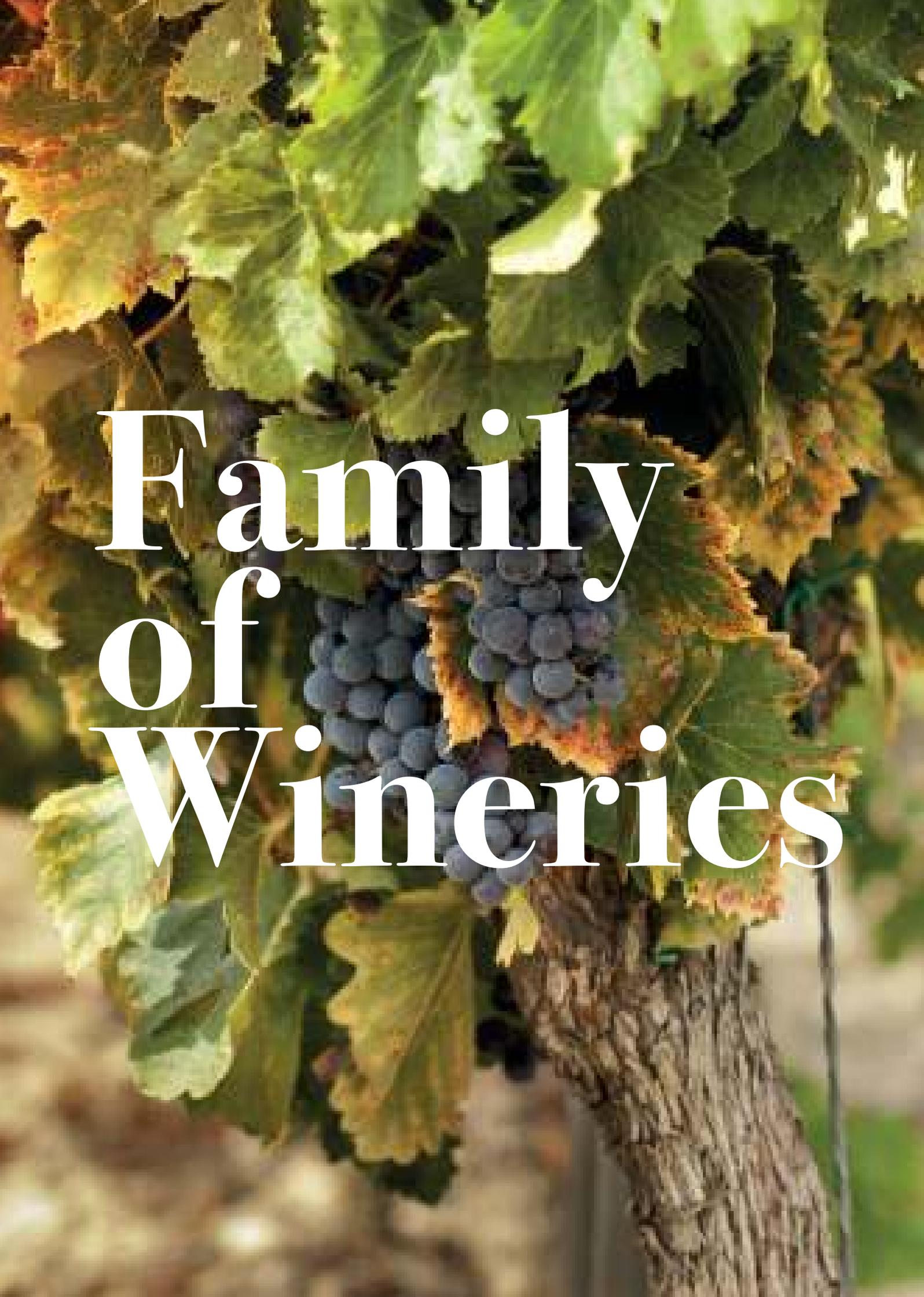




D'Addario
AZIENDE AGRICOLE

www.aziendeagricoledaddario.com



Family of Wineries



■ 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.

🇬🇧 *Aziende Agricole D'Addario is inspired by the ambition, the love for the land, and the dream of bottling wines which recount the authentic strength of Puglia. These have driven the D'Addario family to pursue a production model aimed at creating refined wines of the highest quality.*

From this pursuit of excellence originate the close ties with families of expert, experienced winemakers in two very strategic areas of Puglia: Sava, home of the renowned Primitivo di Manduria DOC, and Turi, cradle of the Primitivo DOC of Gioia del Colle.

