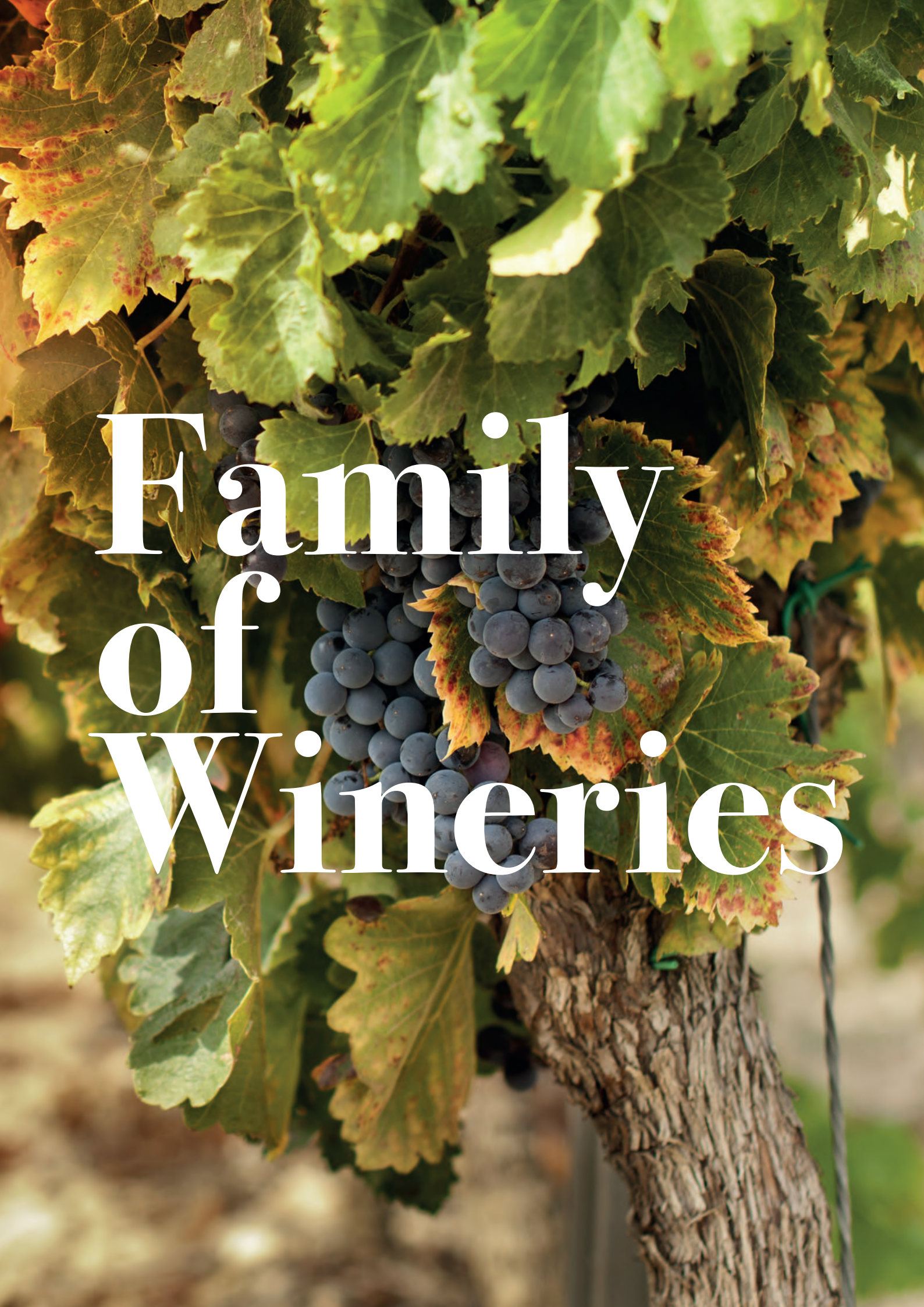




Aziende Agricole
D'ADDARIO



www.aziendeagricoledaddario.com



Family
of
Wineries



Aziende Agricole

D'ADDARIO

Le Aziende Agricole D'Addario nascono dall'ambizione, dall'amore per la terra e dal sogno di mettere in bottiglia vini che raccontano l'autentica forza della Puglia e che portano la famiglia D'Addario a inseguire un modello produttivo teso alla creazione di vini raffinati e di alta qualità.

Da questa ricerca della raffinatezza nasce la fusione con la grande esperienza di famiglie di esperti viticoltori di due aree pugliesi molto strategiche: Sava, patria del noto Primitivo di Manduria Doc e Turi, culla del Primitivo Doc di Gioia del Colle.

Comincia così una stretta collaborazione tra i filari, in cui l'esperienza genuina del vignaiolo si combina allo studio e alla cura di esperti agronomi ed enologi; insieme essi formano una squadra perfetta dalla cui sintonia si arriva al frutto migliore; il tutto nel grande rispetto della natura.





