



I NOSTRI VINI

sono ispirati dalle pareti rocciose che si affacciano sul mare del Gargano, le Falesie, di cui le linee ed il mare sono riportati in etichetta e di cui gli aromi mediterranei sono racchiusi in ogni sorso...

OUR WINES

are inspired by the Falesie, the rocky cliffs that overlook the Gargano sea. Their lines and the sea are depicted on the label, and the Mediterranean aromas of this panorama are contained in every sip...



FIANO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vitigno di origini campane, il Fiano è presente in Puglia da ben 8 secoli grazie a Carlo II d'Angiò che fece importare da Cava dei Tirreni 16000 piante di Fiano verso il Gargano. Da esso si ottengono bianchi strutturati, complessi, adatti anche ad un lungo invecchiamento.

Note sensoriali

Colore giallo paglierino carico; Al naso è complesso ed evolve positivamente col tempo; Ha sentori di fiori bianchi, mela verde, lime, finocchietto, menta, mandorla e tè nero. Fresco e sapido al palato.

Abbinamenti

Aperitivi di mare, pesce sotto sale, crudo di mare, formaggi a pasta molle



The story of the Fiano grape variety in Apulia region dates back to 8 centuries ago, when Frederick II asked for more Fiano wine during a feast. It produces white wines that are structured, complex and suitable for aging.

Tasting notes

Straw-yellow colour; The nose is complex and evolves positively over time; It shows hints of white flowers, green apple, fennel, mint, lime, almond and black tea; On the palate it is fresh and sapid.

Food pairing

Aperitifs, fish cruditàs, soft cheese



Certificati/ Certificates

Vino biologico, Vegan (senza chiarificanti animali)/ Organic - Vegan (no animal clarifiers used)

Premi/Awards

3 grappoli Bibenda 2020, 17/20 Jancis Robinson

Tipo di uve/ Grapes variety

100% Fiano

Vinificazione/ Wine making

6 ore di macerazione sulle bucce/ 6 hours skin contact

Fermentazione/ Fermentation

20 giorni di fermentazione a 16°C/ 20 days at 16°C

Affinamento/ Aging

6 mesi sui propri lieviti (sur lies), bottiglia/ 6 months on its own yeasts (sur lies), bottle

Alcool/Alcohol

12,5 % Vol



FALANGHINA

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Di origini greche e molto diffusa in Campania, la Falanghina esprime ottimamente il suo potenziale nel nord Puglia grazie alle condizioni pedoclimatiche favorevoli alla sua natura. Produce vini adatti a tutto pasto.

Note sensoriali

Colore giallo dorato;
Essendo stato coltivato nel clima caldo della Puglia, ha acquisito sentori di frutta tropicale, pera e miele, mentre l'affinamento su lieviti ha conferito aromi di crosta di pane e un palato elegante e complesso.

Abbinamenti

Risotti alle verdure, grigliate di pesce, tranci di salmone, tonno, carni bianche e formaggi a pasta dura.



Falanghina is a wine grape of Greek origins and widespread in Campania. It expresses its full potential in northern Puglia thanks to the pedoclimatic conditions that are favourable to its nature. It produces full-course meal wines.

Tasting notes

*Golden yellow colour;
Having been grown in the warm climate of the Puglia region, this wine has acquired hints of tropical fruits and acacia flowers, while the aging on its own yeasts gave aromas of bread crust and an elegant and complex palate.*

Food pairing

Veggie risotto, grilled fish, salmon or tuna steak, fish soups, aged cheeses.



Certificati/ Certificates

Vino biologico, Vegan (senza chiarificanti animali)/ Organic - Vegan (no animal clarifiers used)

Premi/Awards

3 grappoli Bibenda 2020, 17/20 Jancis Robinson

Tipo di uve/ Grapes variety

100% Falanghina

Vinificazione/ Wine making

6 ore di macerazione sulle bucce/ 6 hours skin contact

Fermentazione/ Fermentation

30 giorni di fermentazione a 16°C/30 days at 16°C

Affinamento/ Aging

6 mesi sui propri lieviti (sur lies), bottiglia/ 6 months on its own yeasts (sur lies), bottle

Alcool/Alcohol

12,5 % Vol



TROSE

(NERO DI TROIA ROSÈ)

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Da Uva di Troia vinificata in rosè nasce il nostro Trosè. Presenta profumi di viola e frutti di bosco freschi, impreziositi da sfumature speziate e un palato fresco e strutturato. Perfetto per aperitivi, crostacei, salmone, carni bianche e formaggi affinati sotto le vinacce d'uva.

