



FEUDI DI GUAGNANO

Vini dal cuore del Salento





FEUDI DI GUAGNANO



LE RISERVE



DIECIANNI



DIECIANNI

FRIZZANTE



TERRAMARE

BIO VEGAN

L'AZIENDA

Guagnano, un tempo, aveva un cuore fatto dalla passione dominante dei nostri nonni, vignaiuoli tenaci in grado di scrivere pagine importanti di una storia che ha per titolo "Negroamaro". Non una storia come tutte quante le altre: in essa, infatti, si coglie la fatica e lo spirito di sacrificio di gente nata e cresciuta in un lembo di sud, dove spesso il quotidiano tendeva a confondersi con il sempiterno. Una storia a cui è facile prestare orecchio e sentire ancora lo stridio delle ruote sulle mulattiere e le voci indistinte fra le vigne a fare da crinale tra la notte e il giorno.

A più di ottant'anni di distanza, il medesimo spirito di sacrificio e una identica passione pulsano ancora nel nostro animo con lo stesso vigore e la stessa tenacia. È grazie ad essa che dal 2002, noi, Gianvito, Carlo e Franco – nipoti di quegli stessi infaticabili vignaiuoli – ci impegniamo, dopo aver salvato dall'abbandono gli antichi vigneti di negroamaro appartenuti ai nostri antenati, a scrivere quotidianamente un nuovo capitolo di questa storia lunga e affascinante che abbiamo deciso di intitolare "Feudi di Guagnano", soprattutto per sottolineare il legame indissolubile con il nostro territorio e il sentimento verso questa terra avara e, al tempo stesso, generosa.

Momenti di convivialità, sorsi di negroamaro, percorsi, paesaggi, amicizia e accoglienza sono l'essenza di Feudi di Guagnano, azienda che da diversi anni coniuga tradizione e modernità, ampliando una storia che si fa sempre più avvincente.

Ulteriori informazioni su www.feudiguagnano.it

THE COMPANY

Many years ago Guagnano had a heart that was composed of our grandfathers' main passion; they were persevering vine-growers and wrote the most important pages of a story entitled "Negroamaro".

It is not a story similar to many others: in fact, the exertion and the self-sacrifice of people who were born and grown up in a strip of south, where the everyday life tended to get mixed up with timelessness, can be detected in it.

It is easy to lend an ear to this story and still hear the creak of the wheel on the mule track and the indistinct voices, a sort of ridge between the night and the day, coming from the vines.


More than eighty years later, the same self-sacrifice and the identical passion throb in our soul with the same strength and stubbornness. It is since 2002 and thanks to them that we, that is Gianvito, Carlo and Franco – those same vine-growers' grandsons – have been undertaking (after saving our ancestors' abandoned negroamaro vines) to write a new chapter of this long and fascinating story, whose title is "Feudi di Guagnano"; it underlines the indissoluble bond with our territory and our love for this land, which is mean and, at the same time, generous.

Moments of conviviality, tastes of negroamaro, routes, landscapes, friendship and warm welcomes are the essence of Feudi di Guagnano, that is a company that has been combining tradition and modernity since many years, widening a story becoming more and more fascinating.

For more information www.feudiguagnano.it

NERO DI VELLUTO

Negroamaro Salento I.G.T.

 E' di colore rosso intenso, avvolgente e dai toni caldi e vellutati in bocca, con note speziate di pepe nero, tabacco e cacao. Produzione limitata a circa 10.000 bottiglie l'anno, tutte numerate a mano, ottenute solo nelle annate migliori da una vigna del 1935.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata la seconda decade di ottobre.

IN CANTINA

Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura-diraspatura delicata. La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane.

Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barrique di rovere francese.

DURATA

Vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. Durata non inferiore ai 10/15 anni.


VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol. (15% vol. in alcune annate)

RESA PER ETTARO 4.000 bottiglie (3.500 - 4.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI Vigna del 1935

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello

 Intense red wine; it is warm, enthralling and velvety in the mouth, with outstanding hints of black pepper, tobacco and cocoa. The production is limited to about 10,000 bottles, all hand-numbered, produced only in the best years and with grapes coming from a 1935 vineyard.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – The harvest is carried out in the middle of October.

AT THE WINERY

After the drying process, the grapes are crushed and de-stemmed softly. The fermentation lasts about two weeks. The resulting wine ages for 12 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Fine age-worthy red wine, it is ready after 6 months of bottle ageing and has a life of not less than ten/fifteen years.

GRAPE VARIETY Negroamaro 100%

ALCOHOL 14% by vol. (15% by vol. in some particular years)

YIELD PER HECTARE 4.000 bottles
(3.500 - 4.000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 1935 vineyard

VINE CULTIVATION METHOD Alberello (head training system)



4 GRAPPOLI BIBENDA
2010/11/12/13/14


vita e
LA GUIDA VINI



5 GRAPPOLI BIBENDA
2017/18

3 TRALCI e 1/2 AIS 2017



 Ce vin est de couleur rouge très intense. En bouche il est velouté et enveloppant avec de fortes notes épicées de poivre noir, de tabac et de cacao. La production, issue d'une vigne datant de 1935, est limitée à 10.000 bouteilles et dans les meilleurs millésimes. Elles sont numérotées à la main.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges se déroulent manuellement dans la deuxième quinzaine d'octobre.

VINIFICATION

Au terme de la période du passerillage, les raisins sont soigneusement égrappés et passés au pigeage. La fermentation qui dure environ 2 semaines, le vin obtenu est mis en barriques de chêne français 12 mois environ.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire, 6 mois après, sa mise en bouteille. Peut vieillir 10 à 15 ans.


CÉPAGE Negroamaro 100%

VOLUME EN ALCOOL 14% vol. (15% vol. selon l'année)

RENDEMENT À L'HA 4.000 bouteilles (3.500 - 4.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE Datant de 1935

SYSTÈME DE PLANTATION En gobelet

 Ein intensiver roter Wein Rubin. Im Mund ist er samtig und schmeichelnd mit außergewöhnlichen Noten von schwarzem Pfeffer, Tabak und Kakao. Die Produktion ist auf 10.000 Flaschen limitiert, alle per Hand nummeriert, der Wein wird nur in den besten Jahrgängen produziert, aus Trauben, die aus einem Weinberg von 1935 stammen.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – Die Ernte beginnt Mitte Oktober.

IM WEINKELLER

Nach dem Trocknen werden die Trauben entrappt und sanft gepresst. Die Gärung dauert ca. zwei Wochen. Der Wein reift dann 12 Monate in französischen Barrique-Fässern.

HALTBARKEIT

Ein feiner, lange haltbarer Rotwein; nach 6 Monaten Flaschen-Reifung ist der Wein trinkbereit und hat eine Lebensdauer von mindestens zehn bis fünfzehn Jahren.

