gratin.

●○○○

TENUTE TOCCI

Fa il suo esordio in guida questa piccola azienda familiare, con sede a Carosino, a pochi chilometri da Taranto, con vigne che ricadono nell'areale del Primitivo di Manduria. La cantina ha voluto ricollegarsi a una precedente tradizione di dedizione alla vitivinicoltura e di particolare attenzione al primitivo. Le vigne sono in parte allevate ad alberello e in parte a spalliera. Ogni vino è realizzato con grande cura e attenzione, producendo risultati di tutto rispetto. Si fa particolarmente apprezzare per struttura ed equilibrio il Primitivo Carus.

INDIRIZZO Via Giacomo Puccini,
23/D - 74021 Carosino (TA)
TELEFONO 099 5919390
MAIL info@tenutetocci.com
WEB www.tenutetocci.com
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 BOTTIGLIE 7.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giusy Albano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Teodosio D'Apolito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Teodosio D'Apolito
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●○○○

TERRE DEI VAAZ

La ricerca delle radici storiche e l'orgoglio di appartenenza alla propria comunità sono evidenti nel lavoro di questa azienda operante da qualche anno a Sammichele di Bari, detto un tempo casa Vaaz, in ossequio al suo fondatore, il mercante portoghese Miguel Vaaz. In queste terre il primitivo arrivò agli inizi dell'Ottocento, trovando una delle sue culle più belle. Al primitivo di vecchi alberelli Terre dei Vaaz ritorna con le sue tre etichette: REM, uno spumante Metodo Classico, Onirico, un Primitivo ingentilito da un tocco di Aleatico, e l'ipnotico, un Primitivo a tutto campo.

INDIRIZZO Via Agostino De Pretis,
9 - 70010 Sammichele di Bari (BA)
TELEFONO 348 8013644
MAIL info@terredeivaaz.it
WEB www.terredeivaaz.it
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 BOTTIGLIE 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Domenico
Spinelli e Luisa Leonzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tommaso Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA No

🍷 CARUS 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.2.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi

Rubino con cenni granato. Lo spartito olfattivo parte con note di ciliegia e rosa e si completa con accenti di vaniglia, cannella, cioccolato fondente e caramella mou. Assaggio caldo, vigoroso, bilanciato da tannino di particolare garbo. Chiusura su toni tostati. Grigliata di carni miste.

🍷 TOCCI NEGROAMARO ROSATO 2020

Rosato Igt - Negroamaro 90%, Malvasia 10% | Alc.13%
€10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PRIMITIVO DI MANDURIA CARUS 2018

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €27 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (91,5) IPNOTICO 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15% | €100 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 5 mesi

Fitto drappaggio rubino. Naso inebriante, che sprigiona effluvi di ciliegia sotto spirito, mora di rovo e mentuccia selvatica. Sorso sontuoso e avvolgente con tannino ricco e vellutato; interminabile evoluzione al palato, con lenta dissolvenza su echi retrofattivi di frutti scuri e cioccolato fondente. Caciocavallo podolico stagionato in grotta.

🍷 ONIRICO 2019

Rosso Igp - Primitivo 90%, Aleatico 10% | Alc.15% | €36
Bt.32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 REM BRUT ROSE' 2018

Rosato Metodo Classico - Primitivo 100% | Alc.12,5%
€36 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 32 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TERRECARSICHE 1939

Terra di confine quella di Castellana Grotte, che, mentre si pone in continuità con il più rustico territorio della Murgia carsica, apre le porte verso l'amenio paesaggio rurale della Valle d'Itria. Duplice identità geografica e culturale, che l'azienda riesce a interpretare in modo esemplare. Da un lato l'invitante finezza dei bianchi e dei rosati, dall'altro la fierezza solare del Primitivo, che con Fanova Riserva raggiunge livelli di eccellenza; lo incalza da vicino la versione di annata del Primitivo Fanova. È singolare che il bianco Cavabianca venga affinato nelle grotte di Castellana.

