

La Carta della Puglia

Edizione 2020

La coltivazione della vite attecchì nel meridione d'Italia a causa dei conquistatori che, provenienti dal Mediterraneo già avvezzo alla vitivinicoltura dal 2000 a.c., decisero di stanziare in Puglia.

Il “merum” pugliese era già noto a tavola della Roma antica come raccontano nei loro scritti Tibullo, Plinio il Vecchio ed Orazio che ne cantano le voluttuose sensazioni generate da profumi, sapori e colori.

Più tardi ci pensarono i Normanno-Svevi e ... Federico II di Svevia a fare anche da ambasciatore di questa autentica ricchezza favorita dal sole e da una terra particolarmente adatta alla coltivazione della vite.

La Puglia è la Regione italiana con la più grande produzione vitivinicola.

In Puglia, nel 1943, nacque il primo rosato imbottigliato e commercializzato in Italia.

Per molti anni si è puntato più alla quantità che alla qualità del prodotto e di frequente il mosto pugliese è stato utilizzato in altre zone d'Italia e d'Europa come “taglio di corpo” per produzioni con grado alcolico molto basso.

Fortunatamente le cose sono cambiate.

Alcuni bravi e coraggiosi produttori hanno cominciato, anni fa, un'opera di rivalutazione della viticoltura pugliese. Si è puntato sulla rivalutazione del vigneto con la valorizzazione di molti importanti vitigni autoctoni (negroamaro, malvasia, primitivo di Gioia del Colle e di Manduria, uva di Troia, bombino, verdea, fiano minutolo, moscato, aleatico...).

Questo ha fatto sì che la qualità generale di vini sia progressivamente aumentata, mantenendo comunque un buon rapporto con il prezzo. Di pari passo sono arrivati i riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale e finalmente il vino pugliese si è fatto apprezzare in tutto il mondo.

Ti propongo di seguito una piccola ma significativa carta regionale che, con un chiaro approccio orientato al gusto ed alla tipicità, anche creativa, consenta una possibile lettura delle eccellenze enologiche autoctone provenienti dalle province pugliesi.

“Noi siamo quello che mangiamo”.
Vale anche per il vino.
Grazie Feuerbach.

Cin Cin

Il sommelier
Giovanni Mariella

Bianco

Il vino del contadino da Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Falanghina in purezza - 12% Alc.

“La mezza caraffa” - € 5,00

“La caraffa” - € 9,00

Vento – Cantine Teanum (San Severo – Foggia)

Falanghina 60%, Chardonnay 40% - 12,5% Alc. - € 17,00

Un Giallo Paglierino dai freschi riflessi verdi ed aromi floreali insieme ad una netta sensazione di fiori bianchi e frutta tropicale accompagnano l'ingresso di questa piacevole interpretazione di un blend nato da un vitigno principale di origine sannita e che ha colonizzato una parte del sub appennino dauno. Si accompagna a crostacei, antipasti in genere e gustosi piatti di pesce.

Vincitore nel 2012 di una Silver Medal al prestigioso concorso internazionale AWC di Vienna.

Antico – Locorotondo d.o.p. - I Pastini (Locorotondo - Bari)

Verdeca (60%), Bianco d'Alessano (35%), Fiano Minutolo (5%) - 12,5% Alc. - € 17,00

Ampio nei sentori di mela e un bouquet fine e delicato, mostra un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini; la bocca, dall'inizio ben modulata, rivela un gusto asciutto, pieno e di una notevole persistenza. Si esalta con antipasti come focacce, minestre, verdure e, immancabilmente, con piatti a base di pesce. Si abbina a preparazioni tipicamente mediterranee: cozze ripiene di pangrattato e olio al forno, antipasti di verdure locali, primi piatti di pasta al sugo bianco di pesce, pesci bolliti delicatamente salsati, frittelle di pesce azzurro, seppie e polpi in tegame, frittate.

Candora - Schola Sarmenti (Nardò - Lecce)

Chardonnay 100% - I.G.T. Salento Bianco - 13,5% Alc - € 19,00

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette areate per preservarne l'integrità. Maturazione in acciaio a temperatura controllata.

In un contesto di grande armonia si sussegue un affascinante viaggio aromatico intrapreso da fresche fragranze floreali che lasciano spazio a note di frutta esotica e una leggerissima speziatura vanigliata.