Stappare
la Puglia:
la realizzazione
di un sogno.

La cantina, quando il vino è a casa

Giunte al livello di maturazione ottimale, le pregiate uve vengono raccolte rigorosamente a mano nelle prime ore del mattino per preservarne integrità e freschezza; vengono poi immediatamente trasferite in cantina e lasciate alla cura degli enologi che ne seguiranno tutte le fasi di vinificazione e affinamento, fasi che uniscono all'antica arte e tradizione vinicola le tecnologie moderne di efficienza e altissima qualità.

L'affinamento combinato in barriques di rovere e nei cosiddetti "capasuni", le tradizionali giare in terracotta molto usate in epoche passate elevano i nostri vini esaltandone i sentori propri dei nostri vitigni.



Azienda Agricola

D'ADDARIO

Terre & Terroirs

I vigneti selezionati per lo scopo sono tutti localizzati in micro-aree particolarmente vocate.

Turi, nel cuore della Murgia, beneficia di un terreno di natura carsica/calcareo che è ideale per la coltivazione della vite, con rilievi collinari che arrivano anche a toccare i 300 m s.l.m. le cui grandi escursioni termiche giorno/notte risultano ideali per la concentrazione aromatica degli acini.



Sava, nel cuore del Salento, vanta terreni ricchissimi di ossidi di ferro poggianti su roccia calcarea, talvolta affiorante, che garantisce alla vite freschezza, concentrazione zuccherina nei grappoli e forte mineralità. La zona possiede inoltre alcuni tra i vigneti di Primitivo più antichi di tutta la regione, da cui nascono vini dalla forte carica polifenolica e dal corpo incredibilmente pieno e opulento. Insomma, due aree iconiche per i due principali stili di Primitivo di cui la Puglia può vantarsi.

Ma il Primitivo non è il solo varietale che l'azienda predilige perché amore per la Puglia vuol dire anche valorizzazione dei tanti altri vitigni autoctoni regionali. Tra questi spiccano le nostre coltivazioni di Malvasia Nera, di Negroamaro, di Susumaniello, di Aleatico e di Fiano.

Tutti i vini reinterpretano il passato con una grande attenzione all'evoluzione del consumatore sempre più esperto ed esigente. Vini dal carattere forte, ma di grande eleganza e raffinatezza al gusto e all'olfatto. Rossi dai colori decisi e dai corpi opulenti che nel calice esplodono in una decisa complessità aromatica e accarezzano il palato con una trama tannica morbida e vellutata; bianchi delicati ma dalla forte mineralità.



 *Fiano 100%*
IGP Puglia

 *VOL.*
12,5%  *750*
ml

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Delicata pigiatura delle uve a temperature molto basse. Chiarifica statica pre-fermentativa. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox; affinamento in acciaio per circa 3 | 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini; bouquet intenso e complesso che rimanda importanti note agrumate, di fiori bianchi e fieno. Al palato è fresco, equilibrato, minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale servito con antipasti, molluschi e piatti a base di pesce. Piacevole anche abbinato a formaggi teneri e carni bianche.



DIMENSIONI CARTONE

17 l x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280041




Aziende Agricole
D'ADDARIO



 *Chardonnay 100%*
IGP Puglia  *VOL. 12,5%*  *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Delicata pigiatura delle uve a temperature molto basse. Chiarifica statica pre-fermentativa; fermentazione alcolica in fermentine di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo dorato. Bouquet complesso che rimanda sentori fruttati di mela matura, banana e frutti tropicali, ma anche note speziate di vaniglia, miele e fumé. Al palato è morbido e avvolgente, ma con una giusta componente di freschezza e mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale con primi piatti dal sapore deciso, specialmente a base di pesce o crostacei. Piacevole anche abbinato a grigliate di pesce e carni bianche.



DIMENSIONI CARTONE

17 l x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280058



Aziende Agricole
D'ADDARIO





 *Negroamaro 100%*
IGP Puglia  *VOL.*
12,5%  *750*
ml

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve vengono macerate per 6-8 ore in modo da estrarre dalle bucce la giusta quantità di colore e le note aromatiche tipiche del Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 10-12°C in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per circa 3|4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosato delicato con riflessi porpora; retrogusto fruttato con note di lampone e fragola. Al palato è fresco, minerale, equilibrato. Finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale servito come aperitivo, con pasta, carni bianche e pesce.



DIMENSIONI CARTONE

17 l x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280065



Azienda Agricole
D'ADDARIO



 *Primitivo 100%*
IGP Salento

 *VOL.*  *750 ml*
15%

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

AFFINAMENTO:

In acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Il bouquet regala note di amarena, prugna, mora; non mancano aromi terziari sul fin di bocca riconducibili soprattutto al fico mandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a primi al ragù, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.



DIMENSIONI CARTONE
17 L x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE





EAN
8052462280034




Aziende Agricole
D'ADDARIO



 *Negroamaro 55%*
Primitivo 45%
IGP Salento

 *VOL. 13,5%*

 *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malo-lattica e affinamento in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet regala note balsamiche e fruttate di ciliegia, marasca e viola; non mancano dei sentori speziati sul fin di bocca riconducibili soprattutto alla carruba.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come aperitivo, in abbinamento a primi piatti strutturati, piatti a base di carne e alle grandi ricette della tradizione mediterranea.



DIMENSIONI CARTONE

17 L x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280102



Aziende Agricole
D'ADDARIO



 *Malvasia Nera 55%*
Primitivo 45%
IGP Salento  *VOL. 13,5%*  *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malo-lattica e affinamento in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

Il calice si colora di un rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet regala note di frutti a bacca rossa come la prugna, la ciliegia, la mora; non mancano dei sentori speziati sul fin di bocca riconducibili alla cannella e ai chiodi di garofano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come aperitivo, in abbinamento a primi piatti strutturati, piatti a base di carne e alle grandi ricette della tradizione mediterranea.



DIMENSIONI CARTONE

17 L x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280027



Aziende Agricole
D'ADDARIO



 *Susumaniello 100%*
IGP Puglia  *VOL. 13%*  *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Turi, nel cuore della Murgia. La zona beneficia di un terreno di natura carsica/calcareo che è ideale per la coltivazione della vite, con rilievi collinari che arrivano anche a toccare i 300 mslm le cui grandi escursioni termiche giorno/notte risultano ideali per la concentrazione aromatica degli acini.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malo-lattica e affinamento in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico. Al naso rivela sentori di frutti rossi tra cui spicca la prugna, uniti a note erbacee e speziato. Al palato è complesso, fresco e piacevolmente tannico; lungo il finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a carni bovine, maiale, agnello e primi saporiti.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 l x 27 L x 32 H



PALLET (EPAL 120x80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462281260




Aziende Agricole
D'ADDARIO



 *Primitivo 100%*
Puglia IGP  *VOL. 14,5%*  *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Sava, nel cuore del Salento. La zona vanta terreni ricchissimi di ossidi di ferro poggianti su roccia calcarea, talvolta affiorante, che garantisce alla vite freschezza, concentrazione zuccherina nei grappoli e forte mineralità.

AFFINAMENTO:

In barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino con riflessi purpurei, offre al naso note di piccoli frutti di bosco, cannella, liquirizia, vaniglia, fichi secchi. Un corpo generoso e opulento si svela al palato, impreziosito da una trama tannica vellutata e una dolcezza piena. Finale lungo con note di caffè e cacao.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a formaggi stagionati accompagnati da miele e confetture, carni arrosto, brasate, stufati e a piatti saporiti ed elaborati. Perfetto anche come vino da meditazione o abbinato a del cioccolato fondente.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 Lx 27 Lx 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462280652



Aziende Agricole
D'ADDARIO



 *Primitivo 100%*
Manduria DOC  *VOL. 15,5%*  *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Sava, nel cuore del Salento. La zona vanta terreni ricchissimi di ossidi di ferro poggianti su roccia calcarea, talvolta affiorante, che garantisce alla vite freschezza, concentrazione zuccherina nei grappoli e forte mineralità.

AFFINAMENTO:

In barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 1 anno.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino con riflessi purpurei, offre al naso note di prugna, frutti di bosco, cannella, liquirizia, vaniglia, fichi secchi. Corpo generoso, opulento e vellutato. Finale lungo con note di caffè e cioccolato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a carni rosse, di agnello, selvaggina, ragù, formaggi stagionati.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 Lx 27 Lx 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462281024



Aziende Agricole
D'ADDARIO



Primitivo 100%
Manduria DOC
Riserva



VOL.
16%



750
ml

AREA DI PRODUZIONE:

Sava, nel cuore del Salento. La zona vanta terreni ricchissimi di ossidi di ferro poggianti su roccia calcarea, talvolta affiorante, che garantisce alla vite freschezza, concentrazione zuccherina nei grappoli e forte mineralità.

AFFINAMENTO:

In giare di terracotta (capasoni) per 1 anno; in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 2 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino, al naso rivela sentori di frutti rossi surmaturo, confettura di amarena, prugne secche e fichi secchi mandorlati. In bocca è opulento, corposo con dei tannini vellutati. Finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a piatti ricchi di aromi e struttura.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 Lx 27 Lx 32 H



PALLET (EPAL 120x80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462280898



Aziende Agricole
D'ADDARIO





www.aziendeagricoledaddario.com



Family of Wineries