INDIRIZZO Via Maestri del Lavoro,
6/8 - 70013 Castellana Grotte (BA)
TELEFONO 080 4962309
MAIL info@terrecarsiche.it
WEB www.terrecarsiche.it
ANNO FONDAZIONE 1939
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Insalata
CONDUZIONE ENOLOGICA Leonardo
Palumbo, Tommaso Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Pinto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TORLEANZI

Gli attuali proprietari, i fratelli Ciotola, sono pronipoti di Antonio Valletta, fondatore dell'azienda nella seconda metà dell'Ottocento. I suoi insegnamenti, raccolti come una preziosa eredità, continuano a dare frutti grazie alla passione per l'attività vitivinicola in un'eletta area del Brindisino. Intorno a un'antica torre, le vigne, condotte ancora in parte ad alberello, danno espressione soprattutto a pregiate varietà salentine, con risultati particolarmente apprezzabili per i vini ottenuti da susumaniello e primitivo.

INDIRIZZO SS 86 per Torre San
Gennaro - Contrada Leanzi -
72027 San Pietro Vernotico (BR)
TELEFONO 06 35511623
MAIL info@torleanzi.it
WEB www.torleanzi.it
ANNO FONDAZIONE 1877
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 2.000.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Ciotola
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Baldari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Consulenza esterna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† (93) GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO FANOVA RISERVA 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €20 | Bt.13.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Rubino smagliante e compatto. Raffinato bouquet, che effonde ricordi di prugna matura, amarena, mora di rovo e viola appassita; a seguire zucchero a velo, erbe officinali e cacao. Impianto gustativo robusto, pieno e sostenuto da tannino vellutato. Nella lunga persistenza giungono echi fruttati e speziati. Filetto di manzo in salsa al cioccolato.

†††† GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO FANOVA 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† CAVA BIANCA 2019

Bianco Igt - Bianco d'Alessano 60%, Chardonnay 20%,
Fiano 20% | Alc.13% | €20 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†††† PASSATURI 2020

Bianco Igt - Minutolo 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† GIOIA ROSA 2020

Rosato Igt - Primitivo 80%, Aleatico 20% | Alc.12,5%
€11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† SUSUMANIELLO TORLEANZI 2020

Rosso Igt - Susumaniello 100% | Alc.13% | €20 | Bt.50.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 13 mesi

Rubino infuocato da riverberi amaranto. Naso che racchiude sentori di ciliegia scura, mora di rovo, eucalipto, grafite e cacao. Assaggio intenso, ben calibrato, dotato di valida spalla acida e tannino perfettamente amalgamato. Chiusura elegante e persistente, che ripropone deliziose espressioni fruttate. Strascinati di grano arso al ragù di asino.

†††† PRIMITIVO TORLEANZI 2020

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14% | €20
Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† SUSUMANIELLO DESPOTES 2020

Rosso Igp - Susumaniello 100% | Alc.15% | €30 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† SAUVIGNON TORLEANZI 2020

Bianco Igp - Sauvignon 100% | Alc.13% | €20
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

††† CHARDONNAY TORLEANZI 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13% | €20
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

††† FALANGHINA TORLEANZI 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €20
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TORMARESCA

Appartiene alla toscana famiglia Antinori questa azienda, costituita da due poli, uno collocato a Minervino Murge, non lontano da Castel del Monte, l'altro nell'Alto Salento, nei pressi di San Pietro Vernotico. La produzione vitivinicola, tutta di livello ineccepibile, esalta le tipicità locali nel rispetto delle peculiarità di ogni luogo. Al vertice della variegata gamma di etichette si colloca ancora una volta l'Aglianico Bocca di Lupo, un vino di grandissimo carattere, che sale d'imperio sul gradino più alto del podio.

INDIRIZZO Località Tofano
Contrada Torre d'Isola - 76013
Minervino Murge (BT)
TELEFONO 0883 692631
MAIL tormaresca@tormaresca.it
WEB www.tormaresca.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 420 **BOTTIGLIE** 2.500.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Antinori
CONDUZIONE ENOLOGICA Michele
Leone, Davide Sarcinella
CONDUZIONE AGRONOMICA Alfredo
Di Matteo, Antonio Caputo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TORREVENTO

Accolta in un antico monastero sapientemente rimaneggiato, questa prestigiosa cantina guarda letteralmente l'enigmatico maniero di Castel del Monte, dal quale dista poco più di un tiro di schioppo. Gestisce una gamma di vini di non comune ampiezza con un'affidabilità, una cura e una precisione impressionanti. La perla più preziosa della collezione sono i vini da nero di Troia, negroamaro e bombino nero a convincere, quest'ultimo in versione rosata con lo stupendo Primaronda, che conquista l'ambito riconoscimento delle quattro Viti.

