

# LA CANTINA DI ANDRIA S.C.A.

## Showcase



# 1. VIGNUOLO, ROSSO DOCG CASTEL DEL MONTE BIOLOGICO RISERVA



## Presentazione del vino:

Le uve da cui si è realizzato questo vino sono state prodotte nella Contrada Torre di Bocca, zona vocata per l'allevamento della vite. I vigneti sono collocati rivolti verso sud - ovest in una zona collinare 140 metri circa sul livello del mare e che dista 16 di km dal mare. Vinificato con moderne tecnologie a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Viene poi affinato per il 50% a contatto con il legno e per il rimanente 50% in vasche di cemento per 2 anni. A seguito di questo periodo il vino viene assemblato in contenitori di acciaio per poi essere imbottigliato. Il vino viene poi lasciato riposare per 2 mesi ancora prima di essere commercializzato. Vino rosso ottenuto da uve di Nero di Troia ed Aglianico. Di colore rosso, di sapore armonioso, aromi di bacche, note floreali, vaniglia. Versatile, è eccellente con carni rosse e formaggi. Temperatura di servizio: 18° - 20 ° C.

## Certificazioni: BIOLOGICO

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive: 13.50 % VOL.**

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,6
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 10
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 692
- Strati per pallet: 4
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 84 (504 bottiglie)

## Premi e recensioni:

Luca Maroni: 91/100

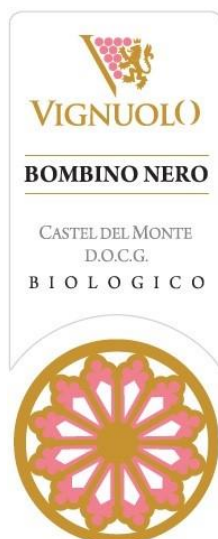
Vitae: 3 e ½

Veronelli: 88/100

Bibenda: 3 grappoli

Jancis Robinson: 17/20

## 2. VIGNUOLO, BOMBINO NERO DOCG CASTEL DEL MONTE BIOLOGICO



### Presentazione del vino:

Vinificato con moderne tecnologie a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Contatto con le bucce per circa 24 ore. L'affinamento avviene prima in vasche di cemento per circa 6 mesi, grazie al quale si estraggono note fruttate più intense, successivamente in bottiglia.

Vino rosato ottenuto dalla fermentazione alcolica di uve di Bombino nero. Di colore rosa brillante, con profonde sfumature corallo, che manifesta precisione e bellezza sensoriale nelle note di pere Williams, pesche bianche mature e mandorle bianche. Corpo medio, struttura morbida ed un finale luminoso. Versatile, è eccellente come aperitivo e da tutto pasto. Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

### Certificazioni: BIOLOGICO

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive: 12.50 % VOL.**

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

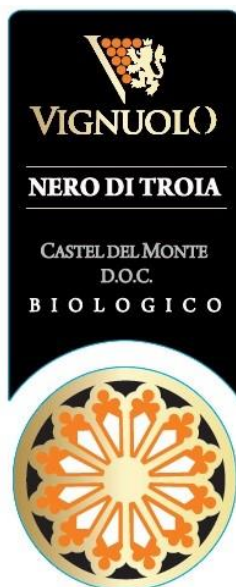
### Premi e certificazioni:

Luca Maroni: 91/100

Vitae: 3 viti

Veronelli: 87/100

### 3. VIGNUOLO, NERO DI TROIA DOC CASTEL DEL MONTE BIOLOGICO



#### Presentazione del vino:

Vinificato con moderne tecnologie a temperature controllate in contenitori di acciaio. L'affinamento avviene in vasche di cemento per circa 8 mesi, durante i quali grazie alla stabilizzazione delle temperature che il cemento garantisce, il vino diventa più armonico e acquista note fruttate più intense. L'affinamento viene completato in bottiglia.

Vino rosso secco, ottenuto da uva biologiche di Nero di Troia. Nell'aspetto cromatico il granato inizia a subentrare al rubino. Al naso si evidenziano sensazioni di ciliegia, carruba e arachidi tostate. La bocca dimostra avvolgenza e spessore, avvalendosi di una trama tannica ben domata. Ottimo con pasta, carni rosse e formaggi stagionati. Un consiglio: Mezze maniche con pancetta affumicata e scamorza. Temperatura di servizio: 18° - 20 ° C.

#### Certificazioni: BIOLOGICO

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive: 13.00 % VOL.**

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

#### Premi e recensioni:



Gold medal Asia Wine Trophy

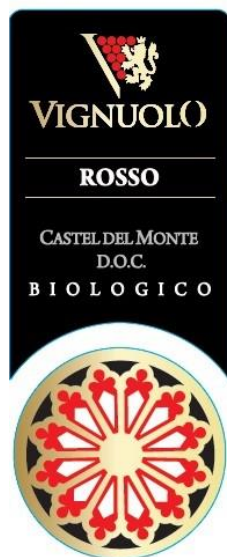
Luca Maroni: 89/100

Weinwirtschaft by Meininger – Verlag: 91/100

Veronelli: 86/100

Jancis Robinson: 16.5/20

## 4. VIGNUOLO, ROSSO DOC CASTEL DEL MONTE BIOLOGICO



### Presentazione del vino:

Vinificato con moderne tecnologie a temperature controllate in contenitori di acciaio. L'affinamento avviene in vasche di cemento per circa 6 mesi, durante i quali grazie alla stabilizzazione delle temperature che il cemento garantisce, il vino diventa più armonico e acquista note fruttate più intense. L'affinamento viene completato in bottiglia.

