



AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

VITIVINICULTORI DAL 1887



**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:



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 tecnici- enologi 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 an 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.







Metodo Classico



## 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 interne, 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, barbagianni 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.

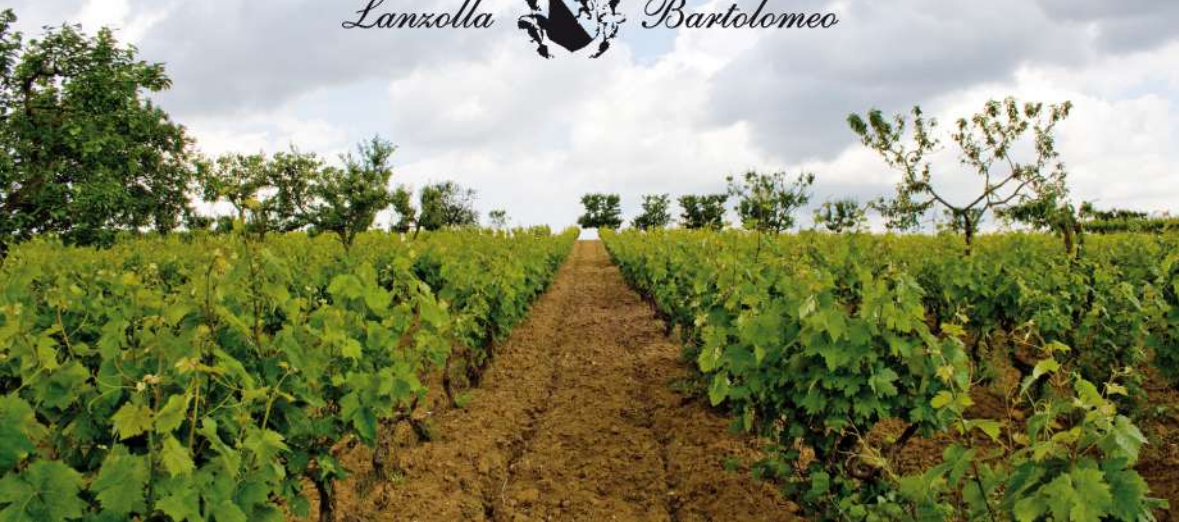
## THE AREA

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.





*Lanzolla*  *Bartolomeo*





AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# JULIA

## SPUMANTE ROSÈ

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**SPUMANTE - METODO CLASSICO**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**PRIMITIVO**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Prevalentemente calcareo leggermente argilloso misto a sabbia e croste affioranti ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m. dove si producono vini di precoce finezza e versatilità.**

CLIMA:  
**Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella seconda decade di ottobre con raccolta manuale di grappoli di racemi di primitivo in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**In rosato con pressatura soffice e breve macerazione. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.**

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:  
**Le bottiglie accatastate restano almeno 12 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta, Almeno due mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo particolare Metodo Classico sul mercato.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Rosa antico delicato.**

PROFUMO:  
**Bouquet intenso, fine, elegante, con note dominante di piccoli frutti maturi quali ribes, fragoline di bosco e lamponi con piacevoli fragranze di scorza d'arancia, rosa e cumino.**

SAPORE:  
**Stoffa elegante ed ottima struttura con un piacevole nonchè raffinato perlage; qualità esaltate ed impreziosite da delicate note di spezie, di mandorla dolce e di lievito, tutte componenti che conferiscono grande armonia e notevole persistenza.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Per la sua freschezza e versatilità oltre che accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, è particolarmente indicato per tutto il pasto, ma brillante anche come aperitivo. Va servito alla temperatura di 10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITA':  
**12% VOL. - CL. 75**

NOTE SPECIFICHE:  
**Spumante prodotto con uve biologiche - Tipologia Brut**





AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# BARTOLOMEO

## SPUMANTE BLANC

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
SPUMANTE - METODO CLASSICO

VITIGNO/UVAGGIO:  
VERDECA

ZONA DI PRODUZIONE:  
Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge (BARI).

TIPOLOGIA TERRENO:  
Prevalentemente calcareo leggermente argilloso misto a sabbia e croste affioranti ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m. dove si producono vini di precoce finezza e versatilità.

CLIMA:  
Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.

COLTIVAZIONE:  
Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.

