



CANTINE  LANZOLLA
VITIVINICULTORI DAL 1887

selezione élite

Vini di Qualità dell'Alta Murgia

PRESENTAZIONE AZIENDALE

L'azienda vitivinicola "**Cantine Lanzolla**" nasce nel cuore della incantevole regione della Puglia all'interno dell'area naturale protetta del **Parco Nazionale dell'Alta Murgia**, territorio vocatissimo nella produzione vitivinicola, con terreno tipico della parte interna della Puglia di formazione carsica, nonché in prodotti agroalimentari naturali con qualità eccelse e internazionalmente riconosciute. La Puglia, infatti, è una delle regioni vinicole più importanti d'Europa tant'è che molte delle varietà che si coltivano in Puglia si possono far risalire, pur con le naturali mutazioni, alla notte dei tempi. Tra le più importanti varietà a bacca rossa si possono annoverare sia il Primitivo, sia l'Aleatico. L'azienda è stata tramandata di padre in figlio fino ad arrivare a Bartolomeo Lanzolla che dal 1996, vigoroso nella sua giovinezza ma già importante esperienza nel settore, si è calato interamente in questa entusiasmante e stimolante realtà, vista anche la grande passione che lo contraddistingue per questo antichissimo, ma intramontabile prodotto della vigna che è appunto il Vino. Egli ha introdotto i più moderni concetti di imprenditorialità giovanile contribuendo ad una nuova fase di sviluppo aziendale e difatti che, nel rispetto delle tradizioni, è giunto alla produzione di vini DOC e IGT da Agricoltura Biologica di qualità eccezionale non trascurando la continua innovazione tecnologica nel campo vitivinicolo. Questo si traduce, da un lato in una azienda al passo con i tempi e tecnologicamente avanzata, dall'altro in una rinomata produzione vitivinicola che è scrigno della storia della Puglia ed in particolar modo delle Murge. La cura posta nel ciclo di produzione, dell'uva prima e del vino poi, è il giusto compromesso tra tecniche all'avanguardia e tradizioni vitivinicole, traducendo il tutto in uno standard qualitativo elevato. Infatti, per citarne una, la raccolta dell'uva viene meticolosamente effettuata a mano per conservare le qualità organolettiche dell'uva e meglio ancora per poter effettuare una efficiente selezione delle migliori uve. Pertanto, la nostra azienda, può vantare il privilegio ma allo stesso tempo l'opportunità di appartenere a questo territorio della "Murgia Barese" costituito da vitigni autoctoni che ormai ci invidiano e apprezzano, in egual misura, in tutto il mondo congiuntamente ad una antichissima tradizione vinicola. Altra prerogativa aziendale è rappresentata dalle competenze di un'equipe di tecnologi che, lavorando quotidianamente nel campo della ricerca e sviluppo, segue l'intero processo produttivo garantendo il rigoroso rispetto del Disciplinary Aziendale e che ha decisamente contribuito nell'ottenere diversi riconoscimenti all'interno di manifestazioni specializzate. Il management aziendale riserva grande attenzione non soltanto alla qualità di ogni vino, affinché sia sempre garantita, ma anche, al relativo posizionamento di mercato costituito, innanzitutto, da un corretto rapporto qualità-prezzo che rende l'azienda altamente competitiva nel mercato della distribuzione vinicola a livello nazionale e internazionale. Ancora, organicamente a quando finora presentato, la distribuzione capillare del prodotto attraverso i nostri mezzi di trasporto ed una logistica attenta e pronta a risolvere qualsiasi necessità di ogni cliente, accrescono quotidianamente le quotazioni delle "**Cantine Lanzolla**", contestualmente alla crescita delle nostre ambizioni e soprattutto all'amore che sentiamo per la nostra terra e per i nostri vini. In conclusione, al centro delle nostre attenzioni rimangono sempre e comunque i nostri clienti, da noi considerati a tutti gli effetti dei partner primari, fondamentali per la nostra crescita e che ci assicurano, infatti, gli stimoli inderogabili per un continuo miglioramento aziendale.

