

MONTEPULCIANO  
FIANO  
MERLOT  
CABERNET  
PRIMITIVO  
AGLIANICO  
BOMBINO  
SYRAH  
NERO DI TROIA  
FALANGHINA  
CHARDONNAY  
MERLOT  
MONTEPULCIANO  
AGLIANICO  
PRIMITIVO  
CABERNET  
NERO DI TROIA  
FALANGHINA  
CHARDONNAY  
FIANO NERO DI TROIA  
MERLOT BOMBINO  
NEGROAMARO



MONTEPULCIANO  
NERO DI TROIA  
FIANO AGLIANICO  
BOMBINO FALANGHINA  
SYRAH CABERNET  
CHARDONNAY  
PRIMITIVO  
MERLOT AGLIANICO  
MONTEPULCIANO  
NERO DI TROIA  
CHARDONNAY  
FIANO CABERNET  
BOMBINO SYRAH  
NEGROAMARO  
FIANO AGLIANICO  
MERLOT  
MONTEPULCIANO  
SYRAH NERO DI TROIA  
FALANGHINA

MON SYRAH ANO BOMBINOSYRAHMERLOT AGLIANICO MONTEPULCIANO BOMBINO FALANGHINA CHARDONAY CABERNET MERL



### IL TERRITORIO

Situate in San Paolo di Civitate in un territorio lievemente collinare nella zona nord della Capitanata, le Cantine Teanum godono di una posizione strategica di ingresso naturale nella piana del tavoliere e delle condizioni ideali per la coltivazione della terra e dell'uva in particolare. L'origine della città risale al tempo dei Romani quando era nota con il nome di Teanum Apulum da cui, raccontano, prenda il nome l'intera regione, la Puglia.

Dislocate in cinque contrade: Predicatella, Ricci, Zecchino, Coppa Castello ed il Vignale; i vigneti Teanum si estendono per 150 ettari. Le varietà di uva da noi coltivate sono:

Bombino bianco, Falanghina, Chardonnay, Fiano minutolo, Trebbiano e Malvasia per quanto concerne i bianchi. Tra i rossi celebriamo: Syrah, Nero di troia, Negroamaro, Primitivo, Montepulciano, Aglianico, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

### LA CANTINA

Credo dell'azienda è che sia possibile produrre vini di qualità solo dopo aver saputo esprimere una meticolosa ed attenta produzione nella vigna.

Essa però deve continuare in cantina con l'uso di moderne tecnologie e con l'ausilio e la professionalità degli uomini che ci lavorano.



OLIO POMODORO  
VIAGGIO FAMIGLIA  
ACCOGLIENZA  
OLIO VINO CIBO  
STORIA RADICI  
FAMIGLIA VIGNETI

SOLE FAMIGLIA VINO  
VIAGGIO CIBO  
POMODORO ACCOGLIENZA

FAMIGLIA OLIO PASTA

FELICITÀ BONTÀ

UVA VIGNETI MARE

OLIO RADICI STORIA

ACCOGLIENZA POMODORO SOLE

FAMIGLIA BONTÀ CIBO

RADICI TERRA

VIAGGIO

MARE

STORIA

VINO



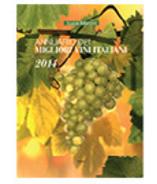
# ÒTRE

Secondo la mitologia Greca, Ulisse, reduce dalla Guerra di Troia, ebbe in dono da "Eolo" un "ÒTRE", dentro il quale erano racchiusi tutti i venti. Ulisse fece soffiare solo il dolce "Zefiro" (Favugne) per favorire la sua navigazione. I suoi compagni invece, aprirono l'Òtre, liberando tutti i venti che scatenarono una tempesta. La Cantina TEANVM nella linea "Òtre", ha voluto racchiudere i suoi vini migliori, in modo da offrire, all'apertura di ogni bottiglia, un mare di sensazioni.