INDIRIZZO SP 234, km 10+600
- 70033 Corato (BA)
TELEFONO 080 8980929
MAIL info@torrevento.it
WEB www.torrevento.it
ANNO FONDAZIONE 1948
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 450 **BOTTIGLIE** 2.500.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Francesco Liantonio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Palumbo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Tarricone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† (95,5) I CASTEL DEL MONTE AGLIANICO BOCCA DI LUPO 2017

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €36
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Magnifico rubino con riverberi granato. Tavolozza olfattiva di pregio, con ouverture su note di prugna matura, arancia rossa, carruba e viola appassita; poi cannella, pepe nero e cuoio. Bocca maestosa, sostenuta da un tannino monumentale. Lunghissima persistenza ed epilogo rinfrescante con refrain agrumato. Pecora cotta in anfora con erbe selvatiche.

††† CASTEL DEL MONTE CHARDONNAY PIETRABIANCA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 90%, Fiano 10% | Alc.13,5%
€18 | Bt.100.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† MASSERIA MAIME 2017

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† TORCICODA 2019

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.15,5% | €16
Bt.320.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† ROYCELLO 2019

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €12
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††††† CASTEL DEL
MONTE AGLIANICO
BOCCA DI LUPO 2014 | 2016

†††† (91) ⚡ CASTEL DEL MONTE ROSATO PRIMARONDA 2020

Rosato Doc - Bombino nero 100% | Alc.12% | €7
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Magnifico rosa tenue. Corredo odoroso di esemplare nitore e finezza, con effluvi di ciliegia, pesca, bergamotto, erbe aromatiche e cipressino, impreziositi da una nuance di cipria. Sorso suadente, slanciato da spiccata freschezza e siglato da lunga e gratificante dissolvenza agrumata. Tubetti al ragù di scorfano.

†††† MATERVITAE NEGROAMARO 2020

Rosso Igt - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8
Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† TORRE DEL FALCO ROSSO 2020

Rosso Igt - Nero di Troia 100% | Alc.13% | €9
Bt.240.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

†††† KEBIR 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Nero di Troia 50% | Alc.13,5%
€16 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† PASSIONE REALE APPASSIMENTO 2020

Rosso Igt - Primitivo 70%, Nero di Troia 30% | Alc.13%
€9 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

†††† CASTEL DEL MONTE ROSSO BOLONERO 2020

Rosso Doc - Nero di Troia 90%, Aglianico 10% | Alc.13%
€8 | Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††††† CASTEL DEL
MONTE NERO DI TROIA
OTTAGONO RISERVA
2013 | 2015

††††† CASTEL DEL
MONTE NERO DI TROIA
VIGNA PEDALE RISERVA
2014

CANTINE TRE PINI

Piccola azienda agricola familiare collocata in una delle aree più elevate del contesto collinare murgiano, in agro di Cassano delle Murge. Si tratta di uno scenario a volte aspro per il predominio delle rocce affioranti, ma certamente fascinoso e capace di donare al primitivo e a poche altre varietà una particolare finezza. A sfiorare il traguardo dell'eccellenza in questa edizione è il poderoso ed espressivo Primitivo Riserva, tallonato da un bianco delizioso ottenuto da malvasia bianca in purezza.