VENDEMMIA:  
Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE:  
In bianco con pressatura soffice e breve macerazione. Dopo 12 ore di decantazione a 13° C, inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:  
Le bottiglie accatastate restano almeno 11/12 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno due mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo brillante Metodo Classico sul mercato.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO:  
Bouquet intenso, di particolare finezza con sentori di fiori di mandorlo, di mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.

SAPORE:  
Secco, pulito ed elegante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, un piacevole sentore di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico della Verdeca.  
servizio di 8-10° C.

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
Per la sua tipica freschezza oltre che accompagnare ogni piatto a base di pesce, è particolarmente adatto come aperitivo ma continua a seguire egregiamente tutto il pasto. Va servito alla temperatura di 10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.

ALCOOL e CAPACITÀ:  
12% VOL. - CL. 75

NOTE SPECIFICHE:  
Spumante prodotto con uve biologiche - Tipologia Brut







AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# LE MURGÈ

## GIOIA DEL COLLE - D.O.C.

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**GIOIA DEL COLLE D.O.C.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**PRIMITIVO AUTOCTONO IN PUREZZA**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Prevalentemente calcareo leggermente argilloso con esposizione a sud-est ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m., circondato da boschi di quercia e cotica murgiana ricca di essenze tipiche e spontanee del territorio.**

CLIMA:  
**Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.**

COLTIVAZIONE:  
**Alberello pugliese vecchio di 40 anni con una densità di ceppi per ettaro di circa 2000 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 50 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di settembre con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**L'uva viene portata in cantina per una ulteriore selezione e controllo destinata ad un tipo di lavorazione a freddo con controllo attento della temperatura. Fermentazione tradizionale con macerazione carbonica per 12-15 gg. Affinamento in acciaio per 5-6 mesi con maturazione in barrique francesi per altri 3-4 mesi ed infine ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Rosso rubino tendente al granato.**

PROFUMO:  
**Intenso di confettura di frutta a bacca rossa, con spiccati sentori di amarene sotto spirito, ciliegia, legato il tutto da note speziate.**

SAPORE:  
**Pieno, robusto ma allo stesso tempo notevole è la sua eleganza, vellutato e armonico nonostante l'alcool; finale con note leggermente balsamiche.**

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. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITA':  
**15 O 16% VOL. In base all'annata in commercio - CL. 75**

NOTE SPECIFICHE:  
**VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE**







AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# DOLCÈ

## PRIMITIVO PUGLIA - I.G.P.

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**PRIMITIVO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**PRIMITIVO AUTOCTONO IN PUREZZA**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Prevalentemente calcareo leggermente argilloso con esposizione a sud-est ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m., circondato da boschi di quercia e cotica murgiana ricca di essenze tipiche e spontanee del territorio.**

CLIMA:  
**Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 2100 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 50-60 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di settembre con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**L'uva viene portata in cantina per una ulteriore selezione e controllo destinata ad un tipo di lavorazione a freddo con controllo attento della temperatura. Fermentazione tradizionale con macerazione carbonica per 12-15 gg. con effettuazione di due delestage al giorno. Il vino nuovo, separato dalle fecce grossolane, viene affinato in acciaio per 6- 8 mesi con ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Rosso rubino intenso tendente al violaceo ed all'arancione con l'invecchiamento.**

PROFUMO:  
**Frutti di sottobosco con note di ciliegia, amarena e prugna ma non mancano tipici sentori del cioccolato.**

SAPORE:  
**Morbido, caldo, avvolgente, con tannini morbidissimi ed un retrogusto di mandorlato tipico del primitivo di Gioia del Colle.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Adatto a rinforzare pasta con ragù, si accompagna ottimamente con piatti a base di carni, selvaggina, funghi arrosto, pesce alla griglia nonchè con formaggi arricchiti di creme di confettura. Va servito alla temperatura di 16-18° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITA':  
14% VOL. - CL. 75

NOTE SPECIFICHE:  
VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE





AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# RACEMÌ

## ROSATO PUGLIA I.G.P.

### Selezione Elite

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.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Prevalentemente calcareo leggermente argilloso con esposizione a sud-est ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m., circondato da boschi di quercia e cotica murgiana ricca di essenze tipiche e spontanee del territorio.**

CLIMA:  
**Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 70 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella seconda decade di ottobre con raccolta manuale di grappoli di racemi di primitivo in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadiraspatura, pressatura soffice con breve macerazione sulle bucce e fermentazione a freddo con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi. Affinamento in acciaio per 3-4 mesi con ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese prima della commercializzazione.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Rosa cerasuolo con riflessi di viola brillante.**

PROFUMO:  
**Fine, intenso di fiori e frutta a bacca rossa con sentori di rosa canina.**

SAPORE:  
**Morbido, armonico, bilanciato da una piacevole freschezza e giusta sapidità con un finale persistente ed aromatico**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Indicato su piatti di pesce, carni bianche con salse delicate, formaggi stagionati. Va servito alla temperatura di 10-12 C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITÀ:  
14,5% VOL. - CL. 75

NOTE SPECIFICHE:  
VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE







AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# COLLÈ ROSA

## ROSATO PUGLIA I.G.P.

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**ROSATO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**NEGORAMARO**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Colline dell'Alta Murgia Barese tra Cassano delle Murge,  
Gioia del Colle, Acquaviva delle fonti.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Prevalentemente calcareo leggermente argilloso con esposizione a sud-est ad un altitudine da 350 a 500 mt/slm, circondato da boschi di quercia e cotica murgiana ricca di essenze tipiche e spontanee del territorio.**

CLIMA:  
**Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 70 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadirasatura, pressatura soffice con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi. Affinamento in acciaio per 3-4 mesi con ulteriore affinamento in bottiglia per circa 1 mese prima della commercializzazione.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Rosa salmone con riflessi di viola brillante.**

PROFUMO:  
**Intenso di fiori bianchi ma anche di frutti di bosco in particolare mora e lampone con spiccate note di mirto.**

SAPORE:  
**Morbido, armonico, bilanciato da una piacevole freschezza con un finale persistente e leggermente speziato.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Indicato su piatti di pesce, carni bianche con salse delicate, formaggi stagionati. Va servito a temperatura di 10°C. Per una corretta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITA':  
13% VOL. - CL. 75

NOTE SPECIFICHE:  
VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE





AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# VERDÈCA

## BIANCO PUGLIA I.G.P.

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**BIANCO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**VERDECA 100% IN PUREZZA**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Prevalentemente calcareo leggermente argilloso misto a sabbia e croste affioranti ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m. dove si producono vini di precoce finezza e versatilità.**

CLIMA:  
**Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadiraspatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Giallo paglierino con riflessi verdolini.**

PROFUMO:  
**Sentori delicatamente fruttati di banana, ananas e pesca bianca uniti a piacevoli note di miele e vaniglia**

SAPORE:  
**Corpo pieno con stoffa elegante bilanciato da una gradevole freschezza e brillante sapidità con un finale piccante.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Va accompagnato a piatti di pesce, frittture di ogni tipo, frutti di mare, risotti leggeri, carni bianche, provole, burrini e caclotte fresche. Va servito alla temperatura di 10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITA':  
12% VOL. - CL. 75

NOTE SPECIFICHE:  
VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE







AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# MINÙ

## BIANCO PUGLIA I.G.P.

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**BIANCO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**MINUTOLO**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Prevalentemente calcareo leggermente argilloso misto a sabbia e croste affioranti ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m. dove si producono vini di precoce finezza e versatilità.**

CLIMA:  
**Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadiraspatura, presatura soffice e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Giallo paglierino con sfumature dorate.**

PROFUMO:  
**Delicatamente fruttato di ananas e mela unito dai sentori freschi e gradevoli della rosa e salvia.**

SAPORE:  
**Ben strutturato, pieno e rotondo equilibrato da una piacevole freschezza con un finale persistente e gradevolmente minerale.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Indicato su piatti di pesce, minestre di legumi, carni bianche con salse delicate, provole e formaggi freschi a pasta filata; accompagna bene anche dolci a base di mandorla e pasticceria secca. Va servito alla temperatura di 10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITÀ:  
12% VOL. - CL. 75

NOTE SPECIFICHE:  
VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE





AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# BRIOSÈ

## VALLE D'ITRIA BLANC

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**BIANCO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**BIANCO D'ALESSANO, MALVASIA.**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Territorio della Valle d'Itria.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Tipicamente rossi e pietrosi ad un'altitudine da 300 a 350 mt/s.l.m., dove si producono vini rinomati per la loro freschezza e bevibilità.**

CLIMA:  
**Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadiraspatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.**

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Giallo paglierino con riflessi verdolini.**

PROFUMO:  
**Sentori delicatamente floreali.**

SAPORE:  
**Secco, pulito e leggermente frizzante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota floreale.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Va accompagnato a piatti di pesce, frittate di ogni tipo, grigliate di pesce e primi piatti leggeri. Va servito alla temperatura di 8-10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITA':  
12% VOL. - CL. 75







AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# BRIOSÈ

## VALLE D'ITRIA ROSÈ

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**ROSATO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**PRIMITIVO - SAN GIOVESE**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Territorio della Valle d'Itria.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Tipicamente rossi e pietrosi ad un'altitudine da 300 a 350 mt/s.l.m., dove si producono vini rinomati per la loro bevibilità.**

CLIMA:  
**Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di settembre con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadiraspatura, presatura soffice e fermentazione in bianco a freddo per circa venti giorni ad una temperatura di circa 15° C.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Rosa brillante.**

PROFUMO:  
**Sentori evidenti di piccoli frutti a bacca rossa.**

SAPORE:  
**Secco, pulito e leggermente frizzante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota di frutti di bosco e lamponi.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Va accompagnato a piatti di pesce, frittura di ogni tipo, grigliate di pesce, carni bianche e primi piatti leggeri. Va servito alla temperatura di 8-10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITÀ:  
12% VOL. - CL. 75





AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# ÉLÉGANT

## SPUMANTE BLANC BRUT

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**BIANCO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**BIANCO D'ALESSANO, MALVASIA.**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Territorio della Valle d'Itria.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Tipicamente rossi e pietrosi ad un'altitudine da 300 a 350 mt/s.l.m., dove si producono vini rinornati per la loro freschezza e bevibilità.**

CLIMA:  
**Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadiraspatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Giallo paglierino con riflessi verdolini.**

PROFUMO:  
**Sentori delicatamente floreali.**

SAPORE:  
**Secco, pulito e leggermente frizzante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota floreale.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Va accompagnato a piatti di pesce, frittura di ogni tipo, grigliate di pesce e primi piatti leggeri. Va servito alla temperatura di 8-10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITA':  
**12% VOL. - CL. 75**







AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# ÉLEGANT

## SPUMANTE ROSÈ BRUT

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**SPUMANTE ROSATOBRUT PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Territorio della Valle d'Itria.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Tipicamente rossi e pietrosi ad un'altitudine da 300 a 350 mt/s.l.m.,  
dove si producono vini rinomati per la loro freschezza e bevibilità.**

CLIMA:  
**Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che  
rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600  
piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette  
forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**In rosato, a varietà separate con breve macerazione di 24-36 ore a 8-10°C.  
La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di  
lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.**

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Rosa tenue, che ricorda il colore dei petali dei fiori di pesco e della rosa.**

PROFUMO:  
**Intenso, fruttato, complesso e ricorda il profumo dei fiori, dei piccoli frutti rossi  
e frutta esotica matura.**

SAPORE:  
**Presenta una buona nota acida, di gusto fresco, buona struttura, al palato  
risulta gradevole ed armonico.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Ottimo sia da aperitivo e in abbinamento a verdure fritte; insalate di mare e  
piatti di pesce in genere. Va servito alla temperatura di 8-10° C. Per una giusta  
conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITÀ:  
**12% VOL. - CL. 75**





AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO

# ÉLÉGANT

## SPUMANTE BLANC EXTRA DRY

### Selezione Elite

DENOMINAZIONE:  
**BIANCO PUGLIA I.G.P.**

VITIGNO/UVAGGIO:  
**BIANCO D'ALESSANO, MALVASIA.**

ZONA DI PRODUZIONE:  
**Territorio della Valle d'Itria.**

TIPOLOGIA TERRENO:  
**Tipicamente rossi e pietrosi ad un'altitudine da 300 a 350 mt/s.l.m., dove si producono vini rinomati per la loro freschezza e bevibilità.**

CLIMA:  
**Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.**

COLTIVAZIONE:  
**Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.**

VENDEMMIA:  
**Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:  
**Pigiadiraspatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.**

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:  
**Giallo paglierino con riflessi verdolini.**

PROFUMO:  
**Sentori delicatamente floreali.**

SAPORE:  
**Secco, pulito e leggermente frizzante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota floreale.**

ABBINAMENTI E SERVIZIO:  
**Va accompagnato a piatti di pesce, frittura di ogni tipo, grigliate di pesce e primi piatti leggeri. Va servito alla temperatura di 8-10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.**

ALCOOL e CAPACITÀ:  
**12% VOL. - CL. 75**

