



SANPAOLO
CASA VINICOLA



IL TERRITORIO

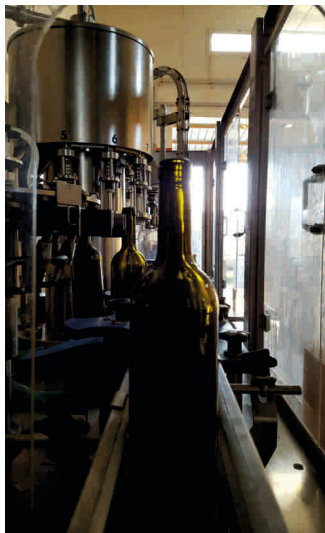
ITALIA



Un buon vino molto spesso identifica un territorio e la cultura contadina della gente del luogo. I nostri vigneti sono collocati a nord della Puglia, nel basso Tavoliere, nelle campagne di Cerignola dove la coltivazione della vite scandisce le stagioni e si perde nei ricordi. Zona appena collinare lontano da poli industriali a 150 metri s.l.m. a circa 25 km dalla costa Adriatica, a sud ben visibile Castel del Monte, a nord il Gargano ed a ovest maestoso Il Vulture. Il clima è temperato, le piogge piuttosto scarse e si concentrano tra novembre e febbraio. L'estate è calda e ventilata, spesso rinfrescata da una piacevole brezza marina con una buona escursione termica notturna, condizione ideale per le vigne. Il suolo è costituito da terra marnosa mista ad argille terre rosse con scheletro calcareo a circa un metro, in composizione diversa a seconda della microzona. Questo terroir unico caratterizza fortemente l'impronta organolettica dei nostri vini.



L'AZIENDA



Il 1992 segna l'inizio della nostra avventura e presto diventa inevitabilmente scelta di vita. Supportati da un'antica tradizione di agricoltori vignaioli, quali i sanpaulo, antico nomignolo attribuito alla famiglia dedita alla produzione di vini, da vigne coltivate da mio nonno Matteo sui terrazzamenti del Gargano e dal 1970 da mio padre Michele nelle campagne di Cerignola in terre più fertili in zona Figura /Tramezzo.

La nostra filosofia è stata da sempre improntata sulla produzione di vini naturali, sinceri che siano espressione genuina del territorio e delle persone che se ne prendono cura. Ci riusciamo grazie alla possibilità di vinificare uve provenienti dai nostri vigneti e da un gruppo ristretto di viticoltori. Vigne coltivate secondo i principi dell'agricoltura integrata volontaria, con particolare attenzione ai trattamenti fitosanitari modo da ridurre a zero i residui sulle uve raccolte.

Dopo il 2010 arriva la consapevolezza di abbandonare i vini sfusi e le grandi quantità per dedicarci solo alla produzione e valorizzazione dei nostri vini autoctoni. La riconversione inizia da prima nei vigneti e poi dotando la cantina di un'impiantistica moderna e funzionale per la vinificazione, l'affinamento e l'imbottigliamento.

Oggi i buoni risultati ottenuti in questi anni, caratterizzati anche da inusuali situazioni meteo ed influenze negative di un mercato globalizzato, sono di grande stimolo per noi piccole aziende e motivazione per continuare a produrre vini sempre più legati al territorio e più vicini alle aspettative dei consumatori.



VIGNAVECCHIA

NERO DI TROIA & NEGROAMARO

Il rosso "VIGNAVECCHIA" è stata la nostra prima etichetta 1997. Prodotto solo nelle annate dove il clima delle stagioni garantisce uve sane e ben mature e sempre da un unico vecchio vigneto allevato a spalliera bassa. Dalla sinergia tra i due vitigni in un territorio incontaminato vocato al rispetto della terra nasce un vino dalla forte personalità, l'espressione che più rappresenta la cultura vinicola della Daunia.



