MONTEPULCIANO
FIANO
MERLOT
CABERNET
PRIMITIVO
AGLIANICO
BOMBINO
SYRAH
NERO DI TROIA
FALANGHINA
CHARDONNAY
MERLOT
MONTEPULCIANO
AGLIANICO
PRIMITIVO
CABERNET
NERO DI TROIA
FALANGHINA
CHARDONNAY
FIANONERO DI TROIA
MERLOT BOMBINO
NEGRO AMARO



FIANOAGLIANICO
BOMBINOFALANGHINA
SYRAHCABERNET
PRIMITIVO
MERLOTAGLIANICO
NERO DI TROIA
CHARDONNAY
CABERNET
BOMBINOSYRAH
NEGROAMARO
FIANOCABERNET
BOMBINOSYRAH
NEGROAMARO
SYRAHNERO DI TROIA
FALANGHINA

I nostri vini

















VARIETÀ DELLE UVE: 100% Nero di Troia

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE: Puglia I.G.P.

ALTITUDINE:

TINE TEAN

NERO DI TROIA

PUGLIA TEANUM

150-200 metri sul livello del mare

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

PRODUZIONE PER ETTARO: 90 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE:

25 giorni a macerazione prolungata in contenitori d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In legno francese, in contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

NOTE CARATTERISTICHE:

Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura che ritroviamo al gusto in buona compagnia di tannini morbidi ed eleganti. Arrosti alla brace e torcinelli sono gli abbinamenti consigliati.

OTRE NERO DI TROIA



VARIETÀ DELLE UVE: 100% Primitivo

TIPOLOGIA: Puglia I.G.P.

NTINE TEAN

PRIMITIVO

PUGLIA TEANUM

MMXI

ALTITUDINE: 150 metri sul livello del mare

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % vol.

> SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

> > PRODUZIONE PER ETTARO: 80 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: 20 giorni di macerazione prolungata in contenitori d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In legno francese ed americano, in contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglie

NOTE CARATTERISTICHE:

Entusiasma la complessità dei sentori e dei profumi specifici in complessa armonia derivanti da una prolungata macerazione a freddo. Cacciagione, formaggi a pasta dura e insaccati sono gli abbinamenti tipici

PRIMITI



varietà delle uve: 100% Aglianico

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE: Puglia I.G.P.

ALTITUDINE: 150 metri sul livello del mare

gradazione alcolica: 13,5% vol.

NIINE TEAN

AGLIANICO

PUGLIA & ITALY

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

produzione per ettaro: 90 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: 24 giorni a macerazione

prolungata in contenitori d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In legno francese, in contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglie

NOTE CARATTERISTICHE:

Intenso e impenetrabile, sprigiona profumi di frutta rossa, spezie e confetture. Importante caldo e ben strutturato, mette d'accordo primi al ragù e secondi di carne.

OTRE AGLIANICO



Meat

NEGROAMARO

PUGLIA ITALY

PRODUZIONE PER ETTARO: 80 quintali

sistema di raccolta: Manuale

VINIFICAZIONE:

22 giorni di macerazione prolungata in contenitori di acciaio.

MATURAZIONE E AFFINA-MENTO: In legno francese ed americano, in contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglie.

NOTE CARATTERISTICHE:
Rosso granato ed intenso.
Ammalianti aromi di piccoli
frutti rossi, fichi e lievi toni
balsamici. Gusto intenso ed
equilibrato con intrigante
retrogusto di mandorla. Ideale
con carni arrosto selvaggina e
tagliate di manzo.

temperatura di servizio: Servire a 10/13°C

OTRE

NEGRΟΛΜΛRΟ

varietà delle uve: 100% Negroamaro

TIPOLOGIA: Puglia I.G.P.

TINE TEAM

ALTITUDINE: 200 metri sul livello del mare

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

sistema di allevamento: Spalliera

produzione per ettaro: 80 quintali

sistema di raccolta: Manuale

VINIFICAZIONE:

Macerazione prefermentativa per una durata di 5-7 giorni, fermentazione delle uve in contenitori d'acciaio per 15 giorni a temperatura controllata di 21°C

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In contenitori d'acciaio, affina mento in bottiglie

NOTE CARATTERISTICHE: La particolare macerazione a

freddo e la tipica acidità delle uve negroamaro conferiscono a questo vino una straordinaria freschezza. I tannini, morbidi e delicati, sono un connubio perfetto con pesci di grossa taglia come tonni, cernie, pesci spada e succulente zuppe di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 10°C

NEGROAMAR MMXIII

PUGLIA'S ITALY

OTRE fish

NEGROAMARO









VARIETÀ DELLE UVE:
Bombino 60%
Aglianico 40%

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE: San Paolo di Civitate – I.G.P. Puglia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO, ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:

Il vigneto è condotto a spalliera con esposizione est, nord est, su colline a 200 mslm

PRODUZIONE PER ETTARO: 120 quintali

EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima settimana di settembre

sistema di raccolta: Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-17°C) con lieviti selezionati.
Affinamento e sosta sulla feccia fine in acciaio per tre mesi.

PRESA DI SPUMA:

Metodo Classico in bottiglie.