A solid collaboration begins in which the genuine experience of the winemaker is combined with the study and care of expert agronomists and oenologists. Together they form a perfect team whose harmony produces the best fruit. All of this being done with the utmost respect for nature.





**Stappare
la Puglia:
la realizzazione
di un sogno.**

**Uncork Puglia:
making a dream come true**



D
D'Addario
WINES
D



 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.

 LOCATION

Provinces of Brindisi and Taranto. Claylike soil containing limestone.

AGING

Malo-lactic fermentation and aging in French oak barrels (medium toasting) for about 3-4 months.

TASTING NOTES

The chalice is tinted ruby red with violet reflections. The bouquet gives notes of red berried fruits such as prune, cherry, and blackberry. Hints of spice at the finish, reminiscent of cinnamon and cloves.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PARING

Ideal as an aperitif, paired with well-structured pasta and rice dishes, meat dishes, and the great recipes of the Mediterranean tradition.





 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.

 LOCATION

Provinces of Brindisi and Taranto. Claylike soil containing limestone.

AGING

Malo-lactic fermentation and aging in French oak barrels (medium toasting) for about 3-4 months.

TASTING NOTES

Ruby red in hue with violet reflections. The bouquet gives balsamic and fruity notes of cherry, morello cherry, and violet. Hints of spice at the finish, reminiscent of carob.

SERVING TEMPERATURE:

16 - 18°.

FOOD PARING:

Ideal as an aperitif, paired with well-structured pasta and rice dishes, meat dishes, and the great recipes of the Mediterranean tradition.





Primitivo 85%
Malvasia Nera 15%
IGT Salento



VOL.
15%



750
ml



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.



LOCATION

Provinces of Brindisi and Taranto. Claylike soil containing limestone.

AGING

Stainless steel

TASTING NOTES

Deep ruby red hue with violet reflections. The bouquet gives notes of black cherry, plum, and blackberry. Hints of spice at the finish, reminiscent of almond fig.

SERVING TEMPERATURE:

16 - 18°.

FOOD PARING:

Ideal paired with grilled meat, pasta with ragù, wild game, and aged cheeses.





 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 speziate. 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.

 LOCATION

Turi, in the heart of the Murgia region. The area benefits from a terrain containing karst and limestone which is ideal for growing vines. The hills, which reach as high as 300 meters above sea level, and have notable day-to-night temperature variations, are ideal for the aromatic concentration of the grapes.

FERMENTATION & AGING

Malo-lactic fermentation and aging in French oak barrels (medium toasting) for about 3-4 months.

TASTING NOTES

Deep ruby red hue. The aroma reveals hints of red fruits, with prune standing out, combined with herbaceous and spicy notes. On the palate it is complex, fresh, and pleasantly tannic, with a long finish.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PARING:

Ideal paired with beef, pork, lamb, and savory pasta and rice dishes.



 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.

 LOCATION

Sava, in the heart of the Salento region. The area has soil rich in iron oxides, resting on limestone rock which sometimes emerges from the earth. This terrain guarantees freshness, sugar concentration in the grape bunches, and strong minerality.

AGING

in French oak barrels (medium toasting) for about 3-4 months.

TASTING NOTES

Ruby red in hue with purple reflections, the aroma offers notes of small berries, cinnamon, licorice, vanilla, and dried figs. Full-bodied and opulent on the palate, enhanced by a velvety tannic texture and bursting sweetness. A long finish with notes of coffee and cacao.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PARING

Ideal with aged cheeses accompanied by honey or jam, meats which are roasted, braised, or stewed, and complex, savory dishes. Also perfect for meditation, or paired with dark chocolate.



 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.

 LOCATION

Sava, in the heart of the Salento region. The area has soil rich in iron oxides, resting on limestone rock which sometimes emerges from the earth. This terrain guarantees freshness, sugar concentration in the grape bunches, and strong minerality.

AGING

in French oak barrels (medium toasting) for about 1 year.

TASTING NOTES

Ruby red in hue with purple reflections, the aroma offers notes of prune, berries, cinnamon, licorice, vanilla, and dried figs. Full-bodied, opulent, and velvety. A long finish with notes of coffee and chocolate.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PARING

Ideal with red meat, lamb, wild game, ragù, and aged cheeses.





 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 surmaturi, 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.

 LOCATION

Sava, in the heart of the Salento region. The area has soil rich in iron oxides, resting on limestone rock which sometimes emerges from the earth. This terrain guarantees freshness, sugar

AGING

In terracotta jugs (capasoni) for 1 year and in french oak barriques (medium toasting) for about 2 years

TASTING NOTES

Ruby red in hue, the aroma reveals hints of overripe red fruits, cherry jam, dried prunes, and dried almond figs. The taste is opulent, full-bodied with velvety tannins. A long finish.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PARING

Ideal with rich, aromatic, well-structured dishes.