TRAUBENSORTE Negroamaro 100%

ALKOHOLGEHALT 14% vol. (15% vol. in besonderen Jahren)

ERTRAG PRO HEKTAR 4.000 Flaschen (3.500 bis 4.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 1935

ART DER BEPFLANZUNG Gobelet-Erziehung (Alberello)



WORLD WINE
AWARDS 2013



GOLD MEDAL
SELEZIONE DEL SINDACO 2012



3 BOTTIGLIE 2011




Luca Maron
BEST WINE 2010


SPECIAL MENTION
2010/2015



PIETRAFINITA

Primitivo Salento I.G.T.

 Alberelli vecchi di cinquant'anni e più producono piccoli grappoli che vengono fatti appassire per un mese in casse di legno. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in piccole botti di rovere. Complesso ed elegante al naso con sensazioni di amarena e liquirizia. In bocca interminabile finale di cacao e frutti di bosco.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Maruggio/Sava – La vendemmia viene effettuata manualmente agli inizi di settembre.

IN CANTINA

Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura-diraspatura delicata. La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barrique di rovere francese.

DURATA

Vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. Durata non inferiore ai 10/15 anni.


VARIETÀ DELLE UVE Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% vol.

RESA PER ETTARO 6.600 bottiglie (4.000 - 4.500 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 50/55 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello

 Some fifty plus year old vineyards cultivated following the ancient technique known as "head training bush" produce some small grape bunches which are let semi-dry for one month in wooden boxes. The resulting wine ages for 12 months in small oak barrels. Complex and elegant wine, it has hints of black cherry and liquorice in the nose. Long final of cocoa and soft fruits in the mouth.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Maruggio / Sava – The grapes are hand-picked at the beginning of September.

AT THE WINERY

After the drying process, the grapes are crushed and de-stemmed softly. The fermentation lasts about two weeks. The resulting wine ages for 12 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Fine age-worthy red wine, it is ready after 6 months of bottle ageing and has a life of not less than ten/fifteen years.

GRAPE VARIETY Primitivo 100%

ALCOHOL 14,5% by vol.

YIELD PER HECTARE 6.600 bottles (4.000 - 4.500 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 50/55 years old

VINE CULTIVATION METHOD Alberello (head training system)




87 POINTS



90 POINTS



 Pieds de vignes plantés en Alberello (en Gobelet) vieux de 50 ans voire plus, produisent des petites grappes qui sont ensuite séchées dans des clayettes en bois. Le vin obtenu est mis durant environ 12 mois dans de petits tonneaux. Au nez ce vin est complexe et élégant avec des sensations de cerises amarena et de réglisse. En bouche il a une longueur interminable, une finale de cacao et de fruits des bois.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Maruggio/Sava - Les vendanges sont effectuées manuellement début septembre.

VINIFICATION

Au terme de la période de passerillage les raisins passent délicatement par l'égrappage et le pigeage. La fermentation dure environ 2 semaines, le vin mis en barriques de chêne français y restera durant 12 mois.

TEMPS DE GARDE

Vin prêt à boire après 6 mois de bouteille. Potentiel de garde 10 à 15 ans.

CÉPAGE Primitivo 100%

VOLUME EN ALCOOL 14,5% vol.

RENDEMENT À L'HA 6.600 bouteilles (4.000 - 4.500 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 50/55 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En gobelet



Mehr als fünfzig Jahre alte Weinberge, die mit einer antiken Technik, deren Wuchsform unter dem Namen Bäumchen-Erziehung (Gobelet) bekannt ist, produzieren einige wenige Trauben, die in kleinen Holzkisten einen Monat lang angetrocknet werden. Der daraus gewonnene Wein reift 12 Monate lang in kleinen Eichenfässern. Ein komplexer und eleganter Wein, der in der Nase Spuren von schwarzen Kirschen und Lakritz erkennen lässt. Im Gaumen dann ein langes Finale mit Kakao und weichen Früchten.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Maruggio / Sava – Die Trauben werden Anfang September per Hand gelesen.

IM WEINKELLER

Nach dem Trocknen werden die Trauben entrappt und sanft gepresst. Die Gärung dauert ca. zwei Wochen. Der entstandene Wein reift dann 12 Monate in französischen Barrique-Fässern.

HALTBARKEIT

Ein feiner, lange haltbarer Rotwein; nach 6 Monaten Flaschen-Reifung ist der Wein trinkbereit und hat eine Lebensdauer von mindestens zehn bis fünfzehn Jahren.

TRAUBENSORTE Primitivo 100%

ALKOHOLGEHALT 14,5% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 6.600 Flaschen (4.000 – 4.500 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 50 bis 55 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Gobelet-Erziehung (Alberello)



SPECIAL MENTION 2014


Luca Maron



CUPONE

Salice Salentino Rosso Riserva D.O.C.

 Vino rosso di particolare luminosità e consistenza, dal carattere austero e unico ottenuto dal blend di negroamaro e malvasia nera. All'olfatto mallo di noce ed erbe mediterranee. Al palato morbidezza di tannini e note balsamiche.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente la seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Le uve macerano e fermentano per due settimane.

Il vino che se ne ottiene è sottoposto ad un invecchiamento di 24, mesi di cui 12 in botti di rovere francese da 5 hl.

DURATA

Solo le annate migliori vengono imbottigliate. La sua durata non è inferiore ai sei/sette anni.

VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro 90% - Malvasia Nera 10%

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

RESA PER ETTARO 8.000 bottiglie (4.000 - 4.500 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 45/50 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello

 A particularly bright and full-bodied red wine having a unique and austere character due to the blend of Negroamaro and Black Malvasia. Walnut husk and Mediterranean herbs in the nose. Soft tannins and balsamic hints on the palate.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting carried out on the second ten days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate and ferment for two weeks.

The resulting wine is aged for 24 months, 12 of which in 5 hl French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Fine age-worthy red wine. Only the best vintages are bottled.

Ready to be drunk after one/two months of bottle ageing, it can be kept for six/seven years.

GRAPE VARIETY Negroamaro 90% - Black Malvasia 10%

ALCOHOL 13,5% by vol.

YIELD PER HECTARE 8.000 bottles (4.000 - 4.500 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 45/50 years old

VINE CULTIVATION METHOD Alberello (head training system)




DOUBLE GOLD

vita e
LA GUIDA VINI

3 TRALCI e 1/2 AIS 2018


Luca Maron



 Vin rouge lumineux et compact au caractère unique obtenu par l'assemblage de negroamaro et de malvasie noire. Au nez cerneau de noix, plantes méditerranéennes. Au palais les tanins sont souples, avec des notes balsamiques.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges sont faites manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Les raisins macèrent et vont en fermentation durant 2 semaines. Le vin obtenu est ensuite mis en affinage durant 24 mois dont 12 en fûts de 5 hl de chêne français.

TEMPS DE GARDE

Seules les meilleures années sont sélectionnées. Temps de garde minimum 6 à 7 ans.