Uvaggio

50% NERO DI TROIA - 50% NEGROAMARO



Denominazione

ROSSO I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte molto mature nella prima decade di ottobre. La vinificazione dura 8/10 gg in macerazione con le vinacce, dopo la svinatura riposa sopra i propri lieviti per 4 mesi per la decantazione naturale, e dopo il travaso matura almeno per un altro anno prima dell'imbottigliamento. Il vino evolve positivamente fino a 5/6 anni con predisposizione all'invecchiamento molto lungo.

Gradazione alcolica

Solitamente 14% Vol.



Note di degustazione

Il rosso VIGNAVECCHIA è un vino generoso, intenso, di un colore rosso amaranto. All'olfatto evidenzia profumi di confettura di frutti rossi tipo prugna, mora e spezie con una lieve nota di mandorla tostata. Al palato si conferma potente, caldo ed armonico con tannini ancora in evidenza ma in modo piacevole.



Abbinamenti gastronomici

Piatti strutturati e ricchi di sapore, come brasati, arrostiti, sughi di selvaggina e funghi ma anche formaggi stagionati e salumi speziati.
Per apprezzarlo al meglio stapparlo 15/20 minuti prima.



Temperatura

Servitelo a temperatura di cantina (circa 18°).



TERRA DAUNA

MALVASIA BIANCA

Il nome Terra Dauna definisce il nostro territorio ricco di storia e cultura contadina, una pianura soleggiata e ventilata situata a nord della Puglia che i Greci designarono terra dei Dauni, estesa dal Gargano al Vulture e dal subappennino al golfo di Manfredonia.



Uvaggio

MALVASIA BIANCA 100%



Denominazione

MALVASIA BIANCA I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

Le uve Malvasia sono raccolte a inizio settembre. Dopo una pigiatura soffice, il mosto pulito viene raffreddato per preservarne i delicati profumi. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termo-condizionati a una temperatura di 16/18 °C. Il vino matura con i propri lieviti per circa due mesi, per poi continuare l'affinamento in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica

Solitamente 12% Vol.



Note di degustazione

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso prevalgono note fresche di frutta bianca, come ananas e albicocca, accompagnate da sensazioni floreali di camomilla e miele. Al palato è piacevole la sua nota minerale con ingresso morbido e freschezza equilibrata.



Abbinamenti gastronomici

Primi leggeri, crostacei e scampi grigliati, maccheroncini ai frutti di mare, piatti di pesce della tradizione pugliese come le cozze ripiene al sugo ma anche carni bianche oppure orecchiette con pomodorini e rucola.



Temperatura

Servito molto fresco 8/10 °C



TERRA DAUNA

NEGROAMARO

Il nome Terra Dauna definisce il nostro territorio ricco di storia e cultura contadina, una pianura soleggiata e ventilata situata a nord della Puglia che i Greci designarono terra dei Dauni, estesa dal Gargano al Vulture e dal subappennino al golfo di Manfredonia.



Uvaggio

NEGROAMARO 100%



Denominazione

NEGROAMARO I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La vendemmia è fine settembre da vigneti a spalliera a guyot a bassa resa per ha. Il mosto rimane per circa 6 giorni in macerazione con le vinacce nobili per estrarre al meglio polifenoli e note varietali. L'affinamento di un anno in acciaio e legno ne completa la struttura ammorbidendo i tannini. Ben conservato il vino evolve positivamente fino a 5/6 anni.

Gradazione alcolica

Solitamente 13% Vol.



Note di degustazione

Il vino in Puglia è storia ed il Negroamaro ne fa parte con tutte le sfumature dei profumi mediterranei. Sentori di pepe nero e tabacco ed erbe aromatiche. Al palato si rivela deciso, avvolgente ed appagante. Un vino completo con tratti inconfondibili.



Abbinamenti gastronomici

Piatti saporiti di carni e sughi della tradizione italiana come capretto al forno con contorno di verdure di stagione ma anche pesce spada alla griglia.



Temperatura

Per apprezzarlo al meglio servitelo a 16/18 °C



TERRA DAUNA

NERO DI TROIA

Il nome Terra Dauna definisce il nostro territorio ricco di storia e cultura contadina, una pianura soleggiata e ventilata situata a nord della Puglia che i Greci designarono terra dei Dauni, estesa dal Gargano al Vulture e dal subappennino al golfo di Manfredonia.



Uvaggio
UVA DI TROIA 100%



Denominazione
NERO DI TROIA I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento
Le uve sono raccolte a metà ottobre da vigneti a spalliera a guyot a bassa resa per ha. La fermentazione si svolge per 5/6 giorni in presenza delle vinacce nobili per estrarre le caratteristiche note varietali. L'affinamento in acciaio e legno ne completa la struttura ammorbidendo i tannini. Ben conservato il vino evolve positivamente fino a 4/5 anni.

Gradazione alcolica
Solitamente 13% Vol.



Note di degustazione
Il Nero di Troia in questa nuova versione raggiunge un elegante equilibrio tra concentrazione e freschezza, un colore rosso rubino con profumi tipici di gelso nero e sentori di vaniglia, piacevole la morbidezza dei tannini.



Abbinamenti gastronomici
Piatti di carne al forno con contorno di verdure di stagione ma anche sughi e paste ripiene di vari tipi e formaggi stagionati.



Temperatura
Servito a temperatura di cantina 16/18 °C.



AMOR FATI

NEGROAMARO ROSÈ

Il nome evoca l'antica visione latina della circolarità del tempo e delle stagioni che si susseguono all'infinito e l'accettare il destino ed il carattere casuale e arbitrario degli eventi naturali.



Uvaggio

NEGROAMARO 100%



Denominazione

NEGROAMARO I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a metà settembre, dopo una pigiatura soffice, il mosto raffreddato sosta con le vinacce per poche ore. La lenta fermentazione del mosto fiore in serbatoi termo-condizionati a circa 15/16 °C ne preserva i profumi primari. Il vino matura con i propri lieviti per circa 2/3 mesi per poi continuare l'affinamento in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica

Solitamente 13% Vol.



Note di degustazione

Rosato da uve Negroamaro, come nella più antica tradizione pugliese, per ottenere un rosa cristallino di una bella intensità, dal profumo intenso e persistente, con sentori di agrumi e melograno. Al palato è gradevolmente fresco, contraddistinto da un'ottima persistenza aromatica e da una delicata sapidità.



Abbinamenti gastronomici

Nella sua versatilità si abbina ad una vasta gamma di preparazioni, dagli antipasti all'italiana a zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, frittate e formaggi giovani o leggermente stagionati.



Temperatura

Servito molto fresco 10/12 °C



FIGORÀ

CHARDONNAY

Dal nome dialettale di una delle contrade tra Orta nova e Cerignola dove nelle vecchie masserie, le sere dopo la vendemmia, si improvvisavano momenti di spensierata convivialità fra balli e canti popolari.



Uvaggio
CHARDONNAY 100%



Denominazione
CHARDONNAY I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

In Puglia la raccolta è effettuata all'alba nella seconda decade di Agosto. Le uve, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione per alcune ore al fine di estrarre le sostanze aromatiche tipiche del vitigno. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 15-16°C in recipienti in acciaio fino al termine della fermentazione alcolica. A fine maturazione viene reso frizzante con metodo Charmat in autoclave.

Gradazione alcolica
Solitamente 12% Vol.



Note di degustazione

Colore giallo paglierino con bouquet delicato fragrante e sentori di frutta a polpa gialla, dal gusto piacevolmente frizzante, persistente e fresco con una delicata sapidità, acidità piacevole nel finale.



Abbinamenti gastronomici

Per il suo fine perlage è eccellente con aperitivi ed antipasti crudi e cotti di mare, frittate e verdure in pastella, primi e risotti leggeri.



Temperatura

Servito molto fresco 7/9 °C



VIGNE DEL TRAMEZZO

CHARDONNAY

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita.



Uvaggio
CHARDONNAY 100%



Denominazione
CHARDONNAY I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

In Puglia la raccolta è effettuata all'alba nella seconda decade di Agosto.

Le uve, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione per alcune ore al fine di estrarre le sostanze aromatiche tipiche del vitigno.

Il mosto fiore viene fatto fermentare a 15-16°C in recipienti in acciaio fino al termine della fermentazione alcolica.

Gradazione alcolica

Solitamente 11,5% Vol.



Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso svela, sentori floreali che si alternano a note fruttate di frutti a bacca bianca e gialla quali ad esempio mela e banana. Al palato è pieno e sapido, con una fresca acidità e note minerali caratteristiche tipiche del vitigno, piacevole il finale.



Abbinamenti gastronomici

Si accompagna a piatti leggeri, a base di pesce o crostacei e ad antipasti crudi e cotti di mare e aperitivi in genere.



Temperatura

Servito molto fresco 8/10 °C



VIGNE DEL TRAMEZZO

MALVASIA BIANCA

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita.



Uvaggio

90% MALVASIA BIANCA - 10% TREBBIANO



Denominazione

MALVASIA BIANCA I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

Le uve sono raccolte a metà settembre. Dopo una pigiatura soffice, il mosto viene raffreddato per preservarne i delicati profumi. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termo-condizionati a una temperatura di 16/18 °C. Il vino matura con i propri lieviti per circa due mesi, per poi continuare l'affinamento in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento

Gradazione alcolica

Solitamente 11,5% Vol.



Note di degustazione

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso prevalgono note fresche di frutta a pasta gialla, accompagnate da piacevoli sensazioni floreali. Al palato è fragrante, sapido, con ingresso morbido ed equilibrata freschezza.



Abbinamenti gastronomici

Primi leggeri, a base di pesce, crostacei, maccheroncini ai frutti di mare, piatti di pesce della tradizione pugliese in genere ma anche carni bianche oppure orecchiette con pomodorini e rucola.



Temperatura

Servito molto fresco 8/10 °C



VIGNE DEL TRAMEZZO

MERLOT

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita.



Uvaggio

85% MERLOT - 15% MONTEPULCIANO



Denominazione

MERLOT I.G.T. DAUNIA



Vinificazione e affinamento

La raccolta è effettuata in epoche differenti in base alla giusta maturazione. Le uve, diraspate rimangono in macerazione per 6/8 giorni in vinificatori di acciaio a 22/24 °C con frequenti rimontaggi per una miglior estrazione dei polifenoli e ossigenazione dei tannini. Il vino rimane a decantare per 3 mesi sopra i propri lieviti. Dopo il travaso e l'assemblaggio matura per i successivi 8 mesi in vasche di cemento vetrificato.

Gradazione alcolica

Solitamente 12,5% Vol.



Note di degustazione

Rosso intenso con riflessi violacei, profumo persistente, con sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco con note erbacee e speziate.

Al gusto è morbido, equilibrato con una buona struttura.



Abbinamenti gastronomici

Primi e secondi a base di carne, sughi a base di legumi e verdure come ad esempio fave e cicorie. Perfetto con formaggi tipici e tagliere di salumi.



Temperatura

Ambiente di cantina a circa 16/18 °C



VIGNE DEL TRAMEZZO

NERO DI TROIA

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita.



Uvaggio
UVA DI TROIA 100%



Denominazione
NERO DI TROIA I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La raccolta è effettuata nella prima decade di ottobre. Le uve diraspate, rimangono in macerazione per 6/8 giorni in vinificatori di acciaio a 26 °C con frequenti rimontaggi per una miglior estrazione e ossigenazione dei tannini.