INDIRIZZO Via Vecchia per
Altamura SP 79, km 16 - 70020
Cassano delle Murge (BA)
TELEFONO 380 7274124
MAIL info@cantinetrepini.com
WEB www.cantinetrepini.com
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica e
biologica certificata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giovanna Perta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tommaso Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA Rocco
Paolo Plantamura
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TRULLO DI PEZZA

In pochi anni dalla sua fondazione questa azienda si è messa particolarmente in luce facendosi apprezzare per l'ottimo lavoro svolto. Ha sede a Torricella, a pochi chilometri di distanza sia da Manduria sia dalla costa jonica, in un territorio dalle enormi potenzialità. Nella zona è il primitivo a polarizzare l'attenzione dei produttori, anche se diversi altri vitigni si fanno valere, ritagliandosi uno spazio significativo. Non a caso, in questa edizione sono proprio i vini da aglianico, negroamaro e fiano a mettersi in mostra, mentre si attende la nuova annata delle etichette di Primitivo.

INDIRIZZO Contrada Trullo di
Pezza - 74020 Torricella (TA)
TELEFONO 099 9872011
MAIL info@trullodipezza.com
WEB www.trullodipezza.com
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Lacaita
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Lorusso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Benedetto Lorusso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO RISERVA 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.17% | €23
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Manto granato con lampi rubino. Spartito olfattivo su ricordi balsamici di resine boschive, per poi passare a note di mora di rovo e ciliegia scura, pepe nero e cioccolato fondente. Impianto gustativo avvolgente, supportato da trama tannica veemente, molto bene integrata. Epilogo su toni fruttati e tostati. Caciocavallo podolico stagionato in grotta.

🍷 DONNA JOHANNA 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca 100%
Alc.12% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO
PISCINA DELLE MONACHE 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €15
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VENTIFILE 2020

Rosato Igt - Bombino nero 100% | Alc.12% | €8 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TRULLO DI CARNEVALE 2019

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.15% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SCARFOGLIO 2020

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.5.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Rubino fitto. Vasto scenario olfattivo con pennellate di mirtillo, mora di rovo, cioccolato fondente, vaniglia e marzapane, accarezzate da una brezza balsamica. In bocca è intenso e poderoso, quasi masticabile; il tannino è ricco e impetuoso, apprezzabile la freschezza, bello l'allungo al palato. Coniglio ripieno al sugo.

🍷 DIECI GRANA 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 SPEZIALE 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13% | €12
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

Rinomata società cooperativa salentina, che vanta più di sessant'anni di storia, potendo attualmente contare su duecento-quaranta soci conferitori e su una superficie vitata di diverse centinaia di ettari, distribuiti nell'agro di otto comuni. Le varietà di riferimento sono quelle tradizionali del Salento. La cantina produce diverse etichette, orchestrate in tre diverse linee. A colpirci maggiormente, fra i vini degustati, è stato il Rosso 31, da uve primitivo in purezza, per la felice sintesi fra potenza e finezza.

INDIRIZZO Via Palermo, 55
73040 Melissano (LE)
TELEFONO 348 1786729
MAIL posta@unioneagricola.it
WEB www.unioneagricola.it
ANNO FONDAZIONE 1959
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 500 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Pinto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Francioso
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Questa Cantina Sociale utilizza esclusivamente uve provenienti dal fascinoso territorio della Valle d'Itria, situato a metà strada fra i mari Adriatico e Ionio in un'area dove le Murge digradano dolcemente verso la piana salentina. Qui, tra Cisternino, Locorotondo e Martina Franca, vi è un ambiente geografico unico al mondo, dove piccoli fazzoletti di vigna affondano le loro radici in caratteristiche terre rosse ricche di ferro. Una bella sorpresa gli spumanti elaborati col Metodo Classico e il Locorotondo Superiore.

INDIRIZZO Via Fasano, 150
72014 Cisternino (BR)
TELEFONO 080 4448150
MAIL amministrazione@upalcisternino.it
WEB www.upalcisternino.it
ANNO FONDAZIONE 1959

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 170 BOTTIGLIE 950.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Angelo Soleti
CONDUZIONE AGRONOMICA Angelo Soleti
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

ROSSO 31 2018

Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €9
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino intenso e luminoso. Al naso finemente si fondono sentori di spezie dolci e profumi di lavanda, viola e peonia su sfondo tostato e balsamico. Il sorso, equilibrato, dinamico e corrispondente con l'olfazione diretta, trova il sostegno di un'elegante dotazione tannica. Epilogo ancora gustosamente tostato. Saltimbocca alla romana.

