

1) Denominazione: **Puglia Rosato IGP Negroamaro**

2) Annata: 2021

3) Zona di Produzione: Vigneti calcarei in agro di Ruvo di Puglia, Canosa, Minervino.

4) Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

5) Vinificazione: Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione massima di aromi varietali. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 10 giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 14°C. Dopo 2 mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza aromatica e si procede all'imbottigliamento.

6) Note degustative: Colore rosa tenue con riflessi pesca. Bouquet fruttato di frutti rossi ed esotici, fiori di acacia, e note speziate lo rendono un vino intrigante. Al palato si conferma gustoso e complesso con una deliziosa freschezza, finale sapido e persistente.

7) Temperatura di servizio: 9°C - 11°C

8) Abbinamento cibo-vino: Il Negroamaro Rosato è un vino emblema della Puglia, è ottimo con la cucina tradizionale a base di pesce o carne, ed anche con la cucina asiatica. Si potrebbe osare la degustazione con dolci di pistacchio, albicocche o crema inglese.

9) Gradazione: 12,50%

1) Denominazione: **Castel del Monte DOCG Rosato Bombino Nero**

2) Annata: 2021

3) Zona di Produzione: Vigneti calcarei in agro di Ruvo di Puglia.

4) Epoca di vendemmia: fine settembre - prima decade di ottobre

5) Vinificazione: Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione massima di aromi varietali. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 10 giorni in serbatoi in acciaio inox alla temperatura controllata di 14°C. Dopo 2 mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza aromatica e si procede all'imbottigliamento.

6) Note degustative: Colore rosa tenue con riflessi lampone. Bouquet floreale e fruttato, note di rosa, lavanda, acacia, ribes e agrumi caratterizzano la sua eleganza aromatica. L'esplosione di frutto croccante si esprime anche al palato con grande personalità, mineralità e gustosa persistenza.

7) Temperatura di servizio: 9°C - 11°C

8) Abbinamento cibo-vino: Il Bombino Nero rosato è un vino succoso dotato di grande duttilità negli abbinamenti. Ottimo come aperitivo, con frutti di mare crudi, formaggi e piatti a base di pesce o carni bianche.

9) Gradazione: 12,50%

1) Denominazione: **Valle d'Itria Bianco IGP Minutolo**

2) Annata: 2021

3) Zona di Produzione: Vigneti a 350 metri di altezza in Valle d'Itria.

4) Epoca di vendemmia: fine settembre - prima decade di ottobre

5) Vinificazione: Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione di aromi primari. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 12 giorni in serbatoi in acciaio inox alla temperatura controllata di 15°C. Dopo 4 mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza aromatica e si procede all'imbottigliamento.

6) Note degustative: Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Fruttato e floreale si esprime con grande personalità aromatica e note eleganti di pietra focaia. Al palato è equilibrato con una vivace acidità, dotato di mineralità e persistenza.

7) Temperatura di servizio: 9°C - 11°C

8) Abbinamenti: l'Eleganza e la complessità lo rendono piacevole su piatti a base di pesce, frutti di mare crudi e cucina asiatica (sushi)

9) Gradazione: 12,00%

1) Denominazione: **Valle d'Itria Bianco IGP Verdeca**

2) Annata: 2021

3) Zona di Produzione: Vigneti selezionati in Valle d'Itria.

4) Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre .

5) Vinificazione: Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione di aromi primari. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 12 giorni in serbatoi in acciaio inox alla temperatura controllata di 15°C. Dopo due mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza e si procede all'imbottigliamento.

6) Note degustative: Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Ventaglio olfattivo di fiori bianchi, frutta a polpa gialla e note eleganti di pietra focaia, anche al palato si esprime con intensa freschezza aromatica e vivace mineralità.

7) Temperatura di servizio: 9°C - 11°C

8) Abbinamenti: Il gusto vivace e la sua mineralità lo rendono ideale per la cucina mediterranea e asiatica (sushi)

9) Gradazione: 12,00%

1) Denominazione: **Nero di Troia Rosso Castel del Monte DOC**

2) Annata: 2020

3) Zona di Produzione: Vigneti selezionati in agro di Ruvo di Puglia e Minervino su suoli calcarei.

4) Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

5) Vinificazione: Le uve raccolte a maturità ottimale, vengono selezionate, diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione si svolge in serbatoi acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 28°C, per un periodo di fermentazione alcolica di circa 15 giorni, 2 rimontaggi al giorno e operazioni di délestage consentono di amplificare l'eleganza del vino. Infine si effettua la svinatura e processo di affinamento, con svolgimento della fermentazione malolattica, per ottenere maggiore complessità di aromi e struttura.

6) Note degustative: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo ampio di frutti neri, mirtillo, more e ciliegie sottospirito, fondo balsamico e speziato. Al palato una finezza tannica esaltano un vino affascinante, fruttato e longevo.

7) Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

8) Abbinamenti: il Gusto rotondo e la sua ampia struttura lo rendono ideale per piatti a base di carne e cucina tradizionale.

9) Gradazione: 13,00%

1) Denominazione: **Negroamaro Puglia Rosso IGP**

2) Annata: 2020

3) Zona di Produzione: Vigneti selezionati in agro di Ruvo di Puglia, Canosa e Minervino

4) Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

5) Vinificazione: Le uve raccolte a maturità ottimale, vengono selezionate, diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione si svolge in serbatoi acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 28°C, per un periodo di fermentazione alcolica di circa 13 giorni. Infine si effettua la svinatura del vino e processo di affinamento, con svolgimento della fermentazione malolattica, per ottenere maggiore complessità di aromi e struttura.

6) Note degustative: Colore rosso rubino intenso, profumo ampio di frutti neri e spezie. Al palato una bella struttura e freschezza con un finale lungo e persistente.

7) Temperatura di servizio: 14°C - 18°C

8) Abbinamenti: Ideale con piatti della cucina tradizionale, salumi e formaggi

9) Gradazione 13,00%

1) Denominazione: **Puglia Rosso IGP Primitivo**

2) Annata: 2020

3) Zona di Produzione: Vigneti selezionati in agro di Ruvo di Puglia, Canosa e Minervino su suoli calcarei.

4) Epoca di vendemmia: settembre .

5) Vinificazione: Le uve raccolte a maturità ottimale, vengono selezionate, diraspate e pigiate in maniera soffice. Una prima fase di macerazione a freddo e lunga fermentazione alcolica a temperatura controllata 25°C per circa 20 giorni consentono di ampliare la tipicità del vitigno. Infine si effettua la svinatura e processo di affinamento, con svolgimento della fermentazione malolattica, per ottenere maggiore complessità di aromi e struttura.

6) Note degustative: Colore rosso rubino intenso, profumo ampio di frutti neri croccanti, mirtillo e amarena, note speziate di cacao e liquirizia lo rendono un vino voluttuoso. Al palato armonico e persistente complessità aromatica.

7) Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

8) Abbinamenti: la sua complessità e robustezza lo rende ideale con piatti della cucina tradizionale, carni, brasati, formaggi, salumi.

9) Gradazione: 13,00%