BIOCANTINA
GIANNATTASIO

COMPANY PROFILE

BIOCANTINA
GIANNATTASIO

COMPANY PROFILE

01

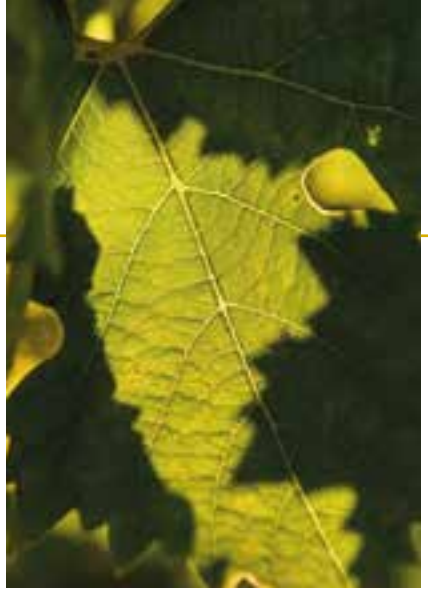
In onore delle Donne

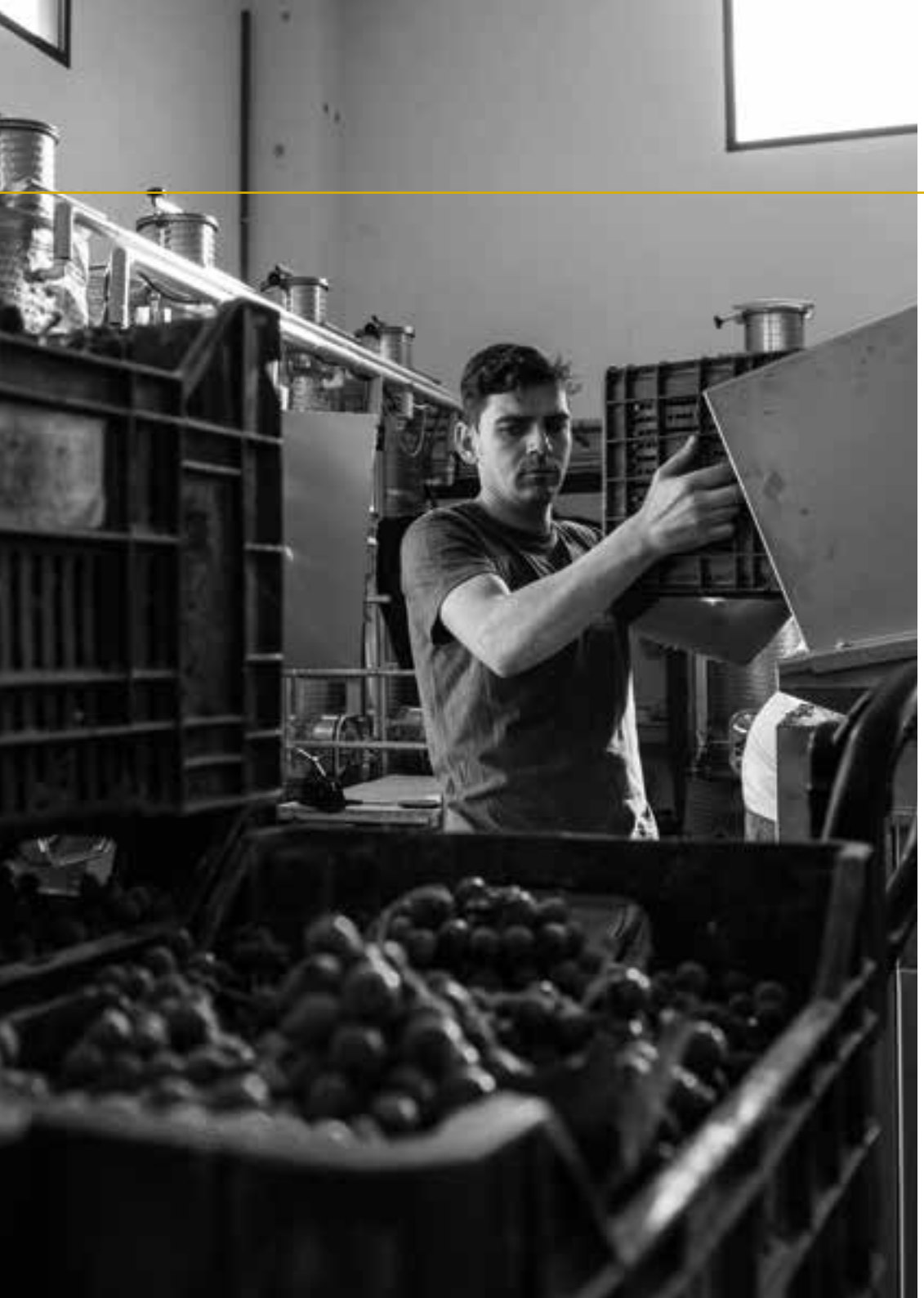
“La Nouvelle Collection Des Vins Giannattasio” nasce con l’idea di perseguire un **tributo** per le donne. Forza, personalità, eleganza, austerità sono solo alcuni degli aspetti dell’universo femminile che ispirano questa collezione di vini. **“La Nouvelle Collection Des Vins Giannattasio”** è uno stile di vini biologici, da soli vitigni autoctoni, caratterizzati da un’ampiezza e completezza in grado di riecheggiare ed enfatizzare al meglio le note prevalenti degli ingredienti primari nella generale realizzazione di valore e nella specifica produzione di vini ricchi di struttura e complessità.