CORTE DELLE CICALI 2020

Bianco Igp - Moscato 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

GIOCOLIERE 2020

Rosato Igp - Primitivo 100% | Alc.13% | €7
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LOCOROTONDO SUPERIORE CINQUEO ALMA D'ITRIA 2019

Bianco Doc - Verdecia 65%, Bianco d'Alessano 30%, Minutolo 5%
Alc.13% | €11 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino lucente con riflessi oro-verde. Intrigante tavolozza olfattiva composta da riconoscimenti di melone, ananas, pesca in confettura e fiori di tiglio, mentre sullo sfondo si delinea un coro di spezie dolci. Sorso intenso ed equilibrato, incisivo e dinamico, di particolare persistenza. Calamaro con crema di ceci e olio extravergine d'oliva.

LOCOROTONDO BIANCO D'ALESSANO CINQUEO ALMA D'ITRIA 2020

Bianco Doc - Bianco d'Alessano 100% | Alc.13% | €11
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MINUTOLO ALMA D'ITRIA 2020

Bianco Igt - Minutolo 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ALMA D'ITRIA BRUT

Bianco Igp Metodo Classico - Verdecia 65%, Bianco d'Alessano 35%
Alc.12,5% | €14 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

DESIO ALMA D'ITRIA DOSAGGIO ZERO

Bianco Igt Metodo Classico - Verdecia 65%, Bianco d'Alessano 35%
Alc.11,5% | €9 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

VALLONE

Passano gli anni, eppure questa prestigiosa realtà salentina, che ha saputo anche mettere in atto gli opportuni aggiornamenti, continua a esercitare il suo fascino, rimanendo un luminoso punto di riferimento nel panorama enoico pugliese. È appena avvenuto l'avvicendamento nella conduzione enologica fra la toscana Graziana Grassini e Marco Mascellani, stabilmente radicato in Puglia, e già si preparano i festeggiamenti per il trentesimo compleanno di Graticciaia, etichetta iconica, che, ancora una volta, non delude.

INDIRIZZO Via XXV Luglio,

7 - 73100 Lecce (LE)

TELEFONO 0832 308041

MAIL info@agvallone.it

WEB www.agricolevallone.it

ANNO FONDAZIONE 1934

VITICOLTURA Convenzionale e biologica

ETTARI 670 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Vittoria, Maria Teresa

e Francesco Vallone

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Mascellani

CONDUZIONE AGRONOMICA Piernicola

Tondo, Carmine Pagano

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

VARVAGLIONE VIGNE & VINI

Storica autorevole cantina, che quest'anno spegne, si fa per dire, le sue cento candeline. Pur vantando una lunga e gloriosa tradizione, costellata da successi e riconoscimenti, ha saputo camminare al passo con i tempi e operare adeguati rinnovamenti, anche grazie ad attività di ricerca sul campo e alla collaborazione con prestigiose istituzioni universitarie. A primitivo e negroamaro sono dedicate le maggiori attenzioni, perché da tali vitigni si ottengono vini eccellenti, come il Primitivo di Manduria Papale Oro, che si aggiudica le quattro Viti.

INDIRIZZO Contrada Santa

Lucia - 74021 Leporano (TA)

TELEFONO 099 5315370

MAIL info@varvaglione.com

WEB www.varvaglione.com

ANNO FONDAZIONE 1921

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 400 **BOTTIGLIE** 4.000.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Cosimo e Maria

Teresa Varvaglione

CONDUZIONE ENOLOGICA

Cosimo Varvaglione

CONDUZIONE AGRONOMICA

Cosimo Varvaglione

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) GRATICCIAIA 2016

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.14,5% | €52 | Bt.18.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi

Prezioso intreccio di rubino e granato. Proposta olfattiva raffinata, con ouverture floreale di rosa appassita, attornata da pennellate di amarena, prugna e mirto. Assaggio che procede con classe, permeato da un tannino di rango e una dinamica evoluzione al palato. Grande potenzialità di invecchiamento. Fagiano tartufato in crosta.