CÉPAGES Negroamaro 90% - Malvasia Nera 10%

VOLUME EN ALCOOL 13,5% vol.

RENDEMENT À L'HA 8.000 bouteilles (4.000 - 4.500 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 45/50 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En gobelet



Durch die Mischung von Negroamaro und Black Malvasia entsteht ein besonders leuchtender und vollmundiger Rotwein mit einem einzigartigen und starken Charakter. Duft nach Nusschale und mediterranen Kräutern. Im Gaumen weiche Tannine und balsamische Noten.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Weinlese, zwischen 10. und 20. September.

IM WEINKELLER

Gärung und Fermentation der Trauben: zwei Wochen. Der Wein reift 24 Monate lang, 12 Monate davon in französischen Eichenfässern (5 Hektoliter).

HALTBARKEIT

Ein feiner, lange haltbarer Rotwein. Nur die besseren Jahrgängen werden abgefüllt. Trinkreif nach ein bis zwei Monaten Flaschen-Reifung, er hat eine Lagerfähigkeit von bis sechs bis sieben Jahren.

TRAUBENSORTE Negroamaro 90% - Malvasia Nera 10%

ALKOHOLGEHALT 13,5% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 8.000 Flaschen (4.000 – 4.500 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 45/50 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Gobelet-Erziehung (Alberello)



ONE OF THE BEST WINES
2012/2018



GOLD MEDAL 2014



GAMBERO ROSSO

2 GLASSES AND IN FINAL FOR
THE 3 GLASSES 2012



4 GRAPPOLI BIBENDA
2010/2011/2014



LE CAMARDE

Negroamaro & Primitivo Salento I.G.T.



Da giovane è di colore rosso compatto con un profilo sensoriale di frutta rossa matura. Evolve in note di liquirizia, ginepro e china. I tannini sono morbidi e avvolgenti.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente: il primitivo all'inizio di settembre, mentre il negroamaro nella seconda decade dello stesso mese.

IN CANTINA

Le uve macerano e fermentano per due settimane. Il vino che se ne ottiene viene affinato in barrique di rovere francese per tre mesi.

DURATA

Questo vino rappresenta la perfetta sintesi enologica dei due vitigni autoctoni per eccellenza del Salento. La sua durata non è inferiore ai sei/sette anni.

VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro 80% - Primitivo 20%

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

RESA PER ETTARO 8.000 bottiglie (4.000 - 4.500 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 45/50 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello



When young it is a dense ruby-red wine with ripe red fruits sensations. Its evolution presents hints of liquorice, juniper and chinaroot. Soft and caressing tannins.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting: the Primitivo is harvested at the beginning of September, while the Negroamaro grapes on the second ten days of the same month.

AT THE WINERY

The grapes macerate and ferment for two weeks.
The wine ages for about 3 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Fine age-worthy red wine, Le Camarde is the perfect oenological synthesis between the two most important indigenous varieties in Salento. It can be kept for six/seven years.

GRAPE VARIETY Negroamaro 80% - Primitivo 20%

ALCOHOL 13,5% by vol.

YIELD PER HECTARE 8.000 bottles (4.000 - 4.500 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 45/50 years old

VINE CULTIVATION METHOD Alberello (head training system)




ASIA WINE
AWARDS 2015



SILVER MEDAL
SELEZIONE DEL SINDACO 2013

vita e
LA GUIDA VINI
3 TRALCI AIS 2018



 Dans sa jeunesse ce vin a une couleur compact avec un profil sensoriel de fruits rouges bien mûrs. Il évolue sur des notes de réglisse de genièvre et de quinquina. Les tannins sont souples et enveloppants.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges sont faites manuellement: pour le primitivo début septembre, le negroamaro, dans la deuxième quinzaine du même mois.

VINIFICATION

Le temps de macération et de fermentation dure 2 semaines. Le vin obtenu est élevé en barriques de chêne français durant 3 mois.

TEMPS DE GARDE

Ce vin représente la parfaite synthèse œnologique des deux cépages autoctones par excellence du Salento. Son temps de garde est de 6 ans au minimum.


CÉPAGES Negroamaro 80% - Primitivo 20%

VOLUME EN ALCOOL 13,5% vol.

RENDEMENT À L'HA 8.000 bouteilles (4.000 - 4.500 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 45/50 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En gobelet

 Wenn er jung ist, hat dieser Wein eine rubinrote Farbe, fett im Geschmack von reifen Beeren. In seiner Entwicklung kommen Spuren von Lakritz und Wacholder hinzu. Das Tannin ist weich und schmeichelnd.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Weinlese: Die Primitivo Trauben werden Anfang September geerntet, die Negroamaro-Trauben zwischen dem 10. und 20. des gleichen Monats.

IM WEINKELLER

Die Trauben und gären innerhalb von zwei Wochen. Der Wein reift dann ungefähr drei Monate in französischen Barriques.

HALTBARKEIT

Ein feiner, lange haltbarer Rotwein. Le Camarde bietet die perfekte önologische Synthese der wichtigsten einheimischen Sorten des Salento. Der Wein ist sechs bis sieben Jahre lagerfähig.

TRAUBENSORTE Negroamaro 80% - Primitivo 20%

ALKOHOLGEHALT 13,5% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 8.000 Flaschen (4.000 – 4.500 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 45/50 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Gobelet-Erziehung (Alberello)



WORLD WINE AWARDS 2013



4/5 BOTTIGLIE 2011



4 GRAPPOLI BIBENDA
2011/2013/2014



SPECIAL MENTION 2014




2 GLASSES 2012/2013



VEGAMARO

Negroamaro Salento I.G.T.

 Rosso rubino acceso, con olfatto ricco di frutti rossi croccanti, note vegetali, sfumature di spezie dolci ed accenni tostati di tabacco. In bocca si esprime con equilibrio ed un tannino che arricchisce la struttura, rendendo il sorso pieno ed elegante.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28°C. Il vino ottenuto affina per 3 mesi in barrique di primo e secondo vino.

DURATA

Il vino viene condizionato in bottiglie bordolesi scure leggere (350 grammi). La chiusura (tappo) è realizzata con materiali bioplastici derivati dalla canna da zucchero. E' frutto di anni di ricerche da parte della società NOMACORC e tende a regolare in maniera ottimale il passaggio di ossigeno nel vino. Questo è pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento e mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno tre anni.

VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

RESA PER ETTARO 10.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Bright red ruby wine rich in crisp red fruits, sweet spices, roasted tobacco and vegetal hints. Well balanced in the mouth with a tannin that enriches the structure and makes the taste full and elegant.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 7 days at 26-28°C. The resulting wine ages for 3 months in new and used barriques.

AGEING POTENTIAL

This wine is bottled in Bordeaux dark and light bottle (350 gr). The cork is a sugarcane by-product and has been patented by NOMACORC; it makes easy the passage of oxygen to the wine. Vegamaro is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least three years.

GRAPE VARIETY Negroamaro 100%

ALCOHOL 13% by vol.