Vino rosso secco, ottenuto dalla fermentazione alcolica di uva biologiche dei vitigni autoctoni di Nero di Troia e Aglianico. Di colore rosso rubino con sfumature granata, armonioso, piacevole con sentori di frutta matura e e ribes. Ottimo con pasta, carni rosse e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18° - 20 ° C.

### Certificazioni: BIOLOGICO

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive: 13.00 % VOL.**

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

### Premi e recensioni:



Medaglia d'Oro - Berliner Wine Trophy



90/100 al Vinitaly International Five Star Wines

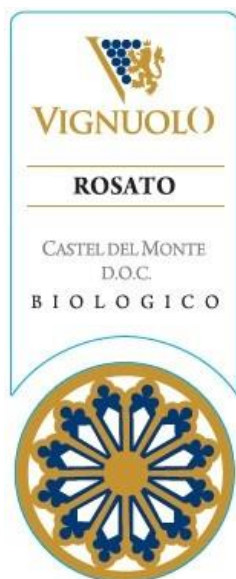
Luca Maroni: 90/100

Jancis Robinson: 17/20

Vitae: 3 Viti

Bibenda: 3 Grappoli

## 5. VIGNUOLO, ROSATO DOC CASTEL DEL MONTE BIOLOGICO



### Presentazione del vino:

La fermentazione è completata a bassa temperatura dopo una breve macerazione sulle bucce (intorno alle 24h) che serve a estrarre colori e aromi. Viene affinato in vasche di cemento per circa 6 mesi, durante i quali grazie alla stabilizzazione delle temperature che il cemento garantisce, il vino diventa più armonico e acquista note fruttate più intense.

Vino rosato ottenuto dalla fermentazione alcolica di due vitigni autoctoni quali Bombino nero & Nero di Troia. Di colore rosè brillante, con profonde sfumature corallo, naso fresco di ciliegia e pompelmo rosso; fruttato al palato con succo. Versatile, eccellente a tutto pasto. Servire a 10° - 12 ° C.

### Certificazioni: BIOLOGICO

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive: 12.50 % VOL.**

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

### Premi e recensioni:



Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy

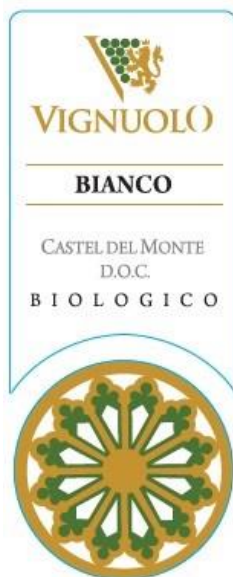
Luca Maroni: 93/100

Weinwirtschaft by Meininger – Verlag: 89/100

Vitae: 3 Viti

Veronelli: 85/100

## 6. VIGNUOLO, BIANCO DOC CASTEL DEL MONTE BIOLOGICO



### Presentazione del vino:

Vinificato con moderne tecnologie a temperature controllate in contenitori di acciaio di limitata capacità. L'affinamento avviene in vasche di cemento per circa 6 mesi, durante i quali grazie alla stabilizzazione delle temperature che il cemento garantisce, il vino diventa più armonico e acquista note fruttate più intense.

Vino bianco ottenuto dalla fermentazione alcolica di due vitigni autoctoni quali Bombino bianco & Chardonnay. Secco, dal bouquet fruttato e dal sapore armonico. Eccellente con stuzzichini, piatti a base di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

### Certificazioni: BIOLOGICO

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive:** 12.50 % VOL.

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

### Premi e recensioni:

Luca Maroni 90/100

## 7. VIGNUOLO, UVA DI TROIA IGP PUGLIA



### Presentazione del vino:

Vino rosso secco ottenuto dalla fermentazione alcolica di uve fresche di Uva di Troia, uno dei vitigni più famosi della Puglia. Abito rosso rubino con incipienti riflessi granati; al naso esprime una buona complessità, con note di more, ciliegie, fichi e prugne in rilievo, incorniciate da sfumature di pepe nero e chiodi di garofano. In bocca è secco, di medio corpo sostenuto da un buon calore alcolico, abbastanza morbido, con tannini presenti ma non impetuosi, sapido e abbastanza fresco. Chiude abbastanza persistente su piacevoli ricordi di frutta matura. Nonostante si presti ad un medio invecchiamento, vi consigliamo di apprezzarlo giovane. Servire a 18° - 20° C.

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive:** 13.00 % VOL.