**ÒTRE NERO DI TROIA**

- NERO DI TROIA
- MIN 6m
- MIN 6m
- 18°C

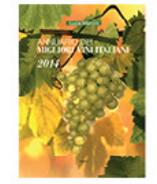
TEANVM  
ÒTRE  
NERO DI TROIA  
PUGLIA ITALY



**ÒTRE PRIMITIVO**

- PRIMITIVO
- MIN 6m
- MIN 6m
- 18°C

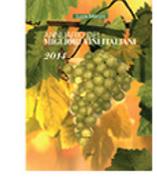
TEANVM  
ÒTRE  
PRIMITIVO  
PUGLIA ITALY



**ÒTRE AGLIANICO**

- AGLIANICO
- MIN 6m
- MIN 6m
- 18°C

TEANVM  
ÒTRE  
AGLIANICO  
PUGLIA ITALY

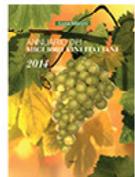




- ÒTRE NEGROAMARO**
- NEGROAMARO
- MIN 6m
- MIN 6m
- 18°C



86 POINTS



- ÒTRE NEGROAMARO FISH**
- NEGROAMARO
- MIN 2m
- 10°C



- ÒTRE FALANGHINA CHARDONNAY**
- FALANGHINA CHARDONNAY
- MIN 4m
- MIN 2m
- 10°C



- ÒTRE PASSITO**
- FALANGHINA
- MIN 6m
- MIN 6m
- 10°C



91 POINTS



# Alta

*I veri protagonisti di questa linea sono i nostri consumatori, o meglio gli eletti degustatori, in sintesi rappresentati da sei profili intagliati sul lato dell'etichetta. Essi, soffiando, generano vortici con sfumature e colori diversi a seconda delle note aromatiche presenti nel vino.*