YIELD PER HECTARE 10.000 bottles (5.000 vines per hectare)


AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training

bio
vegan



*we have invented the first
vegan Negroamaro*

 Rouge rubis lumineux, un nez riche de fruits rouges croquants, notes végétales, un nuancé d'épices douces, laisse deviner des senteurs de grillé et de tabac. En bouche le vin exprime un bon équilibre et ses tannins lui apportent une belle structure, pleine et élégante.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – La vendange est effectuée manuellement dans la seconde décade de septembre.

VINIFICATION

Après le pigeage, avoir séparé les rafles des raisins, le moût ainsi obtenu sera en macération durant environ 7 jours à une température entre 26-28° C.

Le vin s'affinera durant 3 mois en barriques de premier et second vin.

TEMPS DE GARDE

La mise en bouteille se fait dans des bordelaises sombres et légères (350G). Le bouchage réalisé (le bouchon) à l'aide d'un matériau bioplastique dérivé de la canne à sucre.

C'est le fruit d'années de recherches réalisées par la société NOMACORC qui permet et facilite une optimale oxigénéation au vin. Ce dernier est prêt à boire après 3 mois en bouteille et garde ses propriétés organiques 3 ans environs.


CÉPAGES Negroamaro 100%

VOLUME EN ALCOOL 13% vol.

RENDEMENT À L'HA 10.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier

 Ein Wein mit einer intensiven, rubinroten Farbe. In der Nase sehr intensiv mit Duft von roten Früchten, süßen Gewürzen und geröstetem Tabak mit pflanzlichen Noten. Vollmundig und ausgewogen im Mund mit einem Tannin, das dem Wein eine schöne Struktur verleihen und für einen vollmundigen und eleganten Geschmack sorgen.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des Septembers.

IM WEINKELLER

Nach dem Pressen und Entrappen der Trauben gärt der Most sieben Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 26 – 28 Grad. Der daraus gewonnene Wein reift 3 Monate lang in neuen und bereits benutzten Barriques.

HALTBARKEIT

Der Wein wird in dunklen, leichten Bordeaux-Flaschen abgefüllt (350 g).

Der recyclebare Naturkorken wird aus Zuckerrohr gewonnen und ist vom Hersteller NOMACORC patentiert, er lässt wie ein herkömmlicher Korken kontrolliert Sauerstoff in kleinen Mengen den Wein.

Vegamaro ist nach ca. drei Monaten in der Flasche trinkreif. Die typischen wahrnehmbaren Merkmale bleiben mindestens drei Jahre erhalten.

TRAUBENSORTE Negroamaro 100%

ALKOHOLGEHALT 13% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 10.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)


ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



DIECIANNI

Negroamaro Salento I.G.T.

 Vino dal colore rosso intenso con spiccati profumi di prugna e ciliegia.
Gusto pieno ed equilibrato con note speziate e leggermente tostate.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 10 giorni alla temperatura di 26-28°C.

L'affinamento di circa sei mesi in barrique di primo e secondo vino conferisce a questo prodotto un profilo sensoriale assai complesso.

DURATA

Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento.

Mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno quattro/cinque anni.

VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

RESA PER ETTARO 9.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Intense red wine with a strong bouquet of plum and cherry.
It has a full-bodied and well-balanced taste with spicy and slightly toasted hints.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 10 days at 26-28°C.

A six months' ageing in barrique (new and used) gives this wine a really complex sensorial profile.

AGEING POTENTIAL

This wine is ready about three months after the bottling.

Its organoleptic properties remain unaltered for at least four/five years.

GRAPE VARIETY Negroamaro 100%

ALCOHOL 13% by vol.

YIELD PER HECTARE 9.000 bottles (5.000 vines per hectare)


AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training



ASIA WINE
AWARDS 2015



 Vin de couleur rouge intense, aux notes de parfums de prunes et de cerises. Au goût il est rond et équilibré marqué d'épices et d'une légère sensation de grillé.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges sont faites manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Après le pigeage et l'égrappage des raisins, l'ensemble du moût obtenu macère environ 10 jours à température de 26-28°. Puis un passage de 6 mois en barriques de premier et second vin, lui donne un profil sensoriel très complexe.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire 3 mois après sa mise en bouteille. Il garde intact ses caractéristiques organiques au moins 4 à 5 ans.

CÉPAGE Negroamaro 100%

VOLUME EN ALCOOL 13% vol.

RENDEMENT À L'HA 9.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier

 Intensiver roter Wein mit einem starken Bouquet von Pflaume und Kirsche. Weicher und ausgewogener Geschmack mit schönen Veilchenaromen.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des Septembers.

IM WEINKELLER

Nach Pressen und Entrappung erfolgt die Gärung des Traubenmosts ca. 10 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 26 bis 28 Grad. Eine kurzer Ausbau in französischen Eichenfässern (2 Monate) gibt dem Wein ein sehr komplexes, sinnliches Profil.

HALTBARKEIT

Der Wein ist drei Monate nach der Flaschenabfüllung trinkreif. Die typischen Merkmale dieses Weines bleiben vier bis fünf.

TRAUBENSORTE Negroamaro 100%

ALKOHOLGEHALT 13/13,5% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 9.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



BRONZE MEDAL



BEST WINE 2013




3 BOTTIGLIE 2013/2014



DIECIANNI

Primitivo Salento I.G.T.

 Vino che al debutto è di colore rosso compatto con intense sfumature violacee. Ampio e persistente all'olfatto, di profumo intenso ed elegante, in bocca sprigiona sentori di liquirizia.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

North Salento – La vendemmia viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre.

IN CANTINA

Le uve macerano e fermentano per una settimana in serbatoi di acciaio.

Affinamento in barrique francesi per tre mesi.

DURATA

Pronto appena in commercio con una interessante evoluzione nei successivi quattro/cinque anni.

VARIETÀ DELLE UVE Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

RESA PER ETTARO 8.000 bottiglie (4.000 - 4.500 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 35/40 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello

 Dense red wine with intense purplish tones. Full-bodied and persistent in the nose, with an intense and elegant aroma. Hints of liquorice in the mouth.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

North Salento – first ten days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate and ferment for one week in some stainless steel tanks.

The wine ages for three months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Ready to be drunk, it has an interesting development in the following four/five years.

GRAPE VARIETY Primitivo 100%

ALCOHOL 13,5% by vol.

YIELD PER HECTARE 8.000 bottles (4.000 - 4.500 vines per hectare)


AGE OF THE VINES 35/40 years old

VINE CULTIVATION METHOD Alberello (head training system)



3 GRAPPOLI BIBENDA 2014



 Vin de couleur rouge compact, aux intenses reflets violets.
Il est ample et persistant, au nez il exalte un parfum profond et élégant,
avec en bouche un goût subtil de réglisse.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Nord Salento – Les vendanges sont effectuées manuellement dans la première quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Les raisins ont macérés et fermentés durant une semaine en cuves inox.
Puis le vin a subi 3 mois d'affinage en barriques de chêne français.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire à peine commercialisé, avec une intéressante évolution dans les 4 ou 5 ans.