02

Biocantina Giannattasio

Terra, Famiglia, Passione e Fratellanza. Sono questi i cardini su cui ruota il progetto di Biocantina Giannattasio. Terra come Origine, Terra come Puglia. Famiglia come legame, complicità e rapporto di fiducia. Passione come determinazione ma anche come ponte per il futuro. Progetto ambizioso dove la partenza è un processo di rivalutazione di alcuni patrimoni familiari in Puglia, ed il punto di arrivo è la creazione di una cantina in regime biologico che valorizzi le eccellenti varietà di uvaggio presenti sul territorio con tecniche produttive innovative ed all'avanguardia che possano garantire un livello qualitativo enologico espresso con uno stile nuovo, elegante e ricercato.





03

La Nostra Cantina

Innovare il passato, impreziosire la storia, creare un prodotto irripetibile.

Da questa promessa, i fratelli Giannattasio, rilevano i terreni di famiglia esistenti sin dal 1930 grazie all'operato di Guerra Giuseppe e all'impeccabile audacia nella capacità di preservarli e custodirli di Giannattasio Nicola e Guerra Filomena. La loro attuale operatività, gestionale e quotidiana, si identifica nelle personalità di Giuseppe, MariaGrazia e Maria Elena. La partecipazione ideativa, strategica e relazionale vede anche il coinvolgimento di Raffaele, Giuditta, Maria Teresa e Chiara, altri 4 meravigliosi fratelli. È il completamento di un ricco nucleo familiare risultato di amore, perseveranza e stabilità; connotati essenziali e già presenti nelle future generazioni, oggi, popolate da bambini bellissimi che impreziosiscono la nuova realtà e affettività quotidiana.

Siamo in Puglia, Terra assolata dall'aria salmastra, il patrimonio familiare è di vitigni DOC Rosso di Cerignola. Nel 2006,

TERRENO
Argilloso, sabbioso, calcareo

CLIMA
Mediterraneo, microclima asciutto, ventilato.

VITIGNI
Nero di Troia
Bombino Bianco
Montepulciano
Piedirosso

AFFINAMENTO
Affinamento presso la Cantina in acciaio, barrique e bottiglia.

a questi si aggiungono altre estensioni territoriali che impreziosiscono il nuovo impianto di vigneti estesi sulla zona DOC del Rosso di Cerignola, su un territorio di 10 HA circa. Il sogno della "Biocantina" comincia a prendere forma. I nuovi vigneti vengono realizzati utilizzando tecniche di allevamento diverse da quelle usuali in Puglia, importate da culture enologiche differenti e caratterizzate da tecniche rinomate, particolarmente avanzate. La determinazione ed intraprendenza di tutti, ha consentito il completamento della prima fase di totale rinnovamento aziendale.

I vecchi vigneti, di appartenenza familiare, sono divenuti meravigliosi giovani vigneti rigorosamente piantati a spalliera seguendo la migliore esposizione solare (Nord/Sud), per garantire un'equilibrata maturazione delle bacche. Tutto pianificato in modo da avere raccolte e rese di prodotto ottimali, in termini qualitativi e quantitativi, necessarie per l'estrazione delle migliori qualità organolettiche delle uve prescelte.