++++ SUSUMANIELLO ROSÉ TENUTA SERRANOVA 2020

Rosato Igp - Susumaniello 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ FIANO TENUTA SERRANOVA 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CASTEL SERRANOVA 2016

Rosso Igp - Negroamaro 70%, Susumaniello 30% | Alc.14% | €18

Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SALICE SALENTINO ROSSO VERETO RISERVA 2018

Rosso Dop - Negroamaro 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.36.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 7 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SUSUMANIELLO 2019

Rosso Igp - Susumaniello 100% | Alc.13,5% | €11

Bt.36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ (94) PRIMITIVO DI MANDURIA PAPAIE ORO 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.250.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Prezioso rubino con intarsio granato. Ouverture olfattiva avvincente su incenso, spezie dolci e tabacco; si passa poi a ciliegia in confettura e prugna matura. Sorso di grande spessore, sontuoso, impreziosito da un tannino setoso e da una stupenda freschezza. Pregevole interminabile dissolvenza finale. Pappardelle al ragu di lepre.

++++ NEGROAMARO COLLEZIONE PRIVATA COSIMO VARVAGLIONE 2019

Rosso Igp - Negroamaro 100% | Alc.15% | €35

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ IDEA 2020

Rosato Igp - Primitivo 100% | Alc.13% | €12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ MARFI 2020

Bianco Igp - Chardonnay 60%, Sauvignon 40%

Alc.12% | €9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ MALVASIA BIANCA 12 E MEZZO 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca 100% | Alc.12,5% | €7

Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ TATU 2019

Rosso Igp - Primitivo 90%, Aglianico 10% | Alc.14%

€12 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ PRIMITIVO DI
MANDURIA COLLEZIONE
PRIVATA COSIMO
VARVAGLIONE 2017

++++ GRATICCIAIA
2012 | 2013 | 2015

++++ CASTEL
SERRANOVA 2014

VESPA VIGNAIOLI PER PASSIONE

In una manciata di anni la cantina del noto giornalista Bruno Vespa si è imposta all'attenzione degli addetti ai lavori e di un pubblico sempre più vasto. La sua grande cultura enoica, lo straordinario terroir di Manduria e la maestria enologica di Riccardo Cotarella si sono rivelati un mix vincente, in grado di generare etichette capaci di imporsi con autorevole naturalezza. È il caso dell'eccellente Raccontami, che ancora una volta centra l'obiettivo delle quattro Viti, e di Flarò, rosato a dir poco intrigante.

INDIRIZZO SP Manduria-Avetrana,
km 3,8 - 70024 Manduria (TA)
TELEFONO 06 3722120
MAIL info@bvfutura14.it
WEB www.masserialireni.com
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 34 BOTTIGLIE 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Bruno Vespa
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Cotarella
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

VETRÈRE

La cantina, di fama consolidata, fa parte di un'azienda agricola nella quale si producono mandorle, olive da olio e grano, oltre al vino naturalmente. Si tratta di una realtà al femminile, condotta dalle sorelle Bruni. La trasformazione delle uve, rigorosamente autoctone, avviene all'interno di un edificio risalente a inizio Ottocento. In questa edizione abbiamo potuto degustare due sole etichette, un rosso e un rosato, entrambi ottenuti da un riuscito blend di negroamaro e malvasia nera. Le altre sono ancora in fase di affinamento.

INDIRIZZO SP 80 Monteiasi-
Montemesola, km 16
74123 Taranto (TA)
TELEFONO 340 2977870
MAIL info@vetrere.it
WEB www.vetrere.com
ANNO FONDAZIONE 1800
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 50 BOTTIGLIE 180.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Annamaria
e Francesca Bruni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Martina Andriani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Annamaria Bruni
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PRIMITIVO DI MANDURIA RACCONTAMI 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €30 | Bt.15.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Granato di formidabile stoffa. Naso fascinoso, che trasmette delizie di prugna matura, confettura di ciliegia e carruba, mentre sopraggiungono folate di frutta secca, menta e spezie dolci. Sorso sferico, opulento, foderato da un tannino setoso e da una freschezza esemplare. Inesauribile dissolvenza finale. Lepre in salmi.