CÉPAGE Primitivo 100%

VOLUME EN ALCOOL 13,5% vol.

RENDEMENT À L'HA 8.000 bouteilles (4.000 - 4.500 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 35/40 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En gobelet

 Wein mit dichter, intensiver violetter Färbung.
Voller Körper und lang anhaltend in der Nase, mit intensivem und elegantem Aroma.
Im Mund Spuren von Lakritz.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Nord Salento – die ersten 10 Tage im September.

IM WEINKELLER

Die Trauben gären eine Woche lang in rostfreien Stahltanks.
Danach reifen die Weine drei Monate lang in französischen Eichenfässern.

HALTBARKEIT

Dieser Wein ist sofort trinkreif und entwickelt sich gut in den folgenden vier bis fünf.

TRAUBENSORTE Primitivo 100%

ALKOHOLGEHALT 13,5% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 8.000 Flaschen (4.000 – 4.500 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 35/40 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Gobelet-Erziehung (Alberello)



DOUBLE GOLD



2 GLASSES 2012



3 BOTTIGLIE 2011




BEST WINE 2011



DIECIANNI

Salice Salentino Rosso D.O.C.

 La lunga macerazione delle uve conferisce a questo vino un colore rosso compatto con decise sfumature granata. Il profilo sensoriale è complesso e delicato. Esso spazia dai frutti rossi maturi di confettura, alla tipica nota di mandorla amara.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Già in fase di diraspatura-pigiatura, i grappoli di negroamaro e malvasia nera (quest'ultima presente in quantità modeste nei nostri vigneti così come era in uso anticamente) vengono lavorati insieme: il coinvolgimento è assoluto e la lunga macerazione a cui assieme sono sottoposti, unita ad un passaggio in botrique francesi per 6 mesi, dona a questo vino una spiccata personalità.

DURATA

Pronto appena in commercio con una interessante evoluzione nei successivi quattro/cinque anni.


VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro con piccole percentuali (2 - 3%) di Malvasia Nera

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

RESA PER ETTARO 8.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Its intense red colour with garnet-coloured notes is due to the long maceration of the grapes. The sensorial profile is complex and delicate: sensations sweeping from ripe red fruit jam to the typical hint of bitter almond.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

The Negroamaro and the Malvasia Nera (only a small percentage in our vineyards, in accordance with the tradition) grape bunches are crushed and de-stemmed together: the involvement is absolute. The long maceration of the two grape varieties and 6 months ageing in French oak barrels give a remarkable personality to the wine.

AGEING POTENTIAL

Ready to be drunk, this wine has an interesting development in the following four/five years.

GRAPE VARIETY Negroamaro with a small percentage (about 2 - 3%) of Malvasia Nera

ALCOHOL 13% by vol.

YIELD PER HECTARE 8.000 bottles (5.000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 25/30 years old


VINE CULTIVATION METHOD Cordon training


Luca Maron



BRONZE MEDAL



 La longue macération des raisins confère à ce vin une couleur rouge compact avec des nuances grenat très marquées. Le profil sensoriel est complexe et délicat. Il dégage des fruits rouges, de confiture et sa note typique d'amande amère.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges sont faites manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Les raisins de negroamaro et de malvoisie noire, qui est présente en quantité modeste dans nos vignes, ont déjà en phase de pigeage un assemblage absolu. Après une longue macération, le vin est passé en barriques de chêne français durant 6 mois, qui donne à ce vin une forte personnalité.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire à peine sa commercialisation avec une intéressante évolution dans le 4 ou 5 ans.

CÉPAGES Negroamaro - Malvasia Nera (2 - 3%)

VOLUME EN ALCOOL 13% vol.

RENDEMENT À L'HA 8.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier



Die lange Pressung dieser Trauben gibt dem Wein eine intensive, granatrote Farbe. Man spürt den ausgewogenen Geschmack von marmeladig roten Früchten wie auch eine schöne Mandel-Note.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen im September.

IM WEINKELLER

Die Negroamaro und die Malvasia-Nera-Trauben (nur ein kleiner Anteil in unseren Weinbergen, entsprechend der Vroschriften) werden zusammen entrappt und sanft gepresst; die Komplexität ist so vollkommen. Die lange Gärung dieser zwei Trauben-Sorten und die sechsmonatige Reifung in französischen Eichen-Fässern gibt diesem Weine eine bemerkenswerte Persönlichkeit.

HALTBARKEIT

Dieser Wein ist sofort trinkreif und entwickelt sich gut in den folgenden vier bis fünf.

TRAUBENSORTE Negroamaro mit einem kleinen Anteil (ca. 2 - 3%) Malvasia Nera

ALKOHOLGEHALT 13% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 8.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



3 GRAPPOLI BIBENDA 2014



4/5 BOTTIGLIE 2011/2012



DIECIANNI

Malvasia Nera Salento I.G.T.



Vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di mora, arancia sanguinella e viola. In bocca è fresco e sprigiona sensazioni di ciliegia e mirtillo. Di corpo robusto e piacevolmente morbido.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 10 giorni alla temperatura di 26-28°C. Matura per 4 mesi in acciaio.

DURATA

Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento. Mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno tre/quattro anni.

VARIETÀ DELLE UVE Malvasia Nera di Lecce 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

RESA PER ETTARO 9.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera



Intense ruby-red wine. Hints of blackberries, blood orange and violet in the nose. Freshness in the mouth, with sensations of cherry and blueberry. Full-bodied and pleasantly soft.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 10 days at 26-28° C. The wine ages for four months in steel tanks.

AGEING POTENTIAL

This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least three/four years.

GRAPE VARIETY Malvasia Nera di Lecce 100%


ALCOHOL 14% by vol.

YIELD PER HECTARE 9.000 bottles (5.000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training



 Vin de couleur rouge intense. Au nez des senteurs de mûre, d'orange sanguine et de violette. Il est frais en bouche, dégage des sensations de cerise et de myrtille. Un corps plaisant et souple.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges sont faites manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Après le pigeage et l'égrappage des raisins, l'ensemble du moût obtenu macère environ 10 jours à température de 26-28°, puis affiné durant 4 mois en cuve inox.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire 3 mois après la mise en bouteille, il garde intact ses caractéristiques organiques au moins 3 à 4 ans.

CÉPAGES Malvasia Nera 100%

VOLUME EN ALCOOL 14% vol.

RENDEMENT À L'HA 9.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier



Intensiver, rubinroter Wein. In der Nase Duft nach Brombeeren, Blut-Orangen und Veilchen. Im Mund sehr frisch mit Noten von Kirschen und Heidelbeeren. Vollmundig und angenehm weich.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des September.