Il naso continua orgoglioso nell'assaggio, secco, pieno e vellutato che si spegne in un finale avvolgente ed emozionante. Un vino di grande carattere e di lunga persistenza. *Adatto a tutto il pasto*

Alta – Cantine Teanum (San Severo – Foggia)

Bombino (70%), Fiano (30%) – 12,5% Alc. - € 19,00

Vitigni autoctoni dell'alto Tavoliere delle Puglie, offrono piacevoli sensazioni di frutta gialla e matura, gusto morbido, equilibrato con buona freschezza e sapidità. Si abbina a piatti a base di pesce, risotti e frittelle. Gran Menzione al Vinitaly 2012 dopo un Silver Medal all'AWC di Vienna. Chi ha detto che non sappiamo fare i bianchi in Puglia?

Bianco D'Alessano – Cantine Polvanera (Gioia del Colle - Bari)

Bianco D'alessano 100% - Igt Biologico - 12% Alc. - € 20,00

Il Bianco d'Alessano Polvanera è un vitigno a bacca bianca di cui non si conosce l'origine, infatti alcune famiglie nobili del tempo lo avevano inserito nelle collezioni in loro possesso attestandone l'eccellenza del mosto, viene vinificato in purezza, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli si presenta molto equilibrato con sentori di frutta ben espressi. La struttura di questo vino è adatto ad accompagnare antipasti magri, minestre delicate, primi di pasta fresca e piatti a base di pesce ma anche carni bianche. Al profumo si presenta con un bouquet intenso, delicato e di ottima consistenza. Al gusto risulta secco, equilibrato, con sentori di frutta ben espressa.

Minutolo – Cantine Polvanera (Gioia del Colle - Bari)

Minutolo in purezza - Igt -12% Alc. - € 20,00

Raccolta manuale delle uve in cassette. Spremitura soffice; fermentazione del mosto in contenitori di acciaio inox ad una temperatura di 14° per venticinque giorni. Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Profumi intensi e fini di bergamotto, banana e pescaoce. Bocca delicatamente aromatica e di bello spessore... Abbinamenti gastronomici? Da servire su risotti e paste con erbe aromatiche, frutti di mare, molluschi o crostacei ma è ottimo anche con piatti di pesce e formaggi semi-stagionati... E per finire... Vinaly 2015: il Minutolo di Polvanera è tra le migliori 50 etichette per rapporto qualità prezzo al mondo!



Moscato - Cantine Polvanera (Gioia del Colle - Bari)

Moscato in purezza - Igt- 13% Alc. - € 20,00

Colore giallo paglierino con sfumature verdoline, sentori delicati e fini di limone, pesca bianca, rosa, anice e salvia. Gusto equilibrato, piacevolmente aromatico e fresco, con finale di bocca gradevolmente minerale. Abituati al moscato da dessert... No ... Questo è un ritorno alle origini! Un moscato secco da servire a 8-10°C su risotti e paste con frutti di mare e molluschi, delicatamente speziati.

Ottimo anche con piatti di pesce in genere della cucina mediterranea.



Rampone - I Pastini (Locorotondo - Bari)

Minutolo in purezza - 13% Alc. - € 22,00

“Allevato” proprio in Contrada Rampone a Locorotondo è il simbolo dell’enologia della Valle D’Itria.

Mentre il Fiano Minutolo, propriamente detto, è un genotipo autoctono che si differenzia dal suo omonimo campano in modo netto, a cominciare dallo stesso grappolo compatto e con acini piccoli e pruinosi. Ma ciò che lo distingue veramente da quello dell’Irpinia è il fatto che la sua uva ha caratteristiche aromatiche molto accentuate che lo trasformano nel Gewurztraminer di Puglia tanto apprezzato da Luciano Pignataro.

Esprime un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini; bouquet intenso, delicato e floreale. E’ consistente al gusto e di buona acidità con un finale a sorpresa di frutta esotica.

Si esalta con antipasti come focacce, minestre, verdure e, immancabilmente, con piatti a base di pesce. In accostamento a frutti di mare, crostacei, formaggi giovani e verdure leggermente scottate nonché a primi piatti non aggressivi.



Rosato

Il vino del contadino da Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Aleatico, primitivo, Aglianico - 12% Alc.

“La mezza caraffa” - € 5,00

“La caraffa” - € 9,00

Vento – Cantine Teanum (San Severo – Foggia)

Nero di Troia (70%), Negroamaro (30%) – 12,5% Alc. - € 17,00

Originalissima interpretazione in rosato con un blend di due vitigni autoctoni delle Puglie.