TEMPERATURA DI RIFERIMENTO:16-17°C.

DURATA DELLA PRESA DI SPUMA:

circa 60 gg,

alcool 12% vol. zuccheri 6 g/l acidita: totale 7,5 g/l pH 3.08

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso rivela un delicato sentore floreale con note di pasticceria e crosta di pane. Spuma cremosa con perlage fine e persistente.

Gusto sapido e fresco.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Si abbina perfettamente con piatti di pesce a tutto pasto.

SERVIZIO:

Alla temperatura di 6-7° C in bicchieri flute













varietà delle uve:
50% Merlot
50% Cabernet

Tipologia e zona di produzione:

TEANUM CAlta

MERLOT - CABERNET

Red Wine

CANTINE TEANUM PUGLIA INITALY Puglia I.G.P.

ALTITUDINE:
150-200 metri sul livello
del mare

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % vol.

sistema di allevamento: Spalliera

produzione per ettaro: 100 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE:
20 giorni di macerazione
prolungata in contenitori
d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In legno francese, in contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

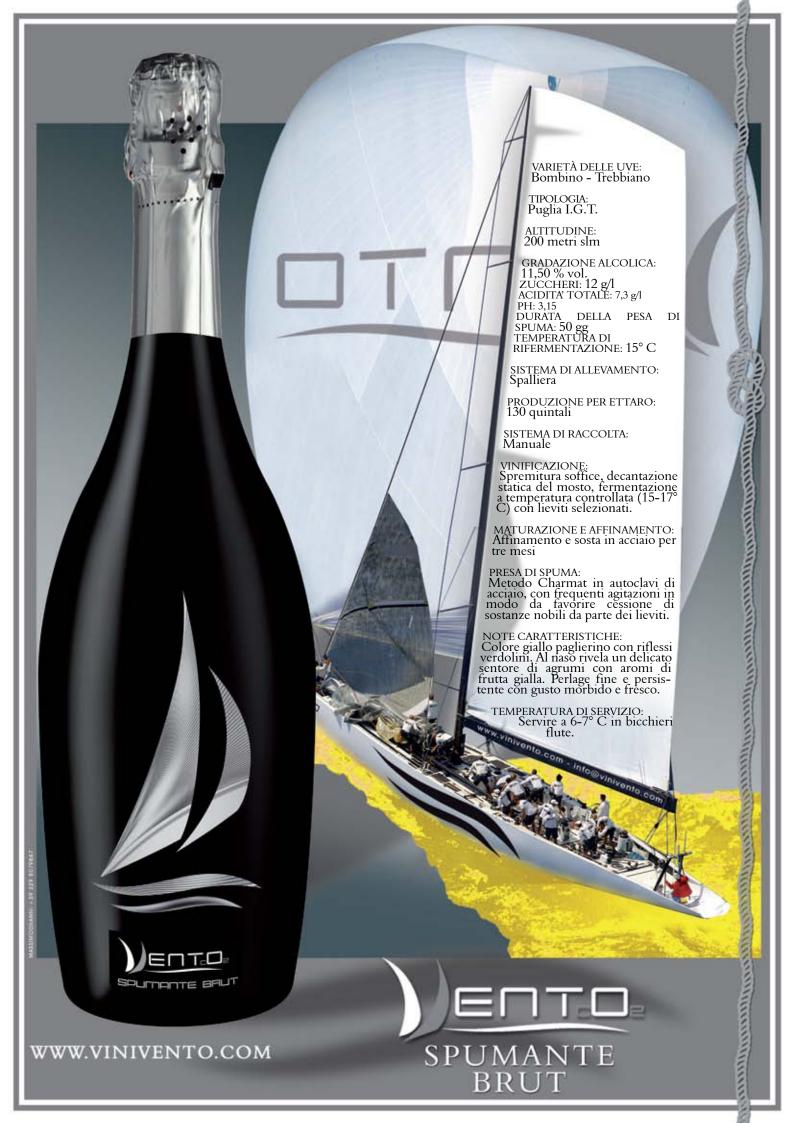
NOTE CARATTERISTICHE:
Colore Rosso Rubino con
intensa e complessa scansione
olfattiva, prugna, cioccolato,
peperone verde e vaniglia; al
gusto è piacevole, asciutto,
accattivante; ben sorretto da
corpo, struttura e raffinatezza.

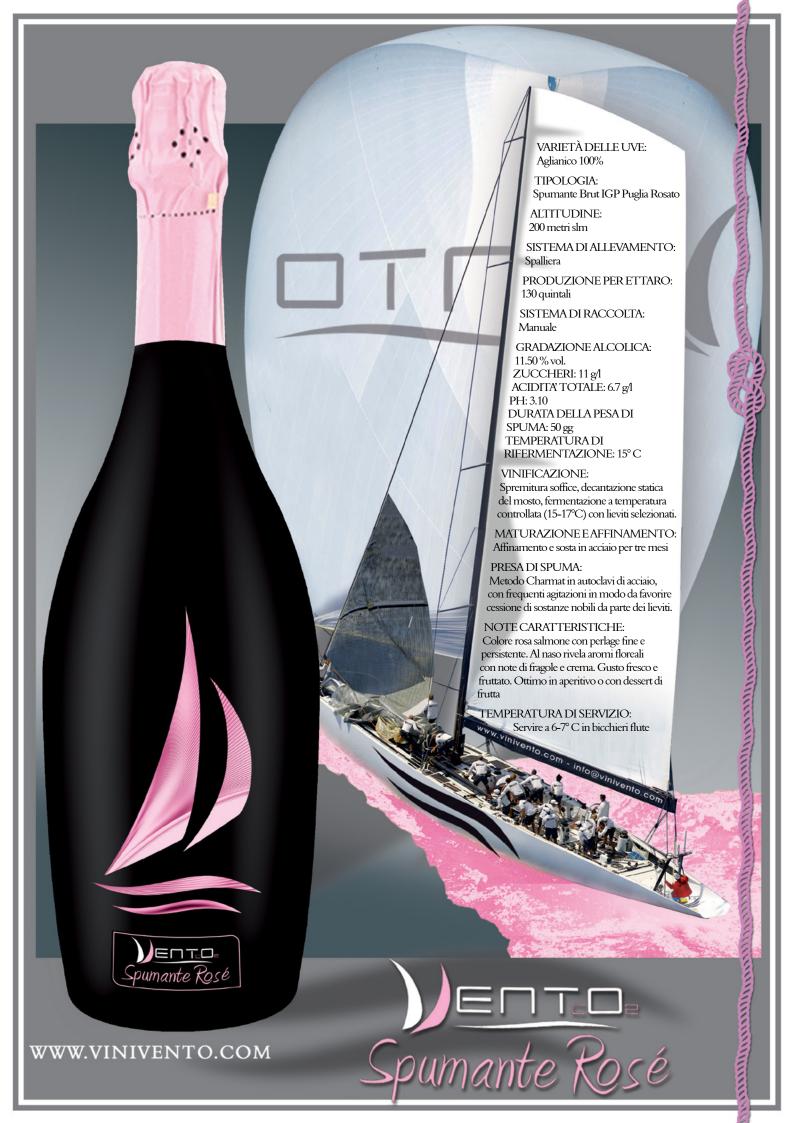
MERLOT- CABERNET











D.O.P. SAN SEVERO: 40% Bombino 20% Falanghina 40% Trebbiano

TINE TEAM

ALTITUDINE: 150-200 metri sul livello del mare

gradazione alcolica: 12,5 % vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

produzione per ettaro: 110 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE:
Spremitura soffice,
fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura
controllata di 16°C.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

NOTE CARATTERISTICHE:
Classico giallo verdolino,
bouquet ampio e complesso di
frutta matura, al gusto aggiunge
frutta esotica con finale mandorlato. Fresco, morbido e con
buona struttura, si accompagna a
piatti di pesce e frutti di
mare.

temperatura di servizio: <u>Servire</u> a 8/10°C

BIANCO

CANTICVM BIANCO D.O.P. SAN SEVERO

varietà delle uve: 100% Montepulciano

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. San Severo Rosso

ALTITUDINE:

NTINE TEANS

150-200 metri sul livello del mare

gradazione alcolica: 14 % vol.

sistema di allevamento: Spalliera

PRODUZIONE PER ETTARO: 100 quintali

sistema di raccolta: Manuale

VINIFICAZIONE:

20 giorni di macerazione prolungata in contenitori d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In legno francese, in contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

NOTE CARATTERISTICHE:

Ha un colore rosso rubino intenso ed un bouquet di frutti rossi e delicati, al sapore è asciutto vellutato, moderatamente tannico, con un finale di confetture e spezie che si esaltano con sensazioni complesse e prolungate. Si

accompagna a carni rosse al forno, alla brace

CANTICVM ROSSO D.O.P. SAN SEVERO

varietà delle uve: 60% Bombino 40% Trebbiano

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE: D.O.P. - San Severo Bianco

ALTITUDINE:

150-200 metri sul livello del mare

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

sistema di allevamento: Tendone / Spalliera

produzione per ettaro: 120 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE:

TEANVA EAVÙGNË

BIANCO

PUGLIA TRALY

Spremitura soffice, fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata di 14°C

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglie

NOTE CARATTERISTICHE:

Bel colore giallo con riflessi verdolini, intenso bouquet di frutti gialli e maturi, fresco, si accompagna ad antipasti, primi e secondi a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 8/9°C

EAVUGNE BIANCO D.O.P. SAN SEVERO



VARIETÀ DELLE UVE: 100% Montepulciano

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE: D.O.P. - San Severo Rosso

ALTITUDINE: 150-200 metri sul livello del

> GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 % vol.

> > SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

PRODUZIONE PER ETTARO: 120 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: 10 giorni a macerazione prolungata in contenitori d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: In contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglie

Rosso carico, bouquet di frutti rossi, sapore asciutto, robusto e persistente. Accompagna i piatti della cucina tipica pugliese.

NOTE CARATTERISTICHE:

E



ROSSO D.O.P. SAN SEVERO

ROSSO

PUGLIA TTALY

AWC GOLD 2013