IM WEINKELLER

Nach dem Pressen und Entrappen der Trauben gärt der Most 10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 26 – 28 Grad. Der daraus gewonnene Wein reift 4 Monate in Stahltanks.

HALTBARKEIT

Der Wein ist nach ca. drei Monate in der Flasche trinkreif. Die typischen wahrnehmbaren Merkmale bleiben mindestens zwei bis drei Jahre erhalten.

TRAUBENSORTE Malvasia Nera di Lecce 100%

ALKOHOLGEHALT 14% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 9.000 Flaschen (5.000 Rebstücke pro Hektar)


ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



ROSARÒ

Negroamaro Rosè Salento I.G.T.

 Vino dal colore cerasuolo intenso e brillante. Elegante all'olfatto nelle sensazioni floreali e marine. Al gusto è pieno ed equilibrato con buona persistenza di frutta rossa.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per circa 24 ore.

Ciò consente di estrarre l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi.

Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

DURATA

Mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno due anni.


VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

RESA PER ETTARO 8.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Intense and brilliant cherry-coloured wine. Elegant in the nose with floral and sea hints. Rich and well-balanced in the mouth with a good persistence of red fruits.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

After the crushing of the grapes, the must is left with the skins for about 24 hours.

This process allows obtaining the original colour and keeping the typical flavours.

The wine ages for 3 months in stainless steel tanks.

AGEING POTENTIAL

It keeps its freshness and flavour for at least two years.

GRAPE VARIETY Negroamaro 100%

ALCOHOL 13% by vol.

YIELD PER HECTARE 8.000 bottles (5.000 vines per hectare)


AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training


LA GUIDA VINI
3 TRALCI AIS 2018


Luca Maron
BEST WINE 2013



 Vin de couleur rose intense et brillant. Élégant au nez, il se dégage des parfums floraux et marins. Au goût il est plein, équilibré avec une bonne persistance de fruit rouge.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges se font manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Le moût obtenu du pigeage des raisins est resté au contact des peaux 15 - 18h. Cela donne une belle couleur tout en gardant les parfums caractéristiques à ce vin. L'affinage dure environ 3 mois en cuves inox.

TEMPS DE GARDE

A boire dans les 2 ans tout en conservant son goût et sa fraîcheur.


CÉPAGE Negroamaro 100%

VOLUME EN ALCOOL 13% vol.

RENDEMENT À L'HA 8.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier

 Dieser Wein hat ein intensiv leuchtendes Rosé. Elegante Noten aus Flora und Meer. Der Geschmack ist im Mund sehr ausgewogen mit einem Nachklang von roten Früchten.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des Septembers.

IM WEINKELLER

Nach dem Kellern der Trauben bleibt der Most ca. 15 bis 18 Stunden in Kontakt mit der Schale. Dieser Prozess ermöglicht die eigenständige Farbe und erhält die typischen Geschmacksnoten. Der Wein reift 3 Monate in rostfreien Stahltanks.

HALTBARKEIT

Der Wein behält seine Frische und seinen Geschmack mindestens zwei Jahre lang.

TRAUBENSORTE Negroamaro 100%

ALKOHOLGEHALT 13% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 8.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



INTERNATIONAL SELECTION
"WINES FOR FISH"



SPECIAL MENTION 2013

NATIONAL SELECTION
"WINES FOR FISH"



SPECIAL MENTION 2010



2ND WINE ROSÉ
NATIONAL COMPETITION



SPECIAL MENTION 2012


GAMBERO ROSSO

2 GLASSES 2012



DIECIANNI

Verdeca Bianco Salento I.G.T.

 Dai migliori grappoli di verdeca è stato ottenuto questo vino elegante e unico. Nel bicchiere svela fragranze fruttate di agrumi. In bocca esprime carattere, equilibrio e finezza.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Valle d'Itria – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.


IN CANTINA

Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.

DURATA

Vino pronto dopo circa tre mesi dall'imbottigliamento. Mantiene le sue caratteristiche organolettiche intatte per almeno due anni.

- VARIETÀ DELLE UVE** Verdeca 100%
- GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% vol.
- RESA PER ETTARO** 10.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)
- ETÀ DEI VIGNETI** 25/30 anni
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Spalliera

 Elegant and unequalled wine obtained with the best Verdeca grape bunches. In the glass it discloses hints of citrus fruits. In the mouth it reveals its character, balance and finesse.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Itria Valley - Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

The must is obtained by a soft crushing of the grapes and it is kept at controlled temperature. The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks.

AGEING POTENTIAL

This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for one/two years.

- GRAPE VARIETY** Verdeca 100%
- ALCOHOL** 12,5% by vol.
- YIELD PER HECTARE** 10.000 bottles (5.000 vines per hectare)
- AGE OF THE VINES** 25/30 years old
- VINE CULTIVATION METHOD** Cordon training



3 GRAPPOLI BIBENDA 2014



Luca Maron



 Issu de nos meilleures grappes de Verdeca on obtient ce vin élégant et unique. Au nez il dévoile des senteurs d'agrumes. En bouche il exprime caractère, équilibre et finesse.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Vallée d'Itria – Les vendanges sont faites manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Le moût obtenu après un pigeage délicat des raisins, est maintenu à une température contrôlée. La fermentation se fait en cuves inox.

TEMPS DE GARDE

Vin prêt à boire après 3 mois de la mise en bouteille, garde ses qualités gustatives environ 2 ans.


CÉPAGE Verdeca 100%

VOLUME EN ALCOOL 12,5% vol.

RENDEMENT À L'HA 10.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier

 Ein eleganter und unvergleichlicher Wein, erzeugt aus den besten Verdeca-Trauben. Im Glas Spuren von Zitrusfrüchten. Im Mund kommen sein Charakter, seine Ausgewogenheit und seine Finesse zum Tragen.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Itria Tal – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des Septembers.

IM WEINKELLER

Nach dem sanften Keltern der Trauben wird der Most auf einer kontrollierten Temperatur gehalten. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

HALTBARKEIT

Zirka drei Monate nach der Abfüllung ist der Wein trinkreif. Die typischen wahrnehmbaren Merkmale bleiben ein bis zwei Jahre erhalten.

TRAUBENSORTE Verdeca 100%

ALKOHOLGEHALT 12,5% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 10.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)


ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



DIECIANNI

Chardonnay Salento I.G.T.

 Vino di un giallo paglierino carico. Al naso note di ananas, percoca ed erbe aromatiche. Straordinario all'assaggio con ingresso dolce e un finale equilibrato e dalla buona sapidità.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Nord Salento – La vendemmia viene effettuata manualmente verso la fine di agosto.

IN CANTINA

Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata.

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.

Il vino ottenuto affina "sur lies" in barriques di rovere francese per circa 6 mesi.

DURATA

Mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno cinque anni.

VARIETÀ DELLE UVE Chardonnay 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

RESA PER ETTARO 8.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Deep and straw-coloured wine. Hints of pineapple, yellow peach and herbs in the nose. Extraordinary wine having a soft entry and a well-balanced finish.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

North Salento – Manual harvesting at the end of August.