■ 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.

🇬🇧 *The vineyards selected are all located in particularly suitable micro-areas:*

Turi, in the heart of the Murgia region, benefits from a terrain containing karst and limestone which is ideal for growing vines. The hills, that reach as high as 300 meters above sea level, have notable day-to-night temperature variations, which are ideal for the aromatic concentration of the grapes.

Sava, in the heart of the Salento region, has soil rich in iron oxides, resting on limestone rock which sometimes emerges from the earth. This terrain guarantees freshness, sugar concentration in the grape bunches, and strong minerality. The area also possesses some of the oldest Primitivo vineyards in the whole region, producing full-bodied, opulent wines with a strong polyphenolic charge.

Briefly, two iconic areas for the two foremost types of Primitivo that Puglia boasts.

However, Primitivo is not the only varietal that the company favors; because love for Puglia also means treasuring the many other native vines of the region. Standing out among these are our cultivations of Malvasia Nera, Negroamaro, Susumaniello, Aleatico and Fiano.

All of the wines reinterpret the past, with great attention to the evolution of the ever more proficient and demanding consumer. Wines with a strong character, but of great elegance and refinement in taste and aroma. Bold-hued, opulent-bodied reds that explode in the chalice with a decisive aromatic complexity, and caress the palate with a soft and velvety tannic texture; delicate whites with strong minerality.





Terre & Terroirs

Lands and Terroirs



GIULIANI
v i n i



 Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma leggera.

Al naso si presenta delicatamente aromatico, ricco di sentori floreali, note fruttate di frutta a pasta gialla e ricordi di mandorla.

In bocca, vivace e fresco, morbido ed equilibrato. Buona persistenza e chiusura pulita.

In complesso, un vino dalle sfumature fragranti e delicate, allegro e beverino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° -10°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

indicato per aperitivi e antipasti leggeri, si può abbinare anche a piatti freschi di pesce o piatti tradizionali a base di verdura e ortaggi.

 It's colour is deep garnet red with ruby highlights. Aroma is fascinating and full aromatic bouquet of ripe fruit conserve cherries, blackberries and mulberries, spices and liquorice; floral, violets and roses; the balsamic notes and a subtle mineral hint complete the fine and complex bouquet.

Taste confirms its elegant structure, the alcohol content is perfectly balanced by the acidity and fine tannins in a long and seductive finish.

Overall wine of unquestionable character, remarkable complexity and elegance

SERVING TEMPERATURE:

8° -10°

FOOD PARING:

excellent with roast, roast and grilled lamb, games and mature or herbs cheese.



-  Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini
Al naso delicatamente aromatico, ricco di sentori floreali, note fruttate di frutta a pasta gialla e ricordi di mandorla
In bocca fresco, morbido ed equilibrato. Buona persistenza e chiusura pulita.
In complesso, un vino dalle sfumature fragranti e delicate, beverino

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
indicato per aperitivi e antipasti leggeri, si può abbinare anche a piatti freschi di pesce o piatti tradizionali a base di verdura e ortaggi.

-  Colour:
pale yellow with light green highlights.
Aroma:
delicately aromatic, rich in floral scents, yellow fruit notes with a hint of almond.
Fresh, soft and well-balanced, good persistence and clean finish.
A drinkable wine with fragrant and delicate nuances.

SERVING TEMPERATURE:
8° -10°.

FOOD PARING:
recommended for light appetizers, pairs well with fresh fish and vegetable dishes.



 Di colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Al naso fine e seducente con i suoi profumi intensi e profondi di frutta esotica, ananas, banana, frutto della passione e le delicate note floreali.
In bocca, sapido e pieno, presenta ottimo equilibrio fra acidità e morbidezza; il finale è lungo e pulito.
In complesso, vino di buona struttura e personalità, si ricorda per l'armonia e la suadente persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° -12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
ben si sposa con antipasti, piatti di pesce grigliato, molluschi e crostacei, ma anche carni bianche e formaggi a media stagionatura.

 It's colour is pale yellow with golden highlights.
Fine and seductive with its intense bouquet of exotic fruit, pineapple, banana, and passion fruit, and delicate floral notes.
Full and fruity, it has an excellent balance between acidity and softness; with a long and clean finish.
Wine with good structure and personality, memorable for its harmony and persuasive persistence.

SERVING TEMPERATURE:
10° -12°.