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

### Premi e recensioni:



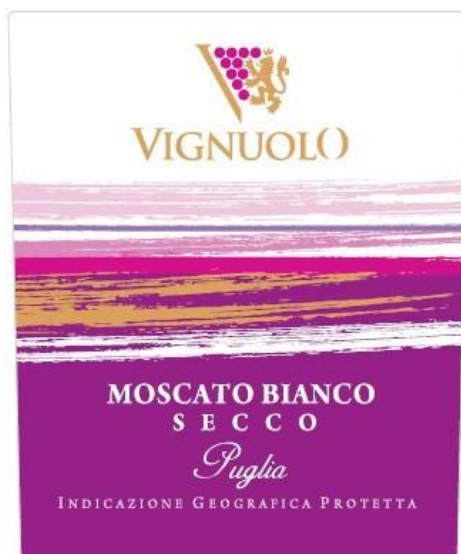
Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy

Luca Maroni: 91/100

Veronelli: 85/100



## 8. VIGNUOLO, MOSCATO BIANCO IGP PUGLIA



### Presentazione del vino:

Vinificato con moderne tecnologie a temperature controllate in contenitori di acciaio di limitata capacità. L'affinamento avviene in vasche di cemento per circa 6 mesi, durante i quali grazie alla stabilizzazione delle temperature che il cemento garantisce, il vino diventa più armonico e acquista note fruttate più intense. Vino bianco secco ottenuto dalla fermentazione alcolica di uve di Moscato bianco. Dal bouquet fruttato, con note floreali e sentori di gelsomino e pesca bianca. Aromatico e ben strutturato. Eccellente con stuzzichini e piatti estivi. Temperatura di servizio: 10° - 12 ° C.

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

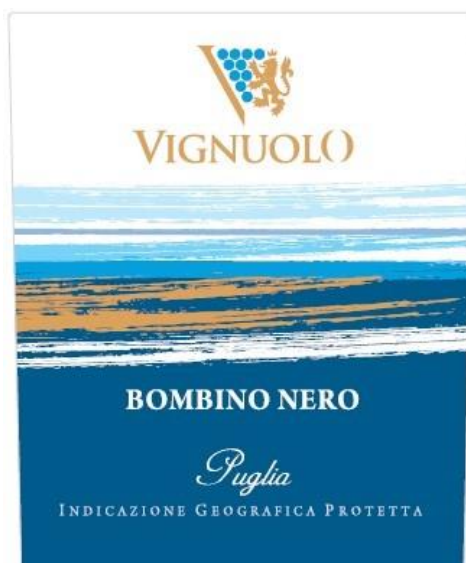
**Informazioni aggiuntive: 13.00 % VOL.**

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

### Premi e recensioni:

Luca Maroni: 91/100

## 9. VIGNUOLO, BOMBINO NERO IGP PUGLIA



### Presentazione del vino:

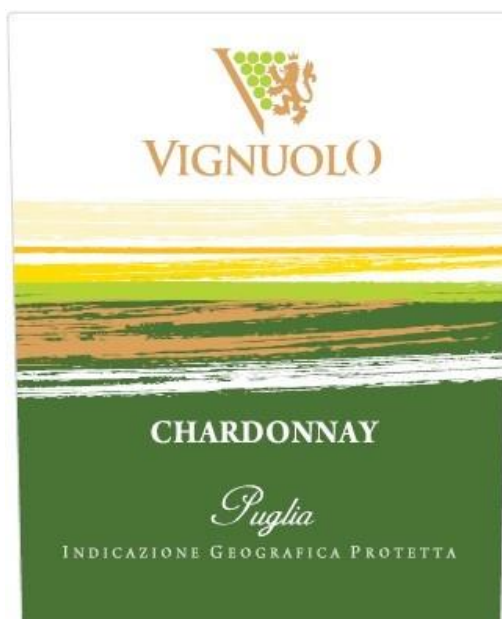
Breve macerazione a contatto con le bucce (24h) e fermentazione completata a bassa temperatura. Successivamente affinato per 4 mesi in vasche di cemento per poi essere imbottigliato. Vino rosato ottenuto dai vigneti di Bombino nero della Murgia. Di colore rosato brillante e dai riflessi corallini, si presenta al naso con sentori di frutti di bosco e note floreali. Di gusto armonico, è ideale a tutto pasto. Temperatura di servizio consigliata attorno ai 12° C.

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive: 13.00 % VOL.**

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)

## 10. VIGNUOLO, CHARDONNAY IGP PUGLIA



### Presentazione del vino:

Pressatura soffice, viene fermentato a bassa temperatura. Dopo alcuni mesi in bâtonnage è affinato in bottiglia.

Nobile vitigno coltivato nei terreni calcarei delle colline pugliesi che ne costituiscono l'habitat ideale. Vino di pregio, dai profumi di frutta esotica matura, con note floreali, di fresco equilibrio e grande piacevolezza di beva. Si accompagna con antipasti di pesce, minestre, pesce arrosto e carni bianche. Temperatura di servizio tra 8° e 10° C.

**Tipo di chiusura:** [Tappo in sughero]

**Informazioni aggiuntive:** 13.00 % VOL.

- Bottiglia di vetro, bordolese tronco-conica 750 ml.
- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 830
- Strati per pallet: 5
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 105 (630 bottiglie)