Il vino rimane a decantare per 3 mesi sopra i propri lieviti. Dopo il travaso matura per i successivi 12 mesi in vasche di cemento vetrificate.

Gradazione alcolica
Solitamente 12,5% Vol.



Note di degustazione

Rosso intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentori di ciliegia e gelso con note floreali di viola e vaniglia. Vino di buon corpo, pieno ed equilibrato al palato.



Abbinamenti gastronomici

Primi e secondi a base di carne, sughi con funghi oppure con melanzane ripiene al forno. Perfetto con formaggi tipici e taglieri di salumi.



Temperatura

Ambiente di cantina a circa 16/18 °C



VIGNE DEL TRAMEZZO

NEGROAMARO ROSATO

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita.



Uvaggio

90% NEGROAMARO - 10% UVA DI TROIA



Denominazione

NEGROAMARO I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre.

Le uve, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione per alcune ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e delle sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 15-16°C in serbatoi in acciaio fino al termine della fermentazione alcolica.

Gradazione alcolica

Solitamente 12% Vol.



Note di degustazione

Rosato intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentori di melograno e note floreali. Vino di medio corpo, fresco e vivace.

Al palato è piacevole ed equilibrato.



Abbinamenti gastronomici

Primi leggeri, a base di pesce, crostacei, maccheroncini ai frutti di mare, piatti di pesce della tradizione pugliese in genere ma anche carni bianche oppure orecchiette con pomodorini e rucola.



Temperatura

Servito molto fresco 8/10 °C



VIGNE DEL TRAMEZZO

FALANGHINA

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m., nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita



Uvaggio
FALANGHINA 100%



Denominazione
FALANGHINA I.G.T. - PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La vendemmia è tardiva avviene la seconda decade di settembre. Quindi il mosto macera alla temperatura di 18 gradi per circa 5 ore con le bucce e i vinaccioli. Dopo la pressatura soffice il mosto fermenta a temperatura controllata in silos di acciaio. Matura in acciaio per 5 mesi, prima di essere pronto per l'imbottigliamento.

Gradazione alcolica
Solitamente 12% Vol.



Note di degustazione

Il vino si presenta di colore giallo paglierino, con tendenza al dorato, il suo odore e caratteristico di agrumi, fruttato e minerale, lievemente acido. Il sapore secco, pieno ed equilibrato e molto piacevole



Abbinamenti gastronomici

La Falanghina si abbina facilmente con i piatti della cucina mediterranea e viene servita con antipasti, riso o pasta con frutti di mare, minestre di legumi e risotti con asparagi e verdure.



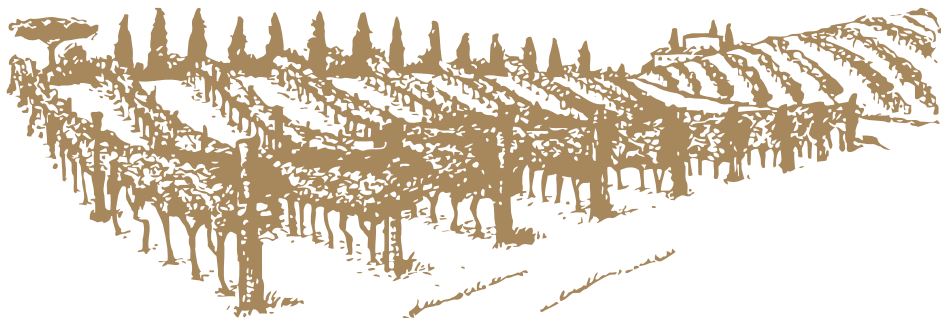
Temperatura

Servito molto fresco 8/10 °C



SANPAOLO

CASA VINICOLA



Cantine & Vigne in PUGLIA

🏠 S.P. 72 Contrada Tramezzo
71042 Cerignola FG - ITALIA

☎ +39 333 65 98 844

✉ sanpaolovini@virgilio.it

📘 Sanpaolo vini