



GIULIANI

vini





**AMORE PER LA TERRA
PASSIONE PER I VINI**

WWW.GIULIANIVINI.COM





Nel cuore della murgia barese, sulle colline che si estendono tra Turi e Gioia del Colle, Raffaele Giuliani diede vita a una piccola azienda agricola, curata con amore e cresciuta sotto la guida del figlio, Vito Donato Giuliani.

L'esposizione geografica e il clima mediterraneo dei territori in cui si estendono i vigneti, permettono ai grappoli di raggiungere il giusto grado di maturazione e di trasferire ai vini inconfondibili qualità. L'intenso colore rosso-violaceo che caratterizza gli acini del vitigno Primitivo e dell'Aleatico illumina e definisce, durante la maturazione, la zona pugliese in cui si estende e genera, anno dopo anno, vini dal gusto straordinario e dal profumo inconfondibile.

L'azienda si estende su una superficie di circa cinquanta ettari lungo la contrada detta "sotto il canale", nei pressi della zona archeologica Monte Sannace.

Il ciclo produttivo è seguito con cura e passione per ottenere vini di qualità. La raccolta segue l'esperienza e la tradizione ed è effettuata ancora a mano. La vinificazione e l'imbottigliamento sono a cura dell'enotecnico Luca Petrelli e del fondatore Donato Giuliani.



I CRU

I vini più noti di Puglia sono i rossi autoctoni, in particolare il Primitivo e il Susumaniello. Della linea dei CRU fanno parte Trelamie, susumaniello IGT, Lavarossa, primitivo di Gioia del Colle Doc e Baronaggio, il più nobile il primitivo di Gioia del Colle DOC Riserva. Nascono da vitigni storici, originari di Puglia, espressione dei colori e dei profumi caratteristici del territorio. Sono vini pregiati, di grande carattere ed eleganza, impreziositi da una raffinatezza al gusto e all'olfatto.



BARONAGGIO

 Primitivo Riserva Gioia del Colle DOC /  VOL. 15,5% /  750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: Primitivo Riserva Gioia del Colle DOC

Coltivazione: Cordone speronato di almeno 35/40 anni di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Gioia del Colle contrada Baronaggio, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe delle DOP Gioia del Colle.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 15 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in barrique di rovere francese.

Caratteristiche organolettiche: Rosso granato profondo con riflessi rubini, intrigante e ricco ventaglio aromatico: fruttato, di frutta matura e sotto spirito, amarene e ciliegie, more e gelsi; speziato, di pepe, chiodi di garofano e liquirizia; floreale, di viole e rose; note balsamiche e sottile vena minerale completano il naso fine e complesso. Conferma la sua elegante struttura, la potenza alcolica è perfettamente bilanciata dalla spalla acida e dai fini tannini che si chiudono in un finale lunghissimo e seducente, un vino dall'indiscutibile carattere pregevole per complessità ed eleganza

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento ad arrostiti misti, agnello al forno e alla brace, selvaggina e formaggi stagionati ed erborinati.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN
8054529660100



LAVAROSSA



Primitivo
Gioia del Colle DOC



VOL. 14,5%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: Primitivo Gioia del Colle DOC

Coltivazione: Cordone speronato di almeno 20 anni di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe delle DOP Gioia del Colle.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso con riflessi granati, ammalia subito con la sua fine carica fruttata e le sue importanti note balsamiche, caratteristica del magnifico territorio di provenienza. Lieve ed eleganti note speziate completano un naso complesso ed avvolgente. Colpisce con i suoi tannini importanti, morbidi e in perfetto equilibrio con il calore e la potenza che esprime la struttura del vino. Bella sapidità e freschezza, fini e persistenti i ritorni balsamici. Chiusura lunga e coerente vino complesso e armonico, pieno ed elegante, è senza dubbio una splendida espressione del Primitivo di Gioia del Colle.

Abbinamenti: Senza pari in abbinamento ad arrostiti misti, piatti di carne stracotta e al ragù. Si sposa bene anche a formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660094



TRE LAMIE



Susumaniello
IGT PUGLIA



VOL. 13%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Susumaniello

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Territorio di vocazione murgia centrale Turi, Gioia del Colle, Putignano, Sammichele di Bari. caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione.

Terreno: Terra rossa con elevata presenza di roccia affiorante, triturata, consente di cedere calcare al terreno e refrigerio alle radici nei periodi caldi estivi.

Vendemmia: Terza decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento ed acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentori fruttati di prugna croccante, ciliegie e frutti di bosco; fine note floreali di rose rosse, ricordi macchia mediterranea e finale lievemente speziato. Caldo e complesso buona struttura e freschezza. Buona persistenza e lieve piacevole tannicità. vino dal forte carattere varietale, armonico e di buona bevibilità

Abbinamenti: Si sposa con piatti di carne in particolare alle cotture alla brace e in umido, formaggi stagionati e semi-stagionati

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660230



GIULIANI

18

6



I REGIONALI

Ogni vino è espressione del territorio in cui viene prodotto, racconta la storia e ne descrive i sapori e i profumi. La linea de "I Regionali" è composta da vini IGT che spaziano dal bianco al rosso e rosato. I Regionali sono vini strettamente legati al territorio di Puglia, il loro nome si ispira alle contrade del territorio tra Turi e Gioia del Colle, località in cui sono situati i vigneti. Le illustrazioni delle etichette evocano le raffigurazioni presenti sulle antiche maioliche della grotta di Sant'Oronzo a Turi, risalenti alla metà del '600. È un'ulteriore legame tra il vino e la sua cultura d'origine.



VERZILLO



Malvasia
IGT Puglia



VOL. 11%



750 ml

Tipologia: Bianco

Vitigno: Malvasia

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, Sammichele di Bari, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terreno argilloso con presenza elevate di affioramento rocciosi frantumati che conferiscono refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Presatura di spuma e affinamento: Fermentato in autoclave e affinato in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma leggera, delicatamente aromatico, ricco di sentori floreali, note fruttate di frutta a pasta gialla e ricordi di mandorla, vivace e fresco, morbido ed equilibrato. Buona persistenza e chiusura pulita, un vino dalle sfumature fragranti e delicate, allegro e beverino.

Abbinamenti: Indicato per aperitivi e antipasti leggeri, si può abbinare anche a piatti freschi di pesce o piatti tradizionali a base di verdura e ortaggi

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE





EAN
8054529660131



TOPPARELLO

 Primitivo
IGT Puglia

 VOL. 12,5%  750 ml

Tipologia: Rosato

Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramenti rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, pigia-diraspatura pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Affinamento: Affinato in acciaio ed in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Vivace bouquet di note fruttate e floreali, fra le quali spiccano le note di ciliegia, melagrana, viola e rosa tea sapido e fresco, fine e di buona lunghezza, si chiude asciutto e pulito vino godibile e di grande bevibilità, regala una fine e delicata armonia di sensazioni

Abbinamenti: Vino molto versatile e da tutto pasto, si sposa bene con i piatti della tradizione mediterranea, minestre di legumi e carni bianche, piatti elaborati di pesce e molluschi ben si sposa con antipasti, piatti di pesce grigliato, molluschi e crostacei, ma anche carni bianche e formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE




PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE





EAN
8054529660179



TOMEGNA

 Negroamaro
IGT Puglia

/  VOL. 13% /  750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Negroamaro

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Territorio di vocazione Brindisi contrada Cerano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione.

Terreno: Terra rossa con elevata presenza di sabbia fina e grossa

Vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento ed acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso, fragranti sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi e sottile nota speziata che arricchisce la gamma complessa di aromi caldo e morbido, ha buon supporto acido e tannini fini. Chiude lungo, asciutto e piacevole, buona struttura ed equilibrio nelle sensazioni organolettiche, ne fanno un vino interessante e di godibile versatilità.

Abbinamenti: Primi piatti a base di pasta fresca e ripiena, zuppe di verdura e funghi, carne alla griglia o al forno, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660186



SERRONE



Nero di Troia
IGT Puglia



VOL. 13%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Nero di Troia

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Mellito, Bitonto caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore.

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento ed acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso con riflessi violacei profumi intensi, tipici del vitigno, fruttati di frutta rossa, quali more, lampone e melograno, sentori di erbe aromatiche e balsamiche, delicate note floreali gusto pieno ed equilibrato, con intensi ritorni fruttati, bella acidità e tannini vellutati. Chiusura lunga e asciutta vino dallo spiccato carattere territoriale.

Abbinamenti: Si sposa bene con primi piatti, arrostiti di carni bianche e rosse, funghi, formaggi a medio-lunga stagionatura e salumi.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE





EAN
8054529660193



CHIANCAIA


 Fiano
 IGT Puglia

 VOL. 12,5% /  750 ml

Tipologia: Bianco

Vitigno: FIANO

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Gioia del Colle e Sammichele di Bari, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terreno alluvionale profondo con una equilibrata presenza di argilla, limo, sabbia grossa e sabbia fine, refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva è assicurato da un franco di lavorazione elevato.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Affinamento: Affinato in acciaio ed in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini fini e intense note aromatiche tipiche del vitigno, complesso bouquet di fiori e frutta con fresche note agrumate di bergamotto sapido, fresco e di buon corpo, ha una delicata vena minerale che ne rende godibile e lungo il finale di bocca, un vino dallo spiccato carattere territoriale, ricco e al contempo piacevolmente bevibile

Abbinamenti: Vino da tutto pasto, si sposa molto bene con antipasti, frutti di mare e crostacei, risotti e piatti di pesce. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



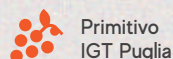
PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660155



PETRIZZA



Primitivo
IGT Puglia



VOL. 13%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato da 0/10 anni di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, Sammichele di Bari, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento ed acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi intensi, tipici del vitigno, fruttati di frutta rossa, quali di more, ciliegie, amarene, prugne, sentori di erbe aromatiche e balsamiche, delicate note floreali, gusto pieno ed equilibrato, con intensi ritorni fruttati, bella acidità e tannini vellutati. Chiusura lunga e asciutta, vino dallo spiccato carattere territoriale, è garbato e versatile per struttura e freschezza

Abbinamenti: Si sposa bene con primi piatti, arrostiti di carni bianche e rosse, funghi, formaggi a medio-lunga stagionatura e salumi.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660162



CANNUZZE



Chardonnay
IGT Puglia



VOL. 12,5%



750 ml

Tipologia: Bianco

Vitigno: Chardonnay

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Gioia del Colle e Sammichele di Bari, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terreno alluvionale profondo con una equilibrata presenza di argilla, limo, sabbia grossa e sabbia fine, refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva è assicurato da un franco di lavorazione elevato.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Affinamento: Affinato in acciaio ed in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi dorati fine e seducente con i suoi profumi intensi e profondi di frutta esotica, ananas, banana, frutto della passione e le delicate note floreali; sapido e pieno, presenta ottimo equilibrio fra acidità e morbidezza; il finale è lungo e pulito, vino di buona struttura e personalità, si ricorda per l'armonia e la suadente persistenza

Abbinamenti: Ben si sposa con antipasti, piatti di pesce grigliato, molluschi e crostacei, ma anche carni bianche e formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660148



A FESTA

Cantone di Cristo e 1922 sono i vini dolci della cantina Giuliani, da gustare a conclusione di un pasto per intrattenimento e convivialità. Cantone di Cristo è un vino che esprime molto bene la delicata aromaticità dell'Aleatico, vitigno autoctono di Puglia.

1922 è un Primitivo dolce, ricco e seducente. L'etichetta e il nome sono un omaggio allo storico fondatore dell'azienda, Raffaele Giuliani, nato nel 1922.

Ricciolo è lo spumante rosé prodotto da uve di Aleatico. È un vino frizzante e leggero, giovane e brioso, come la luminaria stilizzata sull'etichetta.



CANTONE DI CRISTO



Aleatico
Gioia del Colle DOC



VOL. 13,5%
+ 5,5%



500 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Aleatico

Denominazione: Gioia del Colle DOC

Coltivazione: Cordone speronato di anni 30 di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comune di Turi, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: terreno argilloso con presenza elevate di affioramento rocciosi frantumati che conferiscono refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 20 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con vividi riflessi. Intriganti e fini i ricchi sentori tipici del vitigno, frutta matura e in confettura, prugne, fichi, ciliegie sotto spirito, carrube e frutta secca. Bei sentori aromatici di origano e timo gusto godibile, misurato tenore zuccherino in perfetto equilibrio con la vivida vena acida. Buono il corpo e ricco di sfumature nel lungo finale. un vino che accarezza i sensi ed esprime molto bene la delicata aromaticità dell'Aleatico di Puglia.

Abbinamenti: Non è solo un vino da meditazione. Esprime tutta la sua piacevolezza abbinato a dolci di mandorle, pasticceria secca e al cioccolato, ma si sposa egregiamente anche con un ottimo caciocavallo di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C





EAN
8054529660124



1922

 Primitivo
IGT Puglia

/  VOL. 14,5%
+ 4,5% /  500 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato di anni 30 di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: terreno argilloso con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 20 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino profondo. riccamente fruttato, more, prugne e amarene mature, confettura di ciliegie, ricordi di fichi e frutta secca. E poi, fini sentori floreali di rose e erbacei di erbe mediterranee, sottili note speziate di liquirizia e anice stellato un ventaglio ampio e sontuoso di aromi seducenti un'esplosione di frutta matura e croccante, morbido caldo, delicatamente dolce ma sorretto da una sorprendente vena acida e tannica. Interminabile lunghezza e pulizia di bocca in chiusura, un vino armonico e ricco, che appaga i sensi e non si dimentica

Abbinamenti: Ben si sposa con pasticceria e dolci della tradizione a base di mandorla. Da provare anche abbinato con formaggi a pasta filata di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18°C





EAN
805452966017



RICCIOLO

 Aleatico
IGT Puglia

/  VOL. 12% /  750 ml

Tipologia: Vino spumante rosato

Vitigno: Aleatico

Denominazione: Vino Spumante di qualità metodo charmat

Coltivazione: Cordone speronato

Zona di produzione: Murgia centrale comune di Turi altitudine mt 250

Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Ultima settimana di Agosto

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura

Presatura di spuma e affinamento: Fermentato in autoclave e affinato in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa chiaro riccamente fruttato, more, marasche e ciliegia ricordi di frutta fresca e fini sentori floreali di rose. Un'esplosione di frutta matura sorretto da una sorprendente vena acida e delicatamente tannica, interminabile lunghezza e pulizia di bocca in chiusura.

Abbinamenti: Vino adatto per esaltare la freschezza di primi piatti leggermente strutturati a base di pesce o crostacei, antipasti di mare, cotti e crudi.

Temperatura di servizio: 6° C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE




PALLET (USA 120x100)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE





EAN
8054529660247



RICCIOLO

 Uve bianche
IGT Puglia

/  VOL. 12% /  750 ml

Tipologia: Vino spumante bianco

Vitigno: Uve bianche

Denominazione: Vino spumante bianco metodo Charmat

Coltivazione: Cordone speronato

Zona di produzione: Murgia centrale Comune di Gioia del Colle altitudine mt 320.

Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo

Vendemmia: Ultima settimana di Agosto

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperature.

Presatura e affinamento: Fermentato in autoclave e affinato in bottiglia per 4-6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Chiaro e brillante la nuance giallo paglierino dai riflessi verdolini esprime con delicate ma ben percettibili note floreali di ginestra Bianca, biancospino e gelsomino, note fruttate di pesca albina, melone bianco e agrumi, un'esplosione di freschezza e sapidità, asciutto ritorno di note agrumate lascia al palato un ricordo lungo e suadente.

Abbinamenti: Vino adatto per esaltare la freschezza di primi piatti leggermente strutturati a base di pesce o crostacei, antipasti di mare cotti e crudi.

Temperatura di servizio: 6°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



EAN
8054529660247



I QUOTIDIANI

Morettino è la linea dei vini da tavola, da gustare ogni giorno.

La linea è composta dal rosso e dal rosato Malvasia nera e Primitivo IGT Puglia, dal bianco Malvasia IGT Puglia.

L'etichetta è rinnovata ma in continuità con il lettering della linea precedente che caratterizzava la Giuliani Vini.

È il punto di collegamento tra il passato e il presente.



MORETTINO ROSSO



Notardomenico / Primitivo
IGT Puglia



VOL. 12,5%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Notardomenico e Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato da 0/10 anni di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento e acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei, profumi intensi tipici del vitigno fruttati di frutta rossa, ciliegia, mora, amarena, prugne, gusto pieno ed equilibrato, con intensi ritorni fruttati, bella acidità e tannini vellutati, chiusura asciutta vino dallo spiccato carattere territoriale, versatile per struttura e freschezza

Abbinamenti: Si sposa bene con primi piatti, arrostiti di carni bianche e rosse, funghi, formaggi a medio-lunga stagionatura e salumi.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660209



MORETTINO ROSATO


 Malvasia nera / Primitivo / IGT Puglia
 
 VOL. 12%
 
 750 ml

Tipologia: Rosato

Vitigno: Malvasia nera, Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramenti rocciosi che triturati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, pigia-diraspatura pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Affinamento: Affinato in acciaio ed in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Vivace bouquet di note fruttate e floreali, fra le quali spiccano le note di ciliegia, melagrana e viola sapido e fresco, fine e di buona lunghezza, si chiude asciutto e pulito vino godibile e di grande bevibilità, regala una fine e delicata armonia di sensazioni

Abbinamenti: Vino molto versatile e da tutto pasto, si sposa bene con i piatti della tradizione mediterranea, minestre di legumi e carni bianche, piatti elaborati di pesce e molluschi ben si sposa con antipasti, piatti di pesce grigliato, molluschi e crostacei, ma anche carni bianche.

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



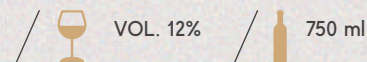
PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660216



MORETTINO BIANCO



Tipologia: Bianco

Vitigno: Malvasia

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Gioia del Colle e Sammichele di Bari, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terreno alluvionale profondo con una equilibrata presenza di argilla, limo, sabbia grossa e sabbia fine. Il refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva è assicurato da un franco di lavorazione elevato.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Affinamento: Affinato in acciaio ed in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini delicatamente aromatico, ricco di sentori floreali, note fruttate di frutta a pasta gialla e ricordi di mandorla fresco, morbido ed equilibrato, buona persistenza e chiusura pulita, un vino dalle sfumature fragranti e delicate.

Abbinamenti: Indicato per antipasti leggeri, si può abbinare con piatti di pesce o piatti a base di verdure e ortaggi.

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660223





TURI (Ba) Italy
Via Gioia Canale, 18
Tel. +39 080.891.53.35
www.giulianivini.com
info@giulianivini.com





WWW.GIULIANIVINI.COM