8 ore di macerazione del mosto con le proprie bucce, spremitura soffice, fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata di 14°C.

Color rosa acceso, al naso rivela un bouquet di frutti rossi, melograno maturo e note speziate di pepe rosa e noce moscata. L'ingresso in bocca è morbido con ottimo equilibrio ed una lunga persistenza aromatica. Si abbina egregiamente ai piatti della buona cucina mediterranea.

Che ne pensano di lui? Diploma di merito al concorso vini rosati d'Italia 2013 e poi Luca Maroni lo definisce così "Fittezza e suadenza che son glicerina e ciliegia matura nel Rosato Puglia Vento".

Una produzione giovane ed originale!

Le Rotaie – I Pastini (Locorotondo – Bari)

Susumaniello in purezza - IGP - 12,5% Alc. - € 18,00

Il rosato prodotto nelle terre di Puglia vanta un'antica tradizione perché era prodotto già dall'epoca delle prime vendemmie delle cosiddette «uve greche», il quale contribuì notevolmente alla diffusione di questa classica bevanda mediterranea. I rosati erano considerati un prodotto per gusti raffinati, molto delicato, da offrire soprattutto all'ospite di riguardo. Le rotaie prendono il nome dalla collocazione dei vitigni che vengono attraversate da nord a sud dalla ferrovia locale. Il rosato "le Rotaie" si presenta nel calice di un rosa delicato ed elegante sia nel colore che nel profumo, donando sentori intensi floreali con note di rosa e fragola. Morbido, fresco e persistente al palato, è un vino che si presta ad essere servito e gustato a tutto pasto, dagli antipasti ai secondi che siano di base carne, pesce o pizza.

Negroamaro Rosato – Cantele (Guagnano - Lecce)

Negroamaro in purezza - 12% Alc. - € 21,00

Vino dal colore rosa chiaro. Al naso l'essenza di rosa e geranio rosso abbraccia la frutta con la fragola e la ciliegia. Al palato risulta morbido, leggero e caratterizzato da una vivace freschezza. Il gusto è intenso con elegante persistenza. Semplice e netto: il vero rosato che nasce in Puglia! E' un vino che si abbina con soufflé di formaggi, tortini di verdure, pesce e zuppe.

Rosato – Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Aleatico, Primitivo, Aglianico - Igt – 12% Alc. - €19,00

Colore rosa cerasuolo intenso, di bella luminosità. Fini profumi fruttati (fragolina di bosco, lampone e ciliegia) e floreali (rosa, oleandro), impreziositi da ricordi di erbe aromatiche. Gusto snello, equilibrato, con giusta rotondità bilanciata da piacevole freschezza e netto guizzo sapido. Finale di buona persistenza, delicatamente balsamico. Abbinamenti gastronomici: Da servire a 10-12°C su antipasti freddi e caldi, latticini, salumi, primi e secondi piatti di media struttura della cucina di terra e di mare. Invitante come aperitivo, può accompagnare briosamente un intero pasto. Che i vini Polvanera fossero di altissimo livello lo si sapeva ma questo è un vino che soddisfa la vista, l'olfatto ed il gusto. Un grande rosato che non smetteresti mai di bere. Dimenticavo ... Medaglia d'Oro al Concorso Nazionale dei Rosati d'Italia, nella prima edizione 2012. Premio bissato col Bronzo del 2014.



Rosso

Il vino del contadino da Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Primitivo in purezza – 13,5% Alc.

“La mezza caraffa” - € 5,00 - “La caraffa” - € 9,00

Vento – Cantine Teanum (San Severo – Foggia)

Nero di Troia (70%), Primitivo (30%) – 14% Alc. - € 17,00

Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura. Entusiasma la complessità dei sentori e dei profumi specifici in complessa armonia derivanti da una prolungata macerazione a freddo. Attenzione: ha un palmares da star del firmamento enologico: già Silver Medal nel 2012, si è aggiudicato la Gold Medal al concorso enologico internazionale AWC Vienna nel 2013. E nel 2013 ha aggiunto anche un diploma di Gran Menzione al Vinitaly!

Arrosti alla brace, piatti di carne grigliata e primi piatti strutturati sono gli abbinamenti consigliati.

Squinzano – Tacco Barocco - Cantine Sampietrana (San Pietro Vernotico – Brindisi)

Negroamaro (90%) - Malvasia Nera (10%) - 13,5% Alc. - € 19,00

Rosso rubino profondo. Profumo intenso ed intrigante. Gusto pieno e vellutato anche con l'aiuto dell'affinamento in botti di rovere al minimo di 8 mesi. Accompagna primi e secondi piatti gustosi e leggermente speziati.