AT THE WINERY

The must is obtained by a soft crushing of the grapes and it is kept at controlled temperature.

The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks. The resulting wine ages "sur lies" in French oak barrique for about six months.

AGEING POTENTIAL

It keeps its freshness and flavour for at least five years.

GRAPE VARIETY Chardonnay 100%

ALCOHOL 13% by vol.

YIELD PER HECTARE 8,000 bottles (5,000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training



 Vin d'un jaune paille soutenu. Au nez des notes d'ananas, de percooca, (pêche jaune) et d'herbes aromatiques. Superbe en bouche avec une saveur légèrement sucrée et une finale aux saveurs bien équilibrées.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Nord Salento – Les vendanges sont faites manuellement vers la fin d'août.

VINIFICATION

Le moût des raisins obtenu par un pigeage souple est maintenu à température contrôlée. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox, puis le vin est affiné « sur lies » et reste en barriques de chêne français pour une durée d'environ 6 mois.

TEMPS DE GARDE

Le vin gardera sa fraîcheur et ses caractéristiques au moins 5 ans.


CÉPAGES Chardonnay 100%

VOLUME EN ALCOOL 13% vol.

RENDEMENT À L'HA 8.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier

 Dichter, strohgelber leuchtender Wein. In der Nase Noten von Ananas, Pfirsich und Gewürzen. Ein außergewöhnlicher Wein, sehr weich auf der Zunge mit einem ausgewogenen, aromatischem Finale.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Nord Salento – manuelle Lese Ende August.

IM WEINKELLER

Der Most wird durch eine sanfte Pressung der Trauben gewonnen und wird während der Gärung auf einer gleichmäßigen, kontrollierten Temperatur gehalten. Die alkoholische Gärung erfolgt in rostfreien Stahl tanks. Der entstandene Wein reift danach ca. sechs Monate "sur lies" in französischen Eichenfässern.

HALTBARKEIT

Der Wein behält seine Frische und Schmackhaftigkeit mindestens für die Dauer von fünf Jahren.

TRAUBENSORTE Chardonnay 100%

ALKOHOLGEHALT 13% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 8.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier

INTERNATIONAL SELECTION
"WINES FOR FISH"



SPECIAL MENTION 2013

NATIONAL SELECTION
"WINES FOR FISH"



SPECIAL MENTION 2010



ANIMÈ

Vino Frizzante Bianco Salento I.G.T.



Vino che si presenta di color giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumi intensi e fruttati; in bocca mela verde con un finale minerale.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Valle d'Itria – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Il mosto viene mantenuto costantemente a temperatura controllata. Il vino è ottenuto secondo il metodo Charmat.

DURATA

Vino pronto dopo 2 mesi di affinamento in bottiglia. Mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno due anni.

VARIETÀ DELLE UVE Verdeca

GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.

RESA PER ETTARO 13.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera



Straw-coloured wine with pale green highlights. Intense and fruity fragrance; green apple in the mouth with a mineral finish.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Itria Valley - Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

The must is always kept at controlled temperature. This wine is obtained following the Charmat method.

AGEING POTENTIAL

Ready to be drunk about two months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least two years.

GRAPE VARIETY Verdeca


ALCOHOL 11% by vol.

YIELD PER HECTARE 13.000 bottles (5.000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training



 Vin de couleur jaune paille avec de légers reflets verts.
Parfums intenses et fruités, en bouche une saveurs de pomme verte avec
une finale minérale.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Vallée d'Itria – Les vendanges sont effectuées manuellement dans la deuxième
quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Le moût est maintenu à température constante et contrôlée.
Le vin est obtenu selon la méthode Charmat.

TEMPS DE GARDE

Vin prêt à boire après 2 mois passés en bouteille.
Il garde ses qualités gustatives au moins 2 ans.


CÉPAGES Verdeca

VOLUME EN ALCOOL 11% vol.

RENDEMENT À L'HA 13.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espallier

 Strohgelber leuchtender Wein mit subtilen, zartgrünen Schattierungen.
In der Nase intensiv und mit fruchtigen Noten; im Mund grüner Apfel mit einem
mineralischen Abschluss.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Itria Tal – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des Septembers.

IM WEINKELLER

Der Most wird konstant auf einer kontrollierter Temperatur gehalten.
Die Wein wird nach der Charmat-Methode produziert.

HALTBARKEIT

Nach ca. zwei Monaten in der Flasche ist der Wein trinkreif.
Die typischen wahrnehmbaren Merkmale bleiben mindestens zwei Jahre erhalten.

TRAUBENSORTE Verdeca

ALKOHOLGEHALT 11% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 13.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)


ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spallier



TERRAMARE

Primitivo Salento I.G.T.

 Vino intenso e complesso dal colore rubino con sfumature violacee. Al naso presenta note di prugna in confettura, violetta, erbe mediterranee e spezie. In bocca è equilibrato, maturo e persistente.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Nord Salento – La vendemmia viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre.

IN CANTINA

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28°C. Il vino ottenuto affina per 2 mesi in barrique di primo e secondo vino.

DURATA

Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento, mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno due/tre anni.


VARIETÀ DELLE UVE Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

RESA PER ETTARO 10.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Intense and complex wine with ruby tones and purplish notes. Hints of plum jam, violet, Mediterranean herbs and spice in the nose. It is balanced, ripe and soft in the mouth.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

North Salento – Manual harvesting on the first ten days of September.

AT THE WINERY

After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 7 days at 26-28°C. The resulting wine ages for 2 months in new and used barriques.

AGEING POTENTIAL

This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least two/three years.

GRAPE VARIETY Primitivo 100%

ALCOHOL 13% by vol.

YIELD PER HECTARE 10.000 bottles (5.000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training


Luca Maron


SILVER MEDAL
SELEZIONE DEL SINDACO 2014



 Vin intense et complexe de couleur rubis aux reflets violets. Au nez il présente des notes de confiture de prunes, fleur de violette, herbes méditerranéennes, épices. En bouche il est équilibré, mûr et persistant.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Nord Salento – Les vendanges se font manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Après le pigeage et l'égrappage des raisins, l'ensemble du moût obtenu macère environ 7 jours à température de 26-28°.

Puis il est affiné 6 mois en barriques de premier et de second vin.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire 3 mois après la mise en bouteille. Il garde intact ses caractéristiques organiques au moins 2 à 3 ans.


CÉPAGE Primitivo 100%

VOLUME EN ALCOOL 13% vol.

RENDEMENT À L'HA 10.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier

 Intensiver und komplexer Wein mit einer intensiven roten Farbe und violetten Tönen. In der Nase mit Spuren von Pflaumen-Marmelade, Pfeilchen, mediterranen Kräutern und Gewürzen. Im Mund ist er warm und weich.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Nord Salento – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des Septembers.