Note sensoriali

Colore rosato cipria; Aromi intensi di violetta, freschi frutti di bosco e spezie; Fresco e strutturato al palato.

Abbinamenti

Crostacei, salmone, carni bianche e formaggi tenuti sotto le vinacce d'uva.



This wine comes from Uva di Troia grapes vinified in rosè, hence its name. It has intense aromas of violets, fresh berries and spices. It is fresh and structured on the palate too. It pairs best with aperitifs, shellfish, salmon, white meats and cheese aged under the grape marcs.

Tasting notes

Cherry pink colour; Intense aromas of violets, fresh berries and spices; Fresh and structured on the palate.

Food pairing

Shellfish, salmon, white meats and cheese aged under the grape marcs.



Certificati/ Certificates

Vino biologico, Vegan (senza chiarificanti animali)/ Organic - Vegan (no animal clarifiers used)

Premi/Awards

3 grappoli Bibenda 2020

Tipo di uve/ Grapes variety

100% Nero di Troia

Vinificazione/ Wine making

4 ore di contatto con le bucce e fermentazione per 12 giorni a 16°C/ 4 hours grape skin contact, 12 days of fermentation at 16°C

Affinamento/ Aging

Bottiglia/ Bottle

Alcool/Alcohol

12,5% Vol



NERO DI TROIA

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

La leggenda narra che l'eroe Greco Diomede, sbarcando sulle coste del Gargano, avesse portato dei tralci di vite da Troia. Gli storici raccontano anche che Federico II di Svevia amava degustare il "corposo vino di Troia". È stato per lungo tempo un vitigno atto a rafforzare i vini più deboli, ma solo in tempi recenti si è dimostrato che vinificandolo in purezza si ottengono vini di assoluto pregio.

Note sensoriali

Colore rosso rubino, con avvolgenti sentori di more, ribes, viole e spezie. In bocca è pieno, balsamico e secco.

Abbinamenti

Piatti a base di carne di maiale, speziati, arrostiti con erbe, formaggi erborinati, zuppe di legumi.



Legend tells that the Greek hero Diomede, landing on the shores of the Gargano, brought some vines from Troy. Historians also say that Frederick II loved to taste the "full-bodied wine of Troy." For a long time it has been a grape variety used to strengthen the weaker wines, but only in recent times has it been shown that vinifying it in purity produces wines of absolute value.

Tasting notes

Ruby red colour, with entrancing hints of blackberries, currants, violets and spices. The taste is full, dry and balsamic. Inebriating.

Food pairing

Pork meat, spicy dishes, roasted meat with herbs, blue cheese, legume soup.



Certificati/ Certificates

Vino biologico, Vegan (senza chiarificanti animali) / Organic - Vegan (no animal clarifiers used)

Premi/Awards

3 grappoli Bibenda 2020, 91 pt. James Suckling

Tipo di uve/ Grapes variety

100% Uva di Troia

Vinificazione/ Wine making

Macerazione 15 giorni
15 days skin contact

Affinamento/ Aging

8 mesi in acciaio, 8 mesi in bottiglia / 8 months in steel tanks, 8 months in bottle

Alcool/Alcohol

13 - 14 % Vol



PRIMITIVO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Il Primitivo è il più famoso vitigno autoctono Pugliese grazie alla sua adattabilità a molti ambienti, tanto da trovarlo persino in Croazia e California, dando sempre grandi vini e acquisendo le caratteristiche peculiari del territorio in cui viene coltivato.

Note sensoriali

Colore rosso rubino tendente al granato, con sentori di frutti rossi maturi, ciliegie sotto spirito, spezie e cioccolato; In bocca è armonico, strutturato ed elegante; Non presenta residuo zuccherino.

Abbinamenti

Carni di manzo, piatti finemente elaborati da bravi chef, particolari esperimenti casalinghi, nel quale si devono preservare note delicate e decise nel piatto.



Primitivo is the most famous Apulian grape variety thanks to its adaptability to many environments. It can even be found in Croatia and California, always giving great wines and acquiring the characteristics of the territory in which it is planted.

Tasting notes

Ruby red colour with garnet hues, hints of ripe red fruit, cherry liqueur, spices and chocolate; The taste is balanced, structured and dry; No residual sugar.

Food pairing

Beef meat, particular dishes beautifully prepared by talented chefs, or special homemade experiments, in which you must preserve delicate notes in the pot.



Certificati/ Certificates

Vino biologico, Vegan (senza chiarificanti animali) / Organic - Vegan (no animal clarifiers used)

Premi/Awards

3 grappoli Bibenda 2020, 89 pt. James Suckling

Tipo di uve/ Grapes variety

100% Primitivo

Vinificazione/ Wine making

Macerazione 15 giorni
15 days skin contact

Affinamento/ Aging

8 mesi in acciaio, 8 mesi in bottiglia / 8 months in steel tanks, 8 months in bottle

Alcool/Alcohol

13 - 14 % Vol



NEGROAMARO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vitigno Pugliese che nel suo nome racchiude le sue caratteristiche: scuro nel colore e piacevolmente amarognolo al gusto, rendendolo adatto a tutto pasto. Ottimo anche nei tagli con altri vini o nella produzione di vini rosati.

Note sensoriali

Intenso colore rosso rubino-granato scuro, con riflessi quasi neri; Al naso, sentori di fiori scuri e frutti piccoli a bacca nera, talvolta con leggeri sentori di tabacco; In bocca è secco e asciutto, piacevolmente amarognolo; Non presenta residuo zuccherino.

Abbinamenti

Piatti della tradizione pugliese, cacciagione, carni al forno, carni bianche e grigliate miste estive. È anche consigliato su tagli di salumi e formaggi mediamente stagionati.



The name of this apulian grape variety speaks for itself: Negro as dark coloured and Amaro as pleasantly bitter to taste, making it suitable for any meal. Excellent also in blend with other wines or in the production of rose wines.

Tasting notes

Intense ruby-dark garnet red color, with almost black reflections; On the nose, hints of dark flowers and small black berry fruits, with light hints of tobacco; In the mouth it is dry and pleasantly bitterish; It has no sugar residue.

Food pairing

Traditional Apulian dishes, game, baked meats, legume soups or mixed summer grills. It is also recommended on cutting boards of cured meats and medium-aged cheese.



Certificati/ Certificates

Vino biologico, Vegan (senza chiarificanti animali) / Organic - Vegan (no animal clarifiers used)

Premi/Awards

4 grappoli Bibenda 2019, 89 pt. James Suckling

Tipo di uve/ Grapes variety

100% Negroamaro

Vinificazione/ Wine making

Macerazione 15 giorni
15 days skin contact

Affinamento/ Aging

8 mesi in acciaio, 8 mesi in bottiglia / 8 months in steel tanks, 8 months in bottle

Alcool/Alcohol

13 - 14 % Vol



VIRIDE



“Viride”, Verde in Latino, è il colore della nostra filosofia.

I vini della linea Viride provengono dalle nostre vigne più giovani, adatti ad occasioni più spensierate.

“Viride”, Green in Latin, is the color of our philosophy.

The wines of the Viride line come from our younger vines, suitable for more carefree occasions.



FIANO

ROSÉ

PRIMITIVO

Formati / Sizes : 375 mL, 750 mL, Bag in Box 3,5,10,20 L



CANTINE
LOSITO

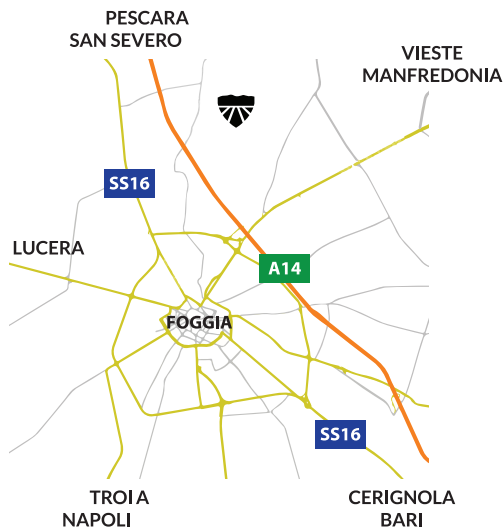


CANTINE LOSITO
VINI BIO DI FAMIGLIA



CANTINE LOSITO

VINI BIO DI FAMIGLIA



INDIRIZZO / ADDRESS: Contrada Doganiere, SP 23 SNC, 71121 Foggia

E-MAIL: info@cantinelosito.it

TEL.: +39 389 1771554 / +39 348 3812671

+39 328 464 1079 (English)



www.cantinelosito.it