

⁽¹⁾ VINI IN BOTTIGLIA



MORSO ROSSO (VIGLIONE)

VINO BIOLOGICO DAGLI INTENSI AROMI FLOREALI, CON CENNI DI CILIEGIA, VIOLETTA E OLIVA NERA. STILE SONTUOSO E DECISO CON ACIDITÀ SPICCATA E TANNINI RAFFINATI.
PRODOTTO 100% BIOLOGICO

ALCOL: 14,5%
VITIGNO: SUSUMANIELLO



MORSO ROSA (VIGLIONE)

VINO BIOLOGICO DAL COLORE ROSA RAMATO BRILLANTE. AL NASO AROMI DI FRUTTI DI BOSCO CON ACCENNI DI MELOGRANO E DAL SAPORE EQUILIBRATO E ARMONICO.
PRODOTTO 100% BIOLOGICO

ALCOL: 13,0%
VITIGNO: SUSUMANIELLO



HERBA (VIGLIONE)

VINO BIOLOGICO BIANCO DAL NOME EVOCATIVO DI SENTORI E PROFUMI DI NOTE ERBACEE TIPICHE DELLA MURGIA PUGLIESE. MOLTO FINE AL PALATO.
PRODOTTO 100% BIOLOGICO

ALCOL: 13,0%
VITIGNO: VERDECA
CHARDONNAY

MAIOLICHE PRIMITIVO (VIGLIONE)

VINO BIOLOGICO DAL COLORE RUBINO CHIARO CON RIFLESSI VIOLACEI. DALL'AROMA FRESCO E INTENSO DI CILIEGIE E PRUGNE, INSIEME A NOTE DI FRUTTI SELVATICI.

ALCOL: 13,0%
VITIGNO: PRIMITIVO



MAIOLICHE NERO DI TROIA (VIGLIONE)

VINO BIOLOGICO DAGLI INTENSI AROMI FLOREALI, CON CENNI DI CILIEGIA, VIOLETTA E OLIVA NERA. STILE SONTUOSO E DECISO CON ACIDITÀ SPICCATA E TANNINI RAFFINATI.

ALCOL: 13,0%
VITIGNO: NERO DI TROIA



MAIOLICHE FIANO (VIGLIONE)

VINO BIOLOGICO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON BAGLIORI DORATI. AL NASO, FIORI BIANCHI CON ACCENNI DI MELA VERDE E LITCHI. DAL GUSTO RINFRESCANTE E SAPIDO.

ALCOL: 12,5%
VITIGNO: FIANO



MAIOLICHE ROSATO (VIGLIONE)

VINO BIOLOGICO DAL COLORE ROSA CILIEGIA BRILLANTE CON RIFLESSI CORALLO. DALL'AROMA DI ROSA CANINA E MAGNOLIA. SAPORE CALDO E AVVOLGENTE BILANCIATO DA FRESCHEZZA E MINERALITÀ.

ALCOL: 13,0%
VITIGNO: PRIMITIVO



DON ANTONIO (COPPI)



PRIMITIVO DAL COLORE ROSSO BRILLANTE, FITTO, CON TONI VIOLACEI CHE ARRICCHISCONO LA TRAMA CROMATICA. AL NASO RESTITUISCE INTATTE LE SENSAZIONI EREDITATE DAL ROVERE, BEN ARMONIZZATE CON I SENTORI PRIMARI DELL'UVA.

ALCOL: 14,5%
VITIGNO: PRIMITIVO

PELLIROSSO (COPPI)



NEGROAMARO DAL COLORE INTENSAMENTE ROSSO CON UNA TONALITÀ BRILLANTE. IL PROFUMO FINEMENTE AROMATICO MA PERSISTENTE E COL CARATTERISTICO FRUTTATO DEL VITIGNO

ALCOL: 12,5%
VITIGNO: NEGROAMARO

SINISCALCO (COPPI)



PER GLI AMANTI DEI VINI PUGLIESI LA CANTINA COPPI È UNA VERA CHICCA DA SCOPRIRE, OGNI BOTTIGLIA REGALA UNA QUALITÀ E UNA BEVIBILITÀ INCREDIBILI. IL PRIMITIVO SINISCALCO NE È UN GRANDE ESEMPIO, MORBIDO, POLPOSO E DI INEGUAGLIABILE PIACEVOLEZZA.

ALCOL: 13,0%
VITIGNO: PRIMITIVO

CORE' (COPPI)



NEGROAMARO DAL COLORE ROSA CORALLO INTENSO E BRILLANTE. AL NASO SI APRE CON SENTORI DI FRUTTA MATURA, QUALI CILIEGIA, FRAGOLA E LAMPONE, ARRICCHITI DA ELEGANTI NOTE DI ROSA SELVATICA. IN BOCCA SI DIMOSTRA ARMONICO E FRESCO, CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI

ALCOL: 12,0%
VITIGNO: NEGROAMARO

MURGIA ROSA (TERRE CARSICHE)

VINO ROSATO OTTENUTE DA UVE PROVENIENTI DALLA MURGIA, BRILLANTE CON RIFLESSI CORALLINI DAL PROFUMO DI PICCOLI FRUTTI.

ALCOL: 12,0%
VITIGNO: NERO DI TROIA
MALVASIA NERA



CUVEE EXTRA DRY (SAN MARTINO)

SPUMANTE CON UN PERLAGE PERSISTENTE OTTIMO COME APERITIVO E DA MISCELAZIONE, OTTENUTO DA UN'ATTENTA SELEZIONE DI UVE BIANCHE, ADATTO ANCHE A PIATTI DI PESCE E FRITTURE MISTE

ALCOL: 11,0%
VITIGNO: PINOT BIANCO
PINOT NERO
CHARDONNAY



SPUMANTE DOLCE (SANTERO)

VINO SPUMANTE PIACEVOLMENTE DOLCE CON NOTE FRUTTATE E CON UN AROMA FRAGRANTE. LA BASSA GRADAZIONE ALCOLICA IN PERFETTA SINTONIA CON LE NUOVE ESIGENZE DI CONSUMO LO RENDONO UN OTTIMO COMPAGNO DELLA FRUTTA E DEL DESSERT. SERVIRE FREDDO A 6/8°

ALCOL: 6,5%
VITIGNO: MOSCATO