04

Biocantina Giannattasio è una delle realtà più innovative della Puglia nonostante mantenga una rigida e costante tradizione produttiva.

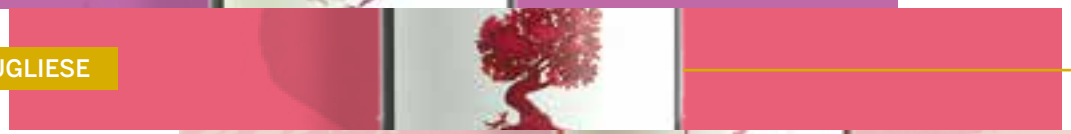
Dal 2012 con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni della Puglia con una spiccata sensibilità verso il regime di coltivazione **biologico** ha scelto il sito produttivo migliore dove produrre vini rossi, bianchi e rosé di altissima qualità mediante innovative procedure enologiche atte a valorizzare la spiccata identità di ogni vitigno.

CARTA DEI VINI

FUNAMBOLO pag 20

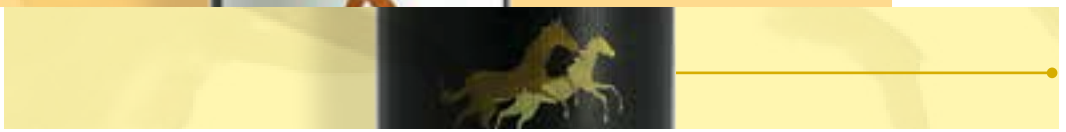
NERO DI TROIA pag 22

PIEDIROSSO pag 24


ROSSO PUGLIESE pag 26

NERODI TROIA ROSÈ pag 28

BOMBINO BIANCO pag 30


NERO DI TROIA GOLD pag 32

BIOCANTINA
GIANNATTASIO

VIGNA
NERO DI TROIA
Spalliera con potatura a Guyot, età media 10 anni.

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE
12,5% vol.

MOMENTO GIUSTO
Cena tra amici

FUNAMBOLO IGP PUGLIA

Vino bianco secco biologico

Le uve non appena raccolte subiscono una soffice pressatura ed il mosto estratto nella sua parte migliore viene lasciato fermentare in acciaio grazie all'attivazione dei soli lieviti biologici. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate.

NOTE DEGUSTATIVE

Bianco nel colore, aromi agrumati, delicati e naturali. Aromi che richiamano note di pompelmo, cedro e limone. Nuances floreali di orchidee e biancospino arricchiscono il bouquet. Vino complesso, corpo vibrante ed acidità fresca e dinamica con un ricco fondo minerale.

VIGNA
NERO DI TROIA
Spalliera con potatura a Guyot, età media 10 anni.

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE
13% vol.

MOMENTO GIUSTO
Everyday wine

NERO DI TROIA IGP PUGLIA

Vino rosso secco biologico

Raccolta in piccole cassette, pigia-diraspatura e fermentazione in inox, a temperatura controllata, con la sola fermentazione di lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce di 3 giorni al fine della fermentazione alcolica. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate per un periodo di 4 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino e brillante. Al naso profumi di frutta fresca, matura e fragrante. Largo spazio alla frutta, ben matura, ma fine e scandita. Ciliegia, lampone e una chiara nota ematica di barbabietola. Lievi nuance di vaniglia, pepe nero. Bouquet Olfattivo confermato ed enfatizzato in fase di assaggio. Struttura elegante, complessa e durevole.

VIGNA
PIEDIROSSO E NERO DI TROIA
Cordone speronato, età media 10 anni.

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE
13% vol.

MOMENTO GIUSTO
Cena tra amici

PIEDIROSSO IGP PUGLIA

Vino rosso secco biologico

Coltivazione delle uve in regime biologico. Selezione delle migliori uve effettuata a mano in vigna e raccolta in piccole cassette, pigia-diraspatura e fermentazione in inox, a temperatura controllata, con la sola fermentazione di lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce di 7 giorni al fine della fermentazione alcolica. La massa svolge la fermentazione maiolattica in tonneaux da 7 hi, il vino poi permane 12 mesi in affinamento, sempre in tonneaux da 7 hi. Finale affinamento in bottiglia di due mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso porpora, con riflessi violacei. Elegante il bouquet olfattivo, prugna ben matura che lascia spazio a note di tabacco, liquirizia e chiodi di garofano. Fragrante, delicato e dal corpo sapido. Buon corpo, vibrante con finale sapido, minerale.

VIGNA
NERO DI TROIA 30% E MONTEPULCIANO 70%
Spalliera con potatura a Guyot, età media 10 anni.

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE
13% vol.

MOMENTO GIUSTO
Aperitivo e cena tra amici

ROSSO PUGLIA IGP PUGLIA

Vino rosso secco biologico

Raccolta in piccole cassette, pigia-diraspatura e fermentazione in inox, a temperatura controllata, con la sola fermentazione di lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce di 3 giorni al fine della fermentazione alcolica.Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate per un periodo di 4 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso, al naso una kermesse di frutta rossa, lampone prugna e fragoline di bosco, il tutto accompagnato da sottili note speziate, ginepro e radici di liquirizia. Corpo medio, ma di grande morbidezza.

VIGNA
NERO DI TROIA
Spalliera con potatura a Guyot, età media 10 anni.

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE
12% vol.

MOMENTO GIUSTO
Aperitivo, cena tra amici, eveyday wine

NERO DI TROIA ROSÉ IGP PUGLIA

Vino rosé secco biologico

Coltivazione delle uve in regime biologico. Selezione delle miglion uve effettuata a mano in vigna e raccolta mediamente pianificata nella terza settimana di Agosto. Pressatura soffice ed estrazione a freddo del fiore dal mosto ricavato. Fermentazione spontanea mediante lieviti biologici ed affinamento in acciaio per 4 mesi. Finale affinamento in bottiglia di due mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue, con velature viola orchidea. Elegante il bouquet olfattivo, sentori floreali di violette e rose con note di lampone. Fragrante, delicato e dal corpo sapido. Nuances di macchia mediterranea con accenni al rosmarino selvatico, al ginepro e alle radici di liquirizia. Corpo medio, ma vibrante con finale sapido, minerale.

VIGNA
BOMBINO BIANCO
Spalliera con potatura a Guyot, età media 10 anni.

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE
12,5% vol.

MOMENTO GIUSTO
Pranzo e aperitivo tra amici

BOMBINO BIANCO IGP PUGLIA

Vino bianco secco biologico

Coltivazione delle uve in regime biologico. Sezione effettuata in vigna e raccolta manuale effettuata nella terza settimana di Agosto. Pressatura soffice ed estrazione a freddo del fiore dal mosto ricavato. Fermentazione spontanea mediante lieviti biologici ed affinamento in acciaio per 4 mesi. Ultimazione affinamento in bottiglia di due mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Paglierino nel colore, aromi delicati, eleganti e fragranti. Aromi che richiamano note di pesca bianca, pera e limone. Nuances floreali di orchidee e biancospino arricchiscono il bouquet. Vino complesso, corpo vibrante ed acidità fresca e dinamica con un ricco fondo minerale.

VIGNA
NERO DI TROIA
Cordone speronato, età media 10 anni.

AFFINAMENTO
10 mesi in tonnaeux di rovere di slavonia, ulteriori 5 mesi di affinamento in acciaio inox, bottiglia

GRADAZIONE
13% vol.

MOMENTO GIUSTO
Cena del week-end

NERO DI TROIA GOLD IGP PUGLIA

Vino rosso secco biologico

Raccolta in piccole cassette, pigia-diraspatura e fermentazione in inox, a temperatura controllata, con la sola fermentazione di lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce di 3 giorni al fine della fermentazione alcolica. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate per un periodo di 4 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee tendenti al granato. Estremamente complesso, note di frutta matura, caffè, cioccolata con note balsamiche e di vaniglia. Vino nobile dai tannini ben levigati, corpo pieno e sapido. Pulito, strutturato e con una personalità unica e complessa. Eccellenti sia la mineralità che lo sviluppo dei sentori terziari. Asprezza sul finale ben equilibrata.

BIOCANTINA
GIANNATTASIO

BIOCANTINA
GIANNATTASIO

BIOCANTINA
coop F.lli Giannattasio
Via della Transumanza SS 544
Km 43.300
76015 Trinitapoli (BT)

PI 03704750714

www.biocantina.com
Tel.: 0883 952275
mail: info@biocantina.com

BIOCANTINA
GIANNATTASIO

BIOCANTINA.COM