Brindisi – Tacco Barocco - Cantine Sampietrana (San Pietro Vernotico – Brindisi)

Negroamaro – Montepulciano – 13,5% Alc. - € 19,00

Vino dal colore rosso intenso con profumi che ricordano i frutti di sottobosco. Sapore delicato, leggermente tannico e molto persistente. Affinato in botti di rovere dagli 8 ai 12 mesi. Accompagna bene i primi piatti speziati e gli arrosti di carne.

Otre – Cantine Teanum (San Severo – Foggia)

Nero di Troia in purezza – 14% Alc. - € 21,00

Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura che ritroviamo al gusto in buona compagnia di tannini morbidi ed eleganti donate dalle note non invadenti di un leggero passaggio al legno. Anche lui si distingue con le medaglie: in particolare nel 2012 è Red Seal al Merano Wine & Culinaria Award. Si abbina a primi piatti al sugo locali e secondi piatti al forno (sorpresa ... Anche pesce!) sono gli abbinamenti consigliati.

12 e mezzo – Varvaglione Vigne & Vini (Leporano – Taranto)

Negroamaro in purezza – 12,5% Alc. - € 18,00

Vino di colore rosso rubino con riflessi amaranto, al naso presenta profumi affascinanti di frutti di bosco e prugna. Il palato è marcato da note vanigliate di lunga persistenza. Sapore vellutato e morbido.

Affinato in tonneau Francesi per almeno 3 – 6 mesi.

Medaglia d'argento nel 2014 e 2015 all'AWC Vienna, uno dei più importanti concorsi enologici internazionali.

Ottimo risulta l'abbinamento con primi piatti, risotti, carni speziate, formaggi stagionati e piccanti.

Nauna - Schola Sarmanti (Nardò – Lecce)

Negroamaro (60%), Primitivo (40%) - 15,5% Alc. - € 27,00

Luca Maroni si esprime in modo chiaro a riguardo: “Il migliore del tasting è un grande vino, il Nauna Salento Rosso 2011. Favolosa la sequenza fittezza-morbidezza che pastoso, maestoso, mentoso, sì armonioso propone. Un cassis vanigliato da purissimo rovere che ha la suadenza d'un lampone. Chapeau.”

Una cantina innovativa che lavora solo uve di proprietà e che si esprime qui in una potenza di struttura ai massimi livelli nel territorio pugliese.

Osiamo? Pesce al forno ... Oltre che carni alla griglia e sughi importanti!

Papale Linea Oro – Varvaglione Vigne & Vini (Leporano – Taranto)

Primitivo di Manduria DOC in purezza - 14% Alc. - € 28,00

Il nome del vino Papale si fa risalire alla vicenda di Papa Benedetto XIII, nato a Gravina di Puglia nel XVII secolo, il quale voleva sempre sulla sua tavola una coppa di vino rosso di ottima qualità della sua terra che era ottenuto dalle uve prodotte in un vigneto presso Leporano. Il nome della contrada è diventato in suo onore “Papale”.

Acceso e profondo colore rubino, con riflessi granata. Il bouquet è ampio, intenso, avvolgente e tipicamente varietale: denso di frutta rossa di bosco a go-go, soprattutto mora, ribes e fragola e con pronunciate sfumature di mandorla, nocciola e liquirizia. La bocca è piena, satura, rotonda, con un tannino già quasi totalmente ammorbidito. Chiude con piacevoli tessiture speziate che ci ricordano i dieci mesi trascorsi dal vino in barrique e poi godibili note di confettura di ciliegie e pervasive sensazioni di frutta rossa matura.

L'interpretazione di Luca Maroni la dice tutta: “Il Papale Linea Oro Primitivo di Manduria, un portentoso, monumentale capolavoro della natura. Strati e strati di polpa, estratto, glicerina, composti con equilibrio gustativo sontuoso in una stupenda confettura di bacche del bosco. Un vino di suadenza di frutto balsamico pressoché inesautiva. Che progresso, che vini, chapeau!”.

Un'altissima interpretazione del Primitivo di Manduria.

Perfetto in abbinamento al ragù di carne, tagliate di carne ai ferri e pecorino. Cin Cin!