FLARÒ 2020

Rosato Igt - Aleatico 50%, Negroamaro 50% | Alc.12%
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ZOE 2018

Bianco Igt Passito - Fiano 100% | Alc.14% | €30
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

NOITRE

Rosato Igt Metodo Classico - Negroamaro 100% | Alc.12%
€30 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

IL BIANCO DEI VESPA 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PRIMITIVO DI MANDURIA IL ROSSO DEI VESPA 2020

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TARANTA 2020

Rosato Igt - Negroamaro 70%, Malvasia nera 30%
Alc.13% | €15 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio

Rosa tenue con riverberi ramati. Concerto olfattivo su note di fragolina di bosco, lampone e petalo di rosa; sopraggiungono sentori di peperone, pepe rosa ed erbe aromatiche. Sorso rotondo, con nota alcolica ben integrata, vivida tensione acida e gradevole sapidità. Lungo finale con accenti agrumati. Paccheri al ragu di scorfano.

KEMELIOS 2015

Rosso Igt - Negroamaro 70%, Malvasia nera 30% | Alc.13%
€15 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO
DI MANDURIA
RACCONTAMI 2018

FLARÒ 2017 | 2018

VIGNA FLORA

Benché il susumaniello abbia un indiscusso radicamento nel Salento, ha mostrato di esprimersi in modo originale e persino sorprendente in alcuni altri territori pugliesi, come la Murgia carsica. Ne è fortemente convinta Flora Saponari, entusiasta e volitiva titolare di una realtà tanto piccola quanto preziosa, nella quale su questa varietà si è scommesso tutto. La vigna si trova in contrada Barsento a Noci, a più di 400 metri sul livello del mare, in un caratteristico contesto collinare murgiano. La versione in rosato, l'unica disponibile quest'anno, delizia per la sua delicatezza.

INDIRIZZO Strada Vicinale

Barsento - 70015 Noci (BA)

TELEFONO 347 3229858

MAIL info@vignafiora.it

WEB www.vignafiora.it

ANNO FONDAZIONE 2010

VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 2 BOTTIGLIE 7.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Flora Saponari

CONDUZIONE ENOLOGICA

Filippo Cassano

CONDUZIONE AGRONOMICA

Filippo Cassano

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

VIGNETI DEL SALENTO

Azienda vitivinicola di vaste dimensioni, recentemente fondata nel territorio compreso fra Manduria e Sava, in un'area vocatissima dove il primitivo manifesta alcune delle sue espressioni più significative e qualitativamente rilevanti. Le viti affondano le radici nelle caratteristiche terre rosse, di natura calcareo-argillosa e ricche di ferro. La cantina lavora anche con negroamaro e pochi altri vitigni. Fra le etichette degustate in questa edizione, è stato il Primitivo di Manduria Vigne Vecchie Leggenda Gold Series a mettersi particolarmente in evidenza.

INDIRIZZO Via G. L. Murugi,

66 - 74024 Manduria (TA)

TELEFONO 085 9067388

MAIL segreteria@fantinigroup.it

WEB www.fantinigroup.it

ANNO FONDAZIONE 2013

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 80 BOTTIGLIE 6.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fantini Group

CONDUZIONE ENOLOGICA

Dennis Verdecchia

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA No

TRE TOMOLI ROSA 2020

Rosato Igt - Susumaniello 100% | Alc.11,5% | €13

Bt.4.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Stupendo rosa corallo con riflessi purpurei. Naso grazioso, che si apre con cenni leggiadri di petalo di rosa, ciclamino e succo di melograno; completano lo scenario olfattivo pennellate di mela renetta e pompelmo rosa. Anche il sorso ha un impatto gentile: è fresco e slanciato da una netta spinta citrina, in cui riaffiorano a fiotti le note fruttate e floreali. Ricciola con pomodorini su salsa di barbabietola.

PRIMITIVO DI MANDURIA VIGNE VECCHIE
LEGGENDA GOLD SERIES 2018

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.16% | €28

Bt.60.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino impenetrabile. Invitante carrellata odorosa con pennellate di ciliegia ferrovia, mirtillo, tabacco americano, cioccolato e caffè, avvolte da una coltre di eucalipto e spezie dolci. Sorso di spessore, succoso e dinamico, sostenuto da tannino fitto e perfettamente integrato. Scia finale di tostatura. Millefoglie di manzo e scamorza.