FOOD PARING:
recommended with starters, grilled fish and shellfish, white meat and mature cheeses.



 Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si presenta fini e intense note aromatiche tipiche del vitigno, complesso bouquet di fiori e frutta con fresche note agrumate di bergamotto. In bocca, sapido, fresco e di buon corpo, ha una delicata vena minerale che ne rende godibile e lungo il finale di bocca. In complesso, un vino dallo spiccato carattere territoriale, ricco e al contempo piacevolmente bevibile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° -12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
vino da tutto pasto, si sposa molto bene con antipasti, frutti di mare e crostacei, risotti e piatti di pesce. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

 It's colour straw yellow with light green highlights. Fine and intense aromatic notes typical of the grape; complex bouquet of flowers and fruit with fresh citrus notes of bergamot. Fruity, fresh and full-bodied, it has a delicate mineral hint that makes the finish long and enjoyable. Wine with a strong territorial character, fullbodied but pleasantly drinkable.

SERVING TEMPERATURE:
10° -12°

FOOD PARING:
table wine, recommendep with starters, seafood and shellfish, risotto and fish dishes. Excellent with medium mature cheese.



 Di colore rosa cerasuolo intenso.
Al naso si presenta vivace bouquet di note fruttate e floreali, fra le quali spiccano le note di ciliegia, melagrana, viola e rosa tea.
In bocca, sapido e fresco, fine e di buona lunghezza, si chiude asciutto e pulito.
In complesso, vino godibile e di grande bevibilità , regala una fine e delicata armonia di sensazioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° -12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
vino molto versatile e da tutto pasto, si sposa bene con i piatti della tradizione mediterranea, minestre di legumi e carni bianche, piatti elaborati di pesce e molluschi.

 It's colour is deep garnet red with ruby highlights.
Aroma is fascinating and full aromatic bouquet of ripe fruit conserve cherries, blackberries and mulberries, spices and liquorice; floral, violets and roses; the balsamic notes and a subtle mineral hint complete the fine and complex bouquet.
Taste confirms its elegant structure, the alcohol content is perfectly balanced by the acidity and fine tannins in a long and seductive finish.
Overall wine of unquestionable character, remarkable complexity and elegance

SERVING TEMPERATURE:
10° - 12°.

FOOD PARING:
a very versatile wine for all meals, it is recommended with traditional Mediterranean dishes, bean, vegetable, or white meat soups, complex fish and shellfish dishes.



80% Primitivo
20% Montepulciano
Gioia del Colle



VOL. 12,5%



500 ml



Di colore rosso rubino con riflessi violacei
Al naso profumi intensi, tipici dei vitigni, fruttati di frutta rossa, quali more, ciliegie, amarene, prugne, delicate note floreali
In bocca ha un gusto pieno ed equilibrato, con intensi ritorni fruttati, bella acidità e tannini vellutati. Chiusura asciutta
In complesso un vino dallo spiccato carattere territoriale, versatile per struttura e freschezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa bene con primi piatti, arrosti di carni bianche e rosse, funghi, formaggi e salumi.



Colour:
ruby red with violet reflections.

Aroma:

intense fragrance, typical of these grapes, of red berries, blackberries, cherries, sour cherries, prunes, and delicate floral notes.

Full-bodied and well-balanced flavour, with intense fruity aftertaste, nice acidity and velvety tannins. Dry finish.

Wine with strong territorial character, versatile in both its structure and freshness.

SERVING TEMPERATURE:

18 °.

FOOD PARING:

recommended with pasta dishes, roasted red and white meats, mushrooms, matured cheeses and cured meats.



GIUJANI
v i n i



Di colore rosso rubino intenso.

Al naso si presenta fragranti sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi e sottile nota speziata che arricchisce la gamma complessa di aromi.

In bocca, è caldo e morbido, ha buon supporto acido e tannini fini. Chiude lungo, asciutto e piacevole.

In complesso, buona struttura ed equilibrio nelle sensazioni organolettiche, ne fanno un vino interessante e di godibile versatilità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

primi piatti a base di pasta fresca e ripiena, zuppe di verdura e funghi, carni alla griglia o al forno, formaggi di media stagionatura.



It's colour is deep ruby red colour.

Aromatic hints of red berries with subtle spicy notes which enrich the complex bouquet.

Warm and soft on the palate. Good acidity level and light tannins. Long, dry and pleasant finish.

A good structure and balance bouquet make this wine interesting, enjoyable and versatile.

SERVING TEMPERATURE:

16°.

FOOD PARING:

fresh and stuffed pasta dishes, vegetable