Verso Sud - I Pastini (Locorotondo - Bari)

Susumaniello in purezza - 13% Alc. - €19,00

Importato dalla vicina Dalmazia il Susumaniello è uno dei vitigni autoctoni più importanti del brindisino. Il suo nome (diverse sono le teorie) è dovuto al fatto che, in età giovanile, in tempi non recenti, la pianta di Susumaniello era particolarmente produttiva, tanto da sovraccaricarsi di grappoli come se fosse un asinello.

Il nome VersoSud è indice della posizione delle vigne, ubicate nella zona più a sud della Valle d'Itria arrivando nel territorio della provincia brindisina. VersoSud si esibisce con un colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei, si abbandona al palato tra sentori di mora e ciliegia e dolci note tostate. Al gusto è morbido ma persistente restando comunque armonico. Verso Sud è un vino per tutti i momenti da aperitivo e da antipasto, ottimo per accompagnare piatti di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello, ecc.). Ideale con parmigiana, si trova anche in perfetta armonia con formaggi.

Aglianico – Igt Biologico – Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Aglianico in purezza Igt - 14,5% Alc. - € 20,00

È un vitigno antico, probabilmente originario della Grecia e introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C.

Una delle tante testimonianze della sua lunga storia è il ritrovamento dei resti di un torchio romano nella zona di Rionero in Vulture, provincia di Potenza. Un Aglianico 100% con allevamento a cordone speronato; seguono macerazione delle bucce con mosto per circa 10 giorni, maturazione per 9 mesi in contenitori di acciaio inox e affinamento per 15 mesi in bottiglia. Un vino dal colore rosso rubino profondo con riflessi violacei che al naso esprime sentori di frutti rossi: more, amarena, prugna con finale di liquirizia e balsamico. Un vino strutturato che è in generale vicino ai primi di sostanza e mi interessa molto. Abbinato ad un piatto di pasta ripiena di prodotti dell'orto.



Primitivo 14 - Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Primitivo in purezza – DOC Biologico – 14% Alc. - € 20,00

Un altro primitivo 100% biologico dai vigneti più giovani (10-15 anni) allevati a cordone speronato. Spezia, arancia rossa, frutta secca e macchia mediterranea sono marcatori olfattivi. Elegante e fresco, è il primitivo per tutti i giorni secondo lo stesso produttore.

Abbinamento? A voi la scelta. Potete sbizzarrirvi ed è ora di provare!

Primitivo 16 - Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Primitivo in purezza – DOC Biologico – 16% Alc. - € 30,00

Il Primitivo 16 è ottenuto da vigneti di quasi 50 anni. Qui il terreno è calcareo-ferroso, poco profondo, con Rocce affioranti. Ne deriva un vino che colpisce per l'intensità di profumi e di aromi giocati sul frutto dolce (more, gelso, amarene) con accenni floreali e minerali, per la pienezza gustativa, con una polposità ben bilanciata dalla ricca trama acido/tannica e per la lunga persistenza aromatica, con ritorni fruttati in chiusura. La caratteristica principale è che non avvertiamo l'esuberanza dell'alcool, ma una grandissima freschezza, toni fruttati e speziati. Tanta materia, grande armonia e buona sapidità. E' secondo l'azienda il primitivo più tipico.

Ne hanno parlato con parole di elogio competenti della portata di Garoglio, Bruni, Veronelli, Hugh Johnson. Il Froio scrisse: "Forma la coltura esclusiva di Gioia del Colle e se ne fa vino; da solo è di ottimo gusto e se introdotto in altri luoghi non vi riesce perfetto come a Gioia del Colle. Se ne sono interessati anche poeti come A. Morelli che così declamava: "E il precoce Primitivo che ci dà Gioia del Colle dentro muscoli ribolle sì che pare argento vivo". Lunghissimo l'elenco dei premi vinti. Sempre ai primi posti in Italia per il rapporto qualità prezzo e da quando è nata l'etichetta sempre tra i primi 10 primitivi più apprezzati in Puglia. Abbinatelo come volete, azzardiamo però? Costolette di agnello impanate per sposare la struttura di questo magnifico vino.

Primitivo 17 - Cantine Polvanera (Gioia del Colle – Bari)

Primitivo in purezza – DOC Biologico - 16,5% Alc. - € 31,00

I vigneti del Primitivo 17 sono ubicati in località Montevella dove il terreno è calcareo-argilloso, a medio impasto e profondo. Ne consegue un prodotto di grande complessità gusto-olfattiva: al naso è un tourbillon di sensazioni che vanno dalla frutta di bosco, alla liquirizia, dalle note terrose a quelle selvatiche; in bocca è suadente per finezza e potenza, grazie all'importante gradazione alcolica sorretta da una viva freschezza e da una setosa tannicità che ne garantiscono una buona longevità.