PRIMITIVO DI MANDURIA
VIGNE VECCHIE LEGGENDA 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €25 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ZOLLA PRIMITIVO-MERLOT 2019

Rosso Igp - Merlot 50%, Primitivo 50% | Alc.13,5%

€13 | Bt.95.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

I MURI ROSATO 2020

Rosato Igp - Negroamaro 100% | Alc.13% | €8 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PRIMITIVO DI MANDURIA ZOLLA 2020

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14% | €16

Bt.640.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PRIMITIVO DI MANDURIA ZOLLA RISERVA 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

Cantina sociale di dimensioni relativamente contenute, ma affidabile e capace di mantenere uno standard elevato nella produzione vitivinicola. Ha sede ad Andria, a pochi chilometri da Castel del Monte, in una zona dove è il nero di Troia a primeggiare, ma si fanno apprezzare anche bombino nero e moscato reale. Lo confermano in pieno le degustazioni di quest'anno, che hanno trovato invitante e in gran forma il Moscato secco e di grande piacevolezza i rosati ottenuti da bombino nero, in purezza o con un piccolo saldo di nero di Troia.

INDIRIZZO Via Sosta San Riccardo,
1 - 76123 Andria (BT)
TELEFONO 0883 542912
MAIL commerciale@vignuolo.it
WEB www.vignuolo.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Ruggeri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Vasta e storica azienda agricola ubicata a pochi chilometri dalla città di Trani e dalla costa adriatica. Alla rilevante superficie vitata si aggiungono diverse decine di ettari coperte da splendidi uliveti e mandorleti. Dal 2019 alla guida di questa dinamica realtà vi è Corrado Capece Minutolo che, anche grazie all'arrivo del nuovo enologo, ha dato un forte e deciso impulso alla produzione vitivinicola. Fra le tante validissime etichette, si fa notare San Valentino, rosso di notevole caratura. Ad maiora.

INDIRIZZO SP Trani-Corato,
178 - 76125 Trani (BT)
TELEFONO 0883 580612
MAIL info@villaschinosa.it
WEB www.villaschinosa.it
ANNO FONDAZIONE 1884
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Corrado
Capece Minutolo
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Pizzolante Leuzzi
CONDUZIONE AGRONOMICA Mario Losito
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MOSCATO BIANCO 2020

Bianco Igp - Moscato bianco 100% | Alc.13% | €6
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Verdolino smagliante con luci paglierine. Al naso arriva un'intendente ventata di bosso, rosmarino, uva spina e albicocca, in cornice deliziosamente agrumata. Il sorso è ricco, fasciante, pervaso da una stuzzicante sapidità; nella lunga persistenza si riaffaccia il profumo delle aromatiche. Gamberoni in camicia di pancetta.

🍷 CASTEL DEL MONTE ROSATO 2020

Rosato Doc - Bombino nero 80%, Nero di Troia 20% | Alc.12,5%
| €7 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO 2020

Rosato Docg - Bombino nero 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SAN VALENTINO 2018

Rosso Igp - Nero di Troia 50%, Merlot 35%, Syrah 15%
Alc.14% | €20 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rosso granato palpitante. Naso complesso e fine: prugna disidratata, ciliegia macerata in alcol, rosa appassita, cacao, vaniglia e pepe nero, su sfondo mentolato balsamico. Sorso deciso, ampio e vellutato, innervato da un'elegante trama tannica. Lungo finale impreziosito da rimandi fruttati e tostati. Entrecôte.

🍷 AGLIANICO 2018

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 GARBINO 2018

Bianco Igp - Moscato 100% | Alc.14% | €12 | Bt.6.510 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 MOSCATO DI TRANI 2015

Bianco Dop Passito - Moscato bianco 100%
Alc.14,5% | €12 | Bt.9.860 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 NERO DI TROIA 2018

Rosso Igp - Nero di Troia 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FIANO 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.13% | €8
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità