

# FIANO

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta

Il Fiano è un vitigno bianco di origine antichissima e come molti autoctoni dell'Italia meridionale la sua origine dovrebbe essere greca, risalirebbe a quando gli antichi greci fondarono numerose colonie nella nostra penisola, in particolare in Campania. Il grappolo si presenta di piccole o medie dimensioni, di forma piramidale alata con acini molto serrati e forme ellittiche. La buccia è spessa, dorata e poco pruinosa.



**Uvaggio**

100% Fiano



**Grado Alcolico**

13,00% vol.



**Zona di produzione**

Agro di Cerignola - sub appennino Dauno



**Tipologia terreno**

Argilloso



**Epoca di Vendemmia**

Metà settembre



**Sistema di allevamento**

Cordone speronato



**Resa (uva per ettaro)**

110 q.li/ha



**Vinificazione**

Dopo la pigiatura soffice delle uve e una notte di decantazione statica, la fermentazione si svolge per circa 10 - 13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata, 16 - 18°C.



**Maturazione e Affinamento**

Acciaio inox



**Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino intenso. Presenta note di frutta secca, fiori ed erbe. Al palato è fruttato, complesso ed equilibrato.



**Temperatura di servizio**

10 - 12°C

*tenuta*  
**TERRASECCA**



**I MANZULLI**  
1906

# FALANGHINA

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta



La Falanghina, coltivata già dagli antichi romani, tipica della Campania, sembra vivere in Puglia una felice stagione. Il vitigno campano sembra adattarsi bene alla morfologia dei terreni pugliesi in particolare a quelli della Capitanata. Il suo nome deriva probabilmente dal greco falangos, mutuato poi dai Latini in phalange ossia "legata ad un palo".

I grappoli hanno forma conica, con elevata densità e compattezza, ben dotati di pruina.

	<b>Uvaggio</b>	100% Falanghina
	<b>Grado Alcolico</b>	13,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola - sub appennino Dauno
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Ultima decade di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato unilaterale
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	130 q.li/ha
	<b>Vinificazione</b>	Dopo la pigiatura soffice delle uve e una notte di decantazione statica, la fermentazione si svolge per circa 10 - 13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata, 16 - 18°C.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Il vino subisce una serie di travasi per l'eliminazione delle fecce fini, sosta brevemente in acciaio e successivamente imbottigliato.
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Giallo paglierino. All'olfatto fruttato. Al palato è fresco, morbido, bilanciato da una buona struttura acida.
	<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12°C



I MANZULLI  
1906

# BOMBINO BIANCO

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta



Il Bombino Bianco è tra i vitigni più antichi diffuso in varie regioni d'Italia con numerosi sinonimi, la Puglia è protagonista delle coltivazioni, soprattutto nella zona di Castel del Monte e San Severo. Probabilmente ha origine spagnola, ma è presente in Italia da tempo immemorabile. Ha maturazione tardiva e altissime rese.

Presenta grappoli di media dimensione, cilindrici o alati, con grandi acini e una buccia pruinosa di grosso spessore.

	<b>Uvaggio</b>	100% Bombino Bianco
	<b>Grado Alcolico</b>	13,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Alta murgia
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Ultima decade di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	130 q.li
	<b>Vinificazione</b>	Dopo la pigiatura soffice delle uve e una notte di decantazione statica, la fermentazione si svolge per circa 10-13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata 16-18°C.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Il vino riposa per circa un mese e mezzo in acciaio prima di essere imbottigliato.
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Al palato minerale, elegante e fresco. Intenso all'olfatto con sentori floreali.
	<b>Temperatura di servizio</b>	8-10°C



I MANZULLI  
1906

# CHARDONNAY

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta



Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca, questa varietà originaria della Borgogna è una delle grandi nobili bianche coltivato in tutte le aree viticole del mondo. Ha un'incredibile varietà di componenti aromatiche, che emergono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato. Si presenta con grappolo di medie dimensioni, piramidale, serrato, scarsamente alato; l'acino è di media grandezza, con buccia mediamente consistente, tenera e di colore giallo dorato.

	<b>Uvaggio</b>	100% Chardonnay
	<b>Grado Alcolico</b>	13,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Metà settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	110 q.li/ha
	<b>Vinificazione</b>	Dopo la pigiatura soffice delle uve e una notte di decantazione statica, la fermentazione si svolge per circa 10 - 13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata, 16 - 18°C.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi molto intensi. Al palato è fruttato, elegante, rotondo.
	<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C



**I MANZULLI**  
1906

# GRECO

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta

Presente in Puglia, giungendovi dalla confinante Campania, è un vitigno a bacca bianca antichissimo, la cui introduzione nel sud e centro Italia dovrebbe risalire alla colonizzazione greca del VIII secolo a.C. Si presenta con grappoli di dimensioni medio-grandi, con acini a buccia spessa, con alte concentrazioni di pruna. Giallo dorato, assume toni ambra se esposta direttamente ai raggi solari. Il grappolo spesso presenta un'ala lunga che sembra trasformarsi in un secondo grappolo.

	<b>Uvaggio</b>	100% Greco Bianco
	<b>Grado Alcolico</b>	13,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Alta Murgia
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilla
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Prima settimana di ottobre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato unilaterale
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	120 q.li/ha
	<b>Vinificazione</b>	Dopo la pigiatura soffice delle uve e una notte di decantazione statica, la fermentazione si svolge per circa 10 - 13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata, 16 - 18°C.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore giallo dorato. All'olfatto intenso, fruttato con sentori di frutta secca. Al palato sapido, persistente.
	<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12°C

  
tenuta  
**TERRASECCA**



**I MANZULLI**  
1906

# ROSATO NERO DI TROIA

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta



Le origini del vitigno non sono certe, il nome suggerisce l'origine dalla città di Troia. Una leggenda parla dell'eroe greco Diomede che alla fine della guerra con la città di Troia appena sconfitta, piantò dei tralci di vite della sua terra. La prima documentazione storica parla invece del "corposo vino di Troia" bevuto alla corte dell'imperatore Federico II di Svevia. Presenta grappoli piramidali di grandi dimensioni. Acini sferici, con buccia molto pruinosa e spessa, di colore nero-violetto.

	<b>Uvaggio</b>	100% Uva di Troia
	<b>Grado Alcolico</b>	13,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola - sub appennino Dauno
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Ultima decade di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	110 q.li/ha
	<b>Vinificazione</b>	Prodotto con il processo dell'alzata di Cappello. L'uva, viene diraspata e stoccata nei vinificatori, lì sosta per circa 7 - 8h per favorire il compattamento del cappello nella parte superiore. Il mosto travasato in un altro fermentino continua il processo fermentativo senza bucce e vinaccioli. Temperatura di fermentazione circa 15 - 17°C.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Rosa pallido brillante. Sentori di frutta a polpa bianca e gialla. Rotondo con un'acidità che da equilibrio
	<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 12°C



I MANZULLI  
— 1906 —

# NERO DI TROIA

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta



Le origini del vitigno non sono certe, il nome suggerisce l'origine della città di Troia. Una leggenda parla dell'eroe greco Diomede che alla fine della guerra con la città di Troia appena sconfitta, piantò dei tralci di vite della sua terra. La prima documentazione storica parla invece del "corposo vino di Troia" bevuto alla corte dell'Imperatore Federico II di Svevia. Presenta grappoli piramidali di grandi dimensioni. Acini sferici, con buccia molto pruinosa e spessa, di colore nero-violetto.

	<b>Uvaggio</b>	100% Uva di Troia
	<b>Grado Alcolico</b>	14,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola - sub appennino Dauno
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Ultima decade di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	150 q.li
	<b>Vinificazione</b>	La fermentazione viene condotta con le bucce ad una temperatura di circa 23°C, questo avviene per circa una settimana. Al termine della fermentazione il vino subisce una serie di travasi per l'eliminazione delle fecce.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore rubino intenso e luminoso con riflessi violacei. Al palato caldo, fruttato, speziato, corposo di grande persistenza.
	<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C



I MANZULLI  
1906

# PRIMITIVO

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta

Le sue origini sono incerte, ma si ritiene sia di provenienza dalmata, e che sia stato portato in Puglia più di 2000 anni fa dall'antico popolo degli Illiri. Il suo nome deriva sicuramente dalla precoce maturazione delle uve. Il grappolo ha dimensioni medie a forme cilindriche e coniche, con una buona lunghezza e doppie ali. La densità è nella media. Anche gli acini hanno dimensioni medie, con forme rotonde e bucce mediamente spesse e ben pruinose. Il colore è blu scuro.

	<b>Uvaggio</b>	100% Primitivo
	<b>Grado Alcolico</b>	14,50% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Prima settimana di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	100 q.li
	<b>Vinificazione</b>	La fermentazione viene condotta con le bucce ad una temperatura di circa 23°C, questo avviene per circa una settimana. Al termine della fermentazione il vino subisce una serie di travasi per l'eliminazione delle fecce.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox e 3 mesi di bottiglia
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore rosso rubino. All'olfatto spiccano sentori di frutti di bosco, prugne, ciliegia matura. Tannini che danno struttura e piacevolezza.
	<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C

  
tenuta  
**TERRASECCA**



**I MANZULLI**  
1906

# NEGROAMARO

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta

Il Negro Amaro è un vitigno a bacca rossa originario della Puglia. Una prima ipotesi attribuisce il suo nome ai termini latino NIGER e greco MAVROS, significante nero per la colorazione delle bacche. Altra ipotesi invece coinvolge direttamente il dialetto salentino "niuri maru", che invece descrive il gusto amarognolo. Ha grappoli di forma conica, con densità serrate, di corte dimensioni e senza ali. Gli acini sono grandi, molto pruinosi e dalle spesse bucce nere con venature violette.

	<b>Uvaggio</b>	100% Negroamaro
	<b>Grado Alcolico</b>	14,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola - sub appennino Dauno
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Ultima decade di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	120 q.li/ha
	<b>Vinificazione</b>	La fermentazione viene condotta con le bucce ad una temperatura di circa 23°C, questo avviene per circa una settimana. Al termine della fermentazione il vino subisce una serie di travasi per l'eliminazione delle fecce.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore rosso rubino intenso. Caratteristico profumo di frutta matura, confettura di ribes e lamponi. Gusto pieno ed equilibrato.
	<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C

  
tenuta  
**TERRASECCA**



**I MANZULLI**  
— 1906 —

# AGLIANICO

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta



Caratteristico dell'Italia del sud. Coltivato in Basilicata, Campania, Nord della Puglia (Provincia di Foggia). È un vitigno antico, probabilmente originario della Grecia e introdotto in Italia intorno al VI-VII secolo a.C. Non è certa l'origine del nome, che potrebbe risalire all'antica città di Elea (Eleanico).

Si presenta con grappoli generalmente piccoli e forma cilindrica. Anche gli acini sono piccoli, con abbondante pruina a ricoprire le bucce fini ma coriacee di un bel colore nero fitto.

	<b>Uvaggio</b>	100% Aglianico
	<b>Grado Alcolico</b>	14,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola - sub appennino Dauno
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Ultima decade di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	120 q.li/ha
	<b>Vinificazione</b>	La fermentazione viene condotta con le bucce ad una temperatura di circa 23°C, questo avviene per circa una settimana. Al termine della fermentazione il vino subisce una serie di travasi per l'eliminazione delle fecce.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore rosso intenso. Al palato tannico, con sentori di vaniglia e spezie. Avvolgente, deciso, corposo, equilibrato.
	<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C



**I MANZULLI**  
— 1906 —

# MERLOT

PUGLIA - Indicazione Geografica Protetta



Il Merlot è originario del Sud-Ovest della Francia, della zona di Bordeaux. In Italia ha trovato condizioni ambientali ideali in Friuli, Trentino, Veneto, ed Emilia-Romagna ma è ormai diffuso in molte altre regioni, con risultati a volte sorprendenti, come in Puglia dove si trovano interpretazioni di Merlot in purezza di grande interesse enologico. Ha grappolo medio, piramidale, con una o due ali; acino medio, rotondo di colore blu-nero con buccia consistente ricoperta da abbondante pruina.

	<b>Uvaggio</b>	100% Merlot
	<b>Grado Alcolico</b>	14,00% vol.
	<b>Zona di produzione</b>	Agro di Cerignola - sub appennino Dauno
	<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
	<b>Epoca di Vendemmia</b>	Prima settimana di settembre
	<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
	<b>Resa (uva per ettaro)</b>	110 q.li/ha
	<b>Vinificazione</b>	La fermentazione viene condotta con le bucce ad una temperatura di circa 23°C, questo avviene per circa una settimana. Al termine della fermentazione il vino subisce una serie di travasi per l'eliminazione delle fecce.
	<b>Maturazione e Affinamento</b>	Acciaio inox
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore rosso rubino. Al palato è caldo, fruttato, tannico, corposo, rotondo, setoso, gradevole.
	<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C



I MANZULLI  
1906