La scelta di far maturare il Primitivo 17 solo in serbatoi di acciaio inox (per un minimo 18 mesi) ed in bottiglia (1 anno), senza alcun passaggio in legno, evidentemente anche qui paga.

Un grande capolavoro enologico, menzionato anche nella best 50 di Luca Gardini. Note di china, frutta secca, finale minerale e fumè, descrivono un olfatto che introduce una sostanza piena, lunga e di grande suadenza. Sapido, elegante e complesso.

Per gli amanti della cronaca, aggiungiamo che il Gioia del Colle doc Primitivo "17" Vigneto Montovella 2009 di Polvanera è stato premiato come il vino che meglio rappresenta il legame tra vitigno e territorio, secondo la giuria di "Autoctoni che passione!", la selezione andata in scena ad Autoctona, il Forum nazionale dei vini autoctoni di Fiera Bolzano. Interminabile l'elenco di riconoscimenti e premi ottenuti dal Polvanera 17 che ad oggi ne fanno uno dei 50 migliori vini d'Italia in senso assoluto e, secondo La Guida Vini l'Espresso 2014, il miglior primitivo d'Italia in senso assoluto con il riconoscimento dei "3 bicchieri" ininterrottamente dal 2012... E per finire... Vinitaly 2015: è tra i primi 35 vini migliori al mondo! Auguri e Cin Cin!



Bollicina

Bianco Spumante – I Pastini (Locorotondo – Bari)

Verdeca in purezza - Bianco Brut – 12 % Alc. - € 19,00

Nato dalle colline della Valle D'Itria questo Vino spumante di uve "verdeca" è stato concepito per stupire l'olfatto e il palato. Prodotto rispettando la tipicità della zona di appartenenza e la tradizione dei contadini del posto in questa bottiglia è presente l'essenza della Valle d'Itria. Dal perlage fine, e dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, entra in contatto con le papille gustative elegantemente ma molto intensamente con profumi floreali con note di mela tipiche della verdeca più tradizionale. Fresco e vivace si presta bene come antipasto, accompagnando chi lo gusta anche con piatti a base pesce. Ottimo l'accostamento con dolci e frutta.

Metodo Classico – Pisan-Battèl (San Severo – Foggia)

Bombino Bianco 100% - Bianco Spumante Brut – 12% Alc. - € 26,00

La Cantina Pisante è nata nel 2016 e coniuga nella sua filosofia, condivisa con l'intero gruppo di lavoro, i concetti di rispetto ed identità: bassa resa per ettaro, trattamenti poco invasivi in fase di coltivazione e di vinificazione, genuinità dei prodotti e bevibilità sono i punti di riferimento per chi ritiene che raccontare un territorio antico ed importante significhi coltivare il suo futuro. Metodo Classico dal colore giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Si esprime in modo puro, intenso su profumi di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato presenta una particolare nota di agrumi maturi e nocciola con un finale molto persistente.

Metodo Classico – Pisan-Battèl (San Severo – Foggia)

Pinot nero 100% - Spumante Brut Rosè – 12 % Alc. - € 26,00

La Cantina Pisante è nata nel 2016 e coniuga nella sua filosofia, condivisa con l'intero gruppo di lavoro, i concetti di rispetto ed identità: bassa resa per ettaro, trattamenti poco invasivi in fase di coltivazione e di vinificazione, genuinità dei prodotti e bevibilità sono i punti di riferimento per chi ritiene che raccontare un territorio antico ed importante significhi coltivare il suo futuro. Maestoso già all'esame visivo. Colore rosa pallido con note platino e rame. All'olfatto offre sentori di rosa, cipria e pane al latte. Al palato si presenta denso e fragrante, svelando note di melograno e susina con un finale prolungato e coerente.

Spumante Cantine D'Alessandro (Conversano - Bari)

Brut IGP Puglia – 0,75 l / 12,5% vol. - € 19,00

Vino spumantizzato ottenuto da uve Fiano e Verdeca coltivate nella nostra azienda. Realizzato con metodo Charmat, si presenta con aspetto luminoso e cristallino. Un perlage fine e resistente con sentori erbacei e floreali. Indicato per antipasti e piatti a base di mare.