 **ALTA BOMBINO FIANO**  
 BOMBINO - FIANO  
 MIN 2m  
 8°C



 **ALTA FALANGHINA**  
 FALANGHINA  
 MIN 2m  
 8°C





-  **ALTA NERO DI TROIA**
-  NERO DI TROIA
-  MIN 3m
-  MIN 6m
-  18°C

TEANVM  
*Alta*  
 NERO DI TROIA  
  
*Best Wine*  
 PUGLIA ITALY

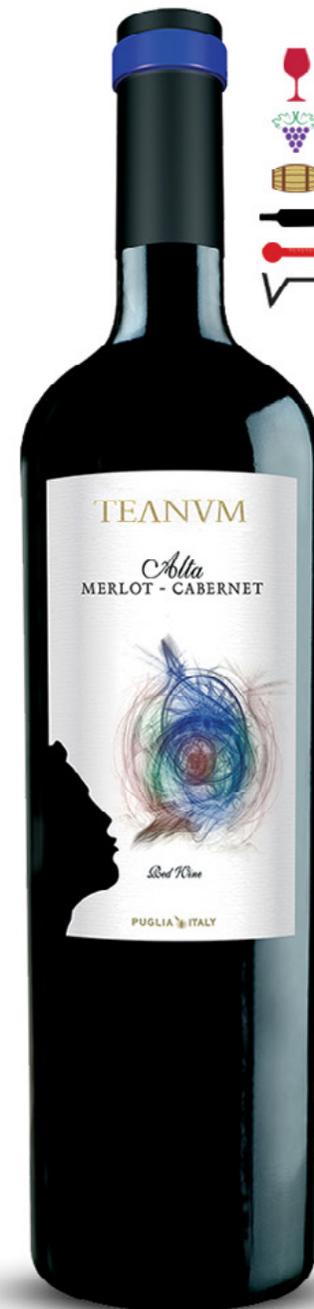


-  **ALTA SYRAH**
-  SYRAH
-  MIN 3m
-  MIN 6m
-  18°C

TEANVM  
*Alta*  
 SYRAH  
  
*Best Wine*  
 PUGLIA ITALY



88 POINTS



-  **ALTA MERLOT CABERNET**
-  MERLOT - CABERNET
-  MIN 3m
-  MIN 6m
-  18°C

TEANVM  
*Alta*  
 MERLOT - CABERNET  
  
*Best Wine*  
 PUGLIA ITALY



# VENTO

Dalla moderna rappresentazione della mitica barca di Ulisse e in omaggio al suo compagno in arme, Diomede, che in Puglia approdò e volle morire, nasce la linea Vento. Come ai tempi di Omero, anche oggi Eolo gonfia le vele dei moderni "Ulisse" e dai colli di San Paolo di Civitate, nelle giornate di chiara, lo sguardo raggiunge i laghi e le dirimpettaie Isole Trèmiti, ispiratrici di poeti, pittori e grandi musicisti. La natura, il clima, la storia e la suggestione onirica sembrano affidare ai vini il compito di propagare la sintesi di questa aurea magia.



**VENTO BIANCO**  
 FALANGHINA  
 CHARDONNAY  
 MIN 2m  
 8°C



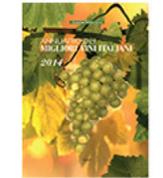
**VENTO ROSATO**  
 NERO DI TROIA  
 NEGROAMARO  
 MIN 2m  
 8°C



**VENTO ROSSO**  
 NERO DI TROIA  
 PRIMITIVO  
 MIN 4m  
 18°C



86 POINTS



# Spumanti Millesimati

Il Bombino Bianco e la sua straordinaria acidità, l'Aglianico e la sua preponderante struttura, il territorio leggermente collinare e la sua altitudine media di 200mslm, sono solo alcuni dei fattori che rendono il nord della Puglia tra le migliori zone italiane vocate alla spumantizzazione. Audace la scelta di produrre sia col metodo "Martinotti" sia con il metodo "classico".



 **VENTO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT**  
 BOMBINO  
 MIN 2m  
 8°C



 **VENTO SPUMANTE ROSÉ METODO CHARMAT**  
 AGLIANICO  
 MIN 2m  
 8°C



 **TIATI SPUMANTE METODO CLASSICO**  
 BOMBINO AGLIANICO  
 MIN 24m  
 8°C

I VINI D.O.C.

CANTICVM

*Il vento che accarezza dolcemente i filari, simili alle corde dell'arpa eolica che armoniosamente genera le note di un canto antico, ispira la linea "CANTICVM". Questi vini, ad ogni sorso, sembrano davvero evocare una musicalità che si sprigiona nel palato, appagando ogni desiderio.*



**CANTICUM BIANCO**  
 BOMBINO  
 FALANGHINA  
 TREBBIAMO  
 MIN 2m  
 8°C



**CANTICUM ROSSO**  
 MONTEPULCIANO  
 MIN 3m  
 MIN 6m  
 18°C







# Mostocotto

*Si tratta di un'autentica, gustosa e rara specialità.*

*Dalla pigiatura di uve rosse molto mature e con alto valore zuccherino, dopo una breve estrazione a freddo del colore, si ricava il mosto che viene bollito a fiamma bassa per diverse ore.*

*Il prodotto così ottenuto si presenta di colore viola scuro, con una viscosità comparabile a quella dell'aceto balsamico.*

*La principale caratteristica è l'eccellente acidità perfettamente bilanciata con la sua dolcezza, che si evidenzia al palato con alta complessità e retrogusto di frutta cotta con aroma tostato.*



MOSTOCOTTO  
 250 ml

CHARDONNAY  
CABERNET PRINCE  
MILANO SYRAH MERLOT  
GROAMARONER



VALIGLIANICO CABERNET  
MILANO FALANGHINA CHARDONNAY  
RAH CABERNET MERLOT

[www.teanum.com](http://www.teanum.com) • [a.altieri@teanum.com](mailto:a.altieri@teanum.com)