IM WEINKELLER

Nach dem Pressen und Entrappen der Trauben gärt der Most sieben Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 26 – 28 Grad. Der daraus gewonnene Wein reift 2 Monate lang in neuen und alten Barriques.

HALTBARKEIT

Nach ca. drei Monaten in der Flasche ist der Wein trinkreif. Die typischen wahrnehmbaren Merkmale bleiben mindestens zwei bis drei Jahre erhalten.

TRAUBENSORTE Primitivo 100%

ALKOHOLGEHALT 13% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 10.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



TERRAMARE

Negroamaro Salento I.G.T.

 Vino abbastanza complesso e dal colore rubino. Intenso all'olfatto nelle sensazioni di ciliegia. Al gusto è pieno ed equilibrato con tonalità speziate e leggermente tostate.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28°C.

Il vino ottenuto affina per 6 mesi in barrique di primo e secondo vino.

DURATA

Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento, mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno due/tre anni.


VARIETÀ DELLE UVE Negroamaro 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.

RESA PER ETTARO 10.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Ruby wine, complex enough. In the nose it is intense with hints of cherry. Full-bodied and well-balanced in the mouth, with spiced and slightly roasted hints.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY

After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 7 days at 26-28°C. The resulting wine ages for 6 months in new and used barriques.

AGEING POTENTIAL

This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least two/three years.

GRAPE VARIETY Negroamaro 100%


ALCOHOL 12,5% by vol.

YIELD PER HECTARE 10.000 bottles (5.000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training



 Vin assez complexe à la couleur rubis. Très intense au nez avec des sensations de cerises. En bouche il est plein et équilibré avec des tons d'épices et de grillé.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Guagnano – Les vendanges se font manuellement dans la deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Après le pigeage et l'égrappage des raisins, l'ensemble du moût obtenu macère environ 7 jours à température de 26-28°.

Puis il est affiné 6 mois en barriques de premier et de second vin.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire 3 mois après la mise en bouteille. Il garde intact ses caractéristiques organiques au moins 2 à 3 ans.

CÉPAGE Negroamaro 100%

VOLUME EN ALCOOL 12,5% vol.

RENDEMENT À L'HA 10.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier



Ein Wein mit einer intensiven, rubinroter Farbe. In der Nase sehr intensiv mit Kirschnoten. Vollmundig und ausgewogen im Mund, würzig und mit leichten Röstnoten.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Guagnano – manuelle Lese in den zweiten 10 Tagen des Septembers.

IM WEINKELLER

Nach dem Pressen und Entrappen der Trauben gärt der Most sieben Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 26 – 28 Grad. Der daraus gewonnene Wein reift 6 Monate lang in neuen und alten Barriques.

HALTBARKEIT

Nach ca. drei Monaten in der Flasche ist der Wein trinkreif. Die typischen wahrnehmbaren Merkmale bleiben mindestens zwei bis drei Jahre erhalten.

TRAUBENSORTE Negroamaro 100%

ALKOHOLGEHALT 12,5% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 10.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier



2 GRAPPOLI BIBENDA 2014

v i t a e
LA GUIDA VINI

3 TRALCI AIS 2015




Luca Maron



TERRAMARE

Verdeca Bianco Salento I.G.T.

 Vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature verdoline. Al naso delicate note floreali che si mescolano a profumi di frutta fresca. Sapore secco e piacevolmente fresco.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Valle d'Itria – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda metà di settembre.

IN CANTINA

Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.

DURATA

Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento, mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno due/tre anni.

VARIETÀ DELLE UVE Verdeca 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

RESA PER ETTARO 12.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

ETÀ DEI VIGNETI 25/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

 Straw-coloured wine with pale green notes. Delicate floral hints mingling with fresh fruit notes in the nose. Its taste is dry and pleasantly fresh.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME

Itria Valley – Manual harvesting in the middle of September.

AT THE WINERY

The must is obtained by a soft crushing of the grapes and it is kept at controlled temperature. The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks.

AGEING POTENTIAL

This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least two/three years.

GRAPE VARIETY Verdeca 100%


ALCOHOL 12% by vol.

YIELD PER HECTARE 12.000 bottles (5.000 vines per hectare)

AGE OF THE VINES 25/30 years old

VINE CULTIVATION METHOD Cordon training



 Vin de couleur jaune paille aux reflets verts pâles. Un nez délicat de notes florales qui se mélange avec des parfums de fruits frais. Agréable saveur et une belle fraîcheur.

ZONE DE PRODUCTION ET PERIODE DE VENDANGES

Vallée d'Itria - Les vendanges sont faites manuellement dans la seconde moitié de septembre.

VINIFICATION

Le moût obtenu avec un pigeage délicat des raisins est maintenu à température contrôlée. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox.

TEMPS DE GARDE

Vin prêt à boire après 3 mois la mise en bouteille. Il garde son goût et ses caractéristiques environ 2 à 3 ans.

CÉPAGE Verdeca 100%

VOLUME EN ALCOOL 12% vol.

RENDEMENT À L'HA 12.000 bouteilles (5.000 pieds à l'ha)

AGE DE LA VIGNE 25/30 ans

SYSTÈME DE PLANTATION En espalier



Ein Wein von strohgelber Farbe mit zartgrünen Tönen. In der Nase verschmelzen feine, blumige Noten mit einer frischen Frucht, die sich mit Aromen von frischen Früchten mischen. Trockener und angenehm frischer Geschmack.

ANBAUZONE UND WEINLESE

Itria Tal – manuelle Lese Mitte September.

IM WEINKELLER

Nach dem sanften Keltern der Trauben wird der Most auf einer kontrollierter Temperatur gehalten. Die alkoholische Gärung erfolgt im rostfreien Stahltank.

HALTBARKEIT

Nach ca. drei Monaten in der Flasche ist der Wein trinkreif. Die typischen wahrnehmbaren Merkmale bleiben zwei bis drei Jahre erhalten.

TRAUBENSORTE Verdeca 100%

ALKOHOLGEGEHALT 12% vol.

ERTRAG PRO HEKTAR 12.000 Flaschen (5.000 Rebstöcke pro Hektar)

ALTER DES WEINBERGS 25/30 Jahre

ART DER BEPFLANZUNG Spalier

INTERNATIONAL SELECTION
"WINES FOR FISH"



SPECIAL MENTION 2013

NATIONAL SELECTION
"WINES FOR FISH"



SPECIAL MENTION 2010



2 GRAPPOLI BIBENDA 2014





FEUDI DI GUAGNANO

Confezioni speciali - Special gifts







GUAGNANO
ITALY
L.C.O. LE 3658

FLIDI
Guagnano



FEUDI DI GUAGNANO

Vini dal cuore del Salento



Feudi di Guagnano s.r.l. Via Provinciale, 37 - 73010 Guagnano (LE) Italia
Cantina: Via Collino, 3 - 73010 Guagnano (LE) Italia Tel. +39 0832 705422
www.feudiguagnano.it - sales@feudiguagnano.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013