THE COMPANY

The wine firm/The winery "**Cantine Lanzolla**" was founded in the heart of the charming region of Apulia, within the natural protected area of the Alta Murgia National Park with his typical Apulian karst soil, highly esteemed territory for its wine production and for its high-quality and internationally recognized agro-foodstuffs. The company has been passed down from father to son, until 1996 when Bartolomeo Lanzolla started to dedicate himself entirely in this exciting and challenging reality, due to his ancient and timeless passion for the Wine. Moreover, he introduced the most modern business concepts in the company setting the right stage for the consolidation and the rise of the company, following traditions and producing D.O.C. and I.G.T. wines from biological Agriculture, without forgetting the developing innovations in wine culture. In fact, his company is a mix between technological innovation and ancient wine production, historical treasure of the Apulian history. The high quality level is due to the grape harvest that is meticulously handmade to preserve organoleptic qualities, innovative techniques and the careful selection of the best grape varieties. Additionally, our Company has the privilege of belonging to the territory of the Murgia, consisting of autochthonous wines, known and appreciated all over the world. As well, it is important for our Company, the presence of a team of technicians and enologist which works daily in research and development fields following Business Regulations, that has made us to reach a high level quality and win several awards within specialized events. The management reserve great attention to the quality of the wine and to its correct value for money, which makes the company highly competitive in the National and International wine distribution. A widespread distribution of the product through our means of transportation and our careful logistics ready to solve every needs of our clients, increase daily "**Cantine Lanzolla**" quotes, in conjunction with our ambitions and especially our love for our land and wines. Finally, it is important to said that at the focus of our attentions there are always our customers, our "Main Partners", fundamental elements for our growth which provide us the incentives required for a continuous improvement of the company.





IL BIOLOGICO: UNA SCELTA, UNA NECESSITA'

Consapevoli che la tradizione e l'innovazione vanno di pari passo, e che un prodotto di qualità non può derogare dal rispetto e dalla sostenibilità ambientale, abbiamo abbracciato il metodo di coltivazione biologico

ORGANIC: A CHOICE, ONE NEED

Aware that tradition and innovation go hand in hand, and that a quality product can not be waived by the respect and environmental sustainability, we have embraced the organic cultivation method

TERRITORIO

Cassano delle Murge è situata a m. 321/474 s.l.m., a 29 Km. dal suo capoluogo, Bari, si stende ai piedi del gradino superiore delle Murge in una posizione molto amena. Dalle sue colline più alte si gode un panorama inimitabile che abbraccia il Gargano e l'ampia conca della Valle d'Itria. La sua particolare posizione geografica, la presenza di molti boschi di querce, di cui due, Mesola e Bellamia insieme alla meravigliosa foresta di "Mercadante", ne hanno fatto una delle zone predilette per l'agriturismo in costante crescita. La foresta "Mercadante" si estende per oltre milletrecento ettari di pini, cipressi e roverelle, all'interno dei quali è facile scorgere volpi, faine e donnole, oltre che a numerose specie di volatili. Già dalla primavera, è facile godere, in aree più internate, del meraviglioso canto di merli, usignuoli, cardellini e verzellini. E' luogo prediletto anche di rapaci potendo scorgere molti falchi grillai; più raramente, ma comunque presenti, gufi, barbogianni e civette. Centinaia di manufatti in pietra, pitture, vari oggetti trovati nelle grotte intorno alla cittadina ci raccontano di insediamenti preistorici. A causa della tipica conformazione territoriale delle zone carsiche, si trovano numerose grotte (sono circa 35) in tutto il circondario di Cassano. A tre Km. a sud-est, sgorga una sorgente inesauribile chiamata "Pozzo di Conetto". La recente scoperta di un menhir, risalente a 2500-2000 anni a.C. conferma, tra l'altro, le antiche origini del borgo.

THE AREA

History and Origins: Cassano delle Murge is located at an altitude of 321/474 meters above sea level, 29 kilometers away from its regional Capital, Bari, extending itself in a pleasant position at the foot of the Murgia. From its highest hills, you can enjoy an incomparable view that includes the Gargano and the wide basin of the Itria Valley. Its special geographical position, the presence of many forests of oaks, like Mesola e Bellamia, and the fantastic "forest Mercadante", have made this area the favorite place for Agritourism. The forest stretches for more than 1,300 hectares of pine, cypresses and oaks, where is easy to see foxes, martens and weasels, as well as numerous species of birds. Since spring is easy to enjoy the wonderful singing of blackbirds, warblers, goldfinches and serins. It's not difficult to see birds of prey such as kestrels and more rarely owls and barn owls. The presence of prehistoric settlements, is proved by hundreds of paintings, stone artifacts and objects founded in the caves. Due to his karstic origins, there are numerous caves (about 35) in the whole area of Cassano and there is also an inexhaustible spring located at 3 km on the south-east. Moreover, the ancient origins of the village are confirmed by the discovery of a "Menhir", dating from 2500-2000 before Christ.

Bartolomeo

Spumante
metodo classico

selezione élite

DENOMINAZIONE:

SPUMANTE METODO CLASSICO

VITIGNO/UVAGGIO:

MALVASIA

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice e breve macerazione. La Cuvée ottenuta, dopo aver aggiunto lo sciroppo di tiraggio, viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta dove avviene la rifermentazione in bottiglia per circa 12 mesi.

CARATTERISTICHE:

Spumante dal colore giallo paglierino, con un bouquet intenso di fiori di mandorlo, mela renetta e con un accenno di crosta di pane; al palato si presenta secco, pulito ed elegante con un finale aromatico.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Ideale come aperitivo ma accompagna egregiamente tutto il pasto con temperatura di servizio di 8-10° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75 - Tipologia BRUT

DENOMINATION:

SPUMANTE CLASSICAL METHOD

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

MALVASIA

PRODUCTION AREA:

Hills from Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes in Bianco, are soft pressed and brief macerated. After a malolactic fermentation, is added the liqueur de tirage and finally bottled with the crown cap and laid down becoming frothy through natural fermentation for 12 months.

FEATURES:

Straw yellow Spumante with an intense bouquet of particular finesse with hints of almond flowers, pippin apple and bread crust; its taste is dry, clean and elegant with an aromatic background flavor.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Brilliant as an aperitif but suitable for all lunch. It will be great served at a temperature of 8-10 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75 - BRUT type.



...il vino con l'accento

Julia

Spumante
metodo classico

selezione élite

DENOMINAZIONE:

SPUMANTE METODO CLASSICO

VITIGNO/UVAGGIO:

MALVASIA

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosato con pressatura soffice e breve macerazione. La Cuvée ottenuta, dopo aver aggiunto lo sciroppo di tiraggio, viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta dove avviene la rifermentazione in bottiglia per circa 12 mesi.

CARATTERISTICHE:

Spumante dal colore rosa salmone, con un bouquet intenso, fine, elegante con note di piccoli frutti maturi come ribes, fragoline di bosco e lamponi; al palato si presenta elegante con un finale persistente ed aromatico.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Accompagna piatti a base di pesce, crostacei nonché crudité di mare, ma brillante anche come aperitivo. Temp. di servizio: 8-10° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75 - Tipologia BRUT

DENOMINATION:

SPUMANTE CLASSICAL METHOD

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

PRIMITIVO

PRODUCTION AREA:

Hills from Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes in Rosato, are soft pressed and brief macerated. After a malolactic fermentation, is added the liqueur de tirage and finally bottled with the crown cap and laid down becoming frothy through natural fermentation for 12 months.

FEATURES:

Spumante with pink salmon colour with a fine, intense, elegant scent with notes of fruits like currants, wild strawberries and raspberries; its taste is elegant as well with an aromatic and persistent flavor.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Due to its great versatility is good with first courses of fish, crustaceans and brilliant as an aperitif. Suitable to serve at a temperature of 8-10 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75 - BRUT type.



...il vino con l'accento

CARSO

Le Murgè

selezione élite

DENOMINAZIONE:

D.O.C. - GIOIA DEL COLLE

VITIGNO/UVVAGGIO:

PRIMITIVO AUTOCTONO IN PUREZZA

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle (BARI).

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e in legno tramite barrique francesi per circa 8 mesi.

CARATTERISTICHE:

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato con intenso profumo di confettura di frutta a bacca rossa, con gusto pieno e robusto ma insieme molto elegante.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Indicato per antipasti rustici piatti succulenti, cacciagione, carne alla brace, funghi arrosto e formaggi stagionati. Va servito alla temperatura di 16-18° C.

ALCOOL e CAPACITA':

16% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento

CARSO

Dolce

selezione élite

DENOMINAZIONE:

D.O.C. - GIOIA DEL COLLE

VITIGNO/UVVAGGIO:

PRIMITIVO AUTOCTONO IN PUREZZA

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle (BARI).

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per circa 6-8 mesi.

CARATTERISTICHE:

Vino dal colore rosso rubino tendente al violaceo ed all'arancione con intenso profumo di sottobosco, con gusto morbido ed un retrogusto di mandorlato.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Adatto a rinforzare pasta con ragù, si accompagna ottimamente con piatti a base di carni, selvaggina, funghi arrosto, pesce alla griglia nonché con formaggi arricchiti di creme di confettura. Va servito alla temperatura di 16-18° C.

ALCOOL e CAPACITA':

14% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento

DENOMINATION:

D.O.C. - GIOIA DEL COLLE

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Autochthonous Primitivo

PRODUCTION AREA:

Hills from Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle (BARI).

WINE MAKING/VINIFICATION:

Vinification in red at a controlled temperature. Aging in steel for 6-8 months, then in "french barriques" for another 6-7 months.

WINE TASTING NOTES:

Wine with a particular ruby-red colour tending to garnet and an intense scent of red jam with strong hints of cherries in alcohol combined to spicy hints; full-bodied and elegant taste.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Suitable with rustic starters. Excellent with dishes of meat, venison, roasted mushrooms, and aged cheese. Is preferable to serve at a temperature of 16-18 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

16% VOL. - CL. 75

DENOMINATION:

D.O.C. - GIOIA DEL COLLE

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Autochthonous Primitivo

PRODUCTION AREA:

Hills from Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle (BARI).

WINE MAKING/VINIFICATION:

Vinification in red at a controlled temperature. Aging in steel for 6-8 months, then in "french barriques" for another 6-7 months.

WINE TASTING NOTES:

Wine with a particular ruby-red colour tending to orange and purple with undergrowth berries notes; soft, warm, enveloping with an almond aftertaste.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Suitable to reinforce dishes like "pasta al ragù", excellent with dishes of meat, venison, roasted mushrooms, grilled fish and cheese enriched with cream jam.

ALCOHOL and CAPACITY:

14% VOL. - CL. 75

CARSO

Muscàt

selezione élite

DENOMINAZIONE:

Bianco Puglia I.G.P.

VITIGNO/UVVAGGIO:

Moscato - Malvasia

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

VINIFICAZIONE:

Pigiadirasatura, presatura soffice e fermentazione a freddo per circa 20 giorni con il controllo attento della temperatura.

CARATTERISTICHE:

Vino bianco con colore giallo paglierino e riflessi dorati, delicatamente fruttato con sentori di rosa e salvia, in bocca piacevolmente fresco con buona sapidità.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Indicato con piatti di pesce, carni bianche, provole e formaggi freschi, ma accompagna bene anche la pasticceria secca. Va servito alla temperatura di 10° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento

DENOMINATION:

Apulia White (I.G.P. - P.G.I.)

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Moscato - Malvasia

PRODUCTION AREA:

Hills from Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes are soft crashed with a crashed-stemmer. After a short maceration, the grapes cold-fermented for about 20 days with careful temperature control.

WINE TASTING NOTES:

White wine with straw yellow colour with golden reflections; lightly fruity taste with hints of rose and sage. Nicely fresh with a tasty aftertaste.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Suitable with fish dishes, white meats with light sauces, provola or soft cheeses; also indicated with almond-based desserts and pastries. Suitable to serve at a temperature of 10 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75

CARSO

Chardò

selezione élite

DENOMINAZIONE:

Bianco Puglia I.G.P.

VITIGNO/UVVAGGIO:

Chardonnay Puglia

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

VINIFICAZIONE:

Pigiadirasatura, presatura soffice e fermentazione a freddo per circa 20 giorni con il controllo attento della temperatura.

CARATTERISTICHE:

Vino bianco con colore giallo paglierino, con sentori fruttati di pesca bianca, mela, ananas e vaniglia, in bocca si presenta fresco con buona mineralità e finale persistente.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Indicato con frittiture di pesce, risotti leggeri, frutti e crudité di mare, carni bianche, caciotte e burrini freschi. Va servito alla temperatura di 8-10° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento

DENOMINATION:

Apulia White (I.G.P. - P.G.I.)

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Chardonnay

PRODUCTION AREA:

Hills from Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes are soft crashed with a crashed-stemmer. After a short cold maceration, the grapes fermented for about 20 days with careful temperature control.

WINE TASTING NOTES:

White wine with straw yellow with delicate hints of white peach, apple, pineapple and vanilla combined with pleasant notes of honey and vanilla. Pleasantly fresh and bright flavor with a mineral and persistent final.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Particularly suitable fish dishes, for all kind of fried, especially seafood, excellent risottos, white meats, caciotta and generally cheeses. Suitable to serve at a temperature of 8-10 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75

CARSO

Racemì

selezione élite

DENOMINAZIONE:

Rosato Puglia I.G.P.

VITIGNO/UVAGGIO:

Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle (BARI).

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura, presatura soffice con breve macerazione sulle bucce e fermentazione a freddo con il controllo attento della temperatura. Affinamento in acciaio per circa 3/4 mesi.

CARATTERISTICHE:

Vino rosé con colore rosa salmone e riflessi di viola brillante, profumo fine e intenso di fiori e frutta a bacca rossa con leggeri sentori di rosa canina, in bocca fresco con un finale persistente e aromatico.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Indicato con ogni piatto di pesce e formaggi stagionati. Servire alla temperatura di 10° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75

DENOMINATION:

Apulia Rosato (I.G.P. - P.G.I.)

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Primitivo

PRODUCTION AREA:

Hills from Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle (BARI).

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes are taken into a destemmer machine, soft pressed with a brief maceration on the peels and cold fermentation with a careful control of the temperature. Aged in steel for 3-4 months.

WINE TASTING NOTES:

Rosé wine with a particular salmon-pink color and shining purple reflections; intense scent of red fruits, with floral and rose hips notes. Soft and harmonic taste, balanced by a pleasant freshness and enveloping flavor with a persistent and aromatic final.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

To combine with first courses of fish and well-ripened cheese. Suitable to serve at a temperature of 10 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento

CARSO

Spumante Charmat

selezione élite

DENOMINAZIONE:

Bianco Puglia I.G.P.

VITIGNO/UVAGGIO:

Verdeca - Bianco d'Alessano

ZONA DI PRODUZIONE:

Territorio della Valle d'Itria.

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura, presatura soffice e fermentazione in bianco con passaggio in piccoli tini e rifermentazione in autoclave per circa 3 mesi.

CARATTERISTICHE:

Vino bianco con riflessi verdolini, fruttato caratteristico di fieno e note dolci, al palato secco, pulito ed elegante con una sensazione di morbidezza molto lunga con ultime note fruttate di mela verde e biancospino.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Si accompagna a taglieri di formaggi e salumi, antipasti, risotti di mare, crudité e piatti di mare. Temperatura di servizio 8° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75

DENOMINATION:

Apulia White (I.G.P. - P.G.I.)

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Verdeca - Bianco d'Alessano

PRODUCTION AREA:

Territories of Itria Valley.

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes are soft crashed with a crashed-stemmer. After a short cold maceration, the grapes in white are re-fermented in autoclave for about 3 months with careful temperature control.

WINE TASTING NOTES:

White wine with greenish reflections. Fruity with hints of hay and light notes. Dry, clean and elegant with a persistently sensation of softness with notes of green apple and hawthorn.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Particularly suitable with selection of cold cuts and aged-cheese, starters, fish risotto and seafood. Suitable to serve at a temperature of 8 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento

CARSO

Frizzè Blanc

selezione élite

DENOMINAZIONE:

Bianco Puglia I.G.P.

VITIGNO/UVAGGIO:

Bianco d'Alessano - Malvasia

ZONA DI PRODUZIONE:

Territorio della Valle d'Itria.

VINIFICAZIONE:

Pigiadirasatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione a freddo per circa 20 giorni con il controllo attento della temperatura.

CARATTERISTICHE:

Vino bianco con colore giallo paglierino e riflessi verdolini, con sentori floreali e al palato leggermente frizzante, secco, pulito e con buona morbidezza e persistenza nel finale.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Indicato con ogni piatto di pesce e formaggi stagionati. Temperatura di 8° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75

DENOMINATION:

Apulia White (I.G.P. - P.G.I.)

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Bianco d'Alessano - Malvasia

PRODUCTION AREA:

Territories of Itria Valley.

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes are soft crushed with a crashed-stemmer. After a short cold maceration, the grapes fermented for about 20 days with careful temperature control.

WINE TASTING NOTES:

White wine with straw yellow with greenish reflections. Slightly sparkling with fruity notes. Dry, clean with a softly persistent final.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Particularly suitable with all fish courses and aged-cheese. Suitable to serve at a temperature of 8 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento

CARSO

Frizzè Rosè

selezione élite

DENOMINAZIONE:

Rosato Puglia I.G.P.

VITIGNO/UVAGGIO:

Primitivo - Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE:

Territorio della Valle d'Itria.

VINIFICAZIONE:

Pigiadirasatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione in bianco a freddo per circa 20 giorni ad una temperatura di circa 15° C.

CARATTERISTICHE:

Vino rosè con colore rosa brillante, con sentori di piccoli frutti a bacca rossa e al palato si presenta leggermente frizzante, secco pulito e con una morbidezza e persistenza molto lunga con note di lamponi e frutti di bosco.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Si accompagna a piatti di pesce, frittelle di mare, risotti leggeri, linguine agli scampi nonché a grigliate di pesce. Temperatura di servizio 8-10° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75

DENOMINATION:

Apulia Rosato (I.G.P. - P.G.I.)

GRAPE VARIETY/VINE VARIETY:

Primitivo - Sangiovese

PRODUCTION AREA:

Territories of Itria Valley.

WINE MAKING/VINIFICATION:

The grapes are soft crushed with a crashed-stemmer. After a brief maceration, the grapes in white are cold-fermented for about 20 days at a temperature of 15 degrees.

WINE TASTING NOTES:

Rosè wine with a shining pink colour, with hints of small red berries. Slightly sparkling, dry, clean with a very long softness and persistence with slightly notes of berries and raspberries.

MATCHING AND HOW TO SERVE:

Particularly suitable with fish courses, fried fish, risotti, "linguine with scampi" and grilled fish. Suitable to serve at a temperature of 8-10 degrees.

ALCOHOL and CAPACITY:

12% VOL. - CL. 75



...il vino con l'accento



CANTINE  LANZOLLA



BOSCHETTO

Primitivo
Puglia I.G.P.

Chardonnay
Puglia I.G.P.

Negroamaro
Puglia I.G.P.

selezione banqueting



CANTINE  LANZOLLA

BOSCHETTO

DENOMINAZIONE:

Primitivo Puglia I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:

Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti (BA).

CARATTERISTICHE:

Vino rosso robusto di grande corpo e morbidezza, con sentori di ciliegia, prugna e frutti di bosco tipici del primitivo.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Accompagna egregiamente tutto il pasto, esaltandosi in abbinamento con salumi, formaggi stagionati e grigliate di carne. Temperatura di servizio: 18° C.

ALCOOL e CAPACITA':

13% VOL. - CL. 75

DENOMINAZIONE:

Chardonnay Puglia I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:

Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti (BA).

CARATTERISTICHE:

Vino bianco con colore giallo paglierino e riflessi verdolini, con sentori floreali e al palato si presenta secco, pulito e con fresca aromaticità.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Indicato con ogni piatto di pesce compreso le sue grigliate e risotti leggeri. Temperatura di 8-10° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75

DENOMINAZIONE:

Negroamaro Puglia I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:

Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti (BA).

CARATTERISTICHE:

Vino rosso con sapore pieno e gradevole prodotto con uve provenienti da terreni di natura calcarea argillosa. Sono evidenti sentori di piccoli frutti a bacca nera e tabacco.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:

Ideale in abbinamento con carni rosse arrostito e in umido, agnello e capretto. Temp. di servizio: 16-18° C.

ALCOOL e CAPACITA':

12% VOL. - CL. 75



CANTINE  LANZOLLA





Lanzolla Bartolomeo az. agricola

Via Sicilia, Z.I. - 70020 Cassano delle Murge (Ba)

Tel. +39 080 775295 - cell 347 3722453

commerciale@cantinelanzolla.com

www.cantinelanzolla.com

AZIENDA CON CERTIFICAZIONE BIOLOGICA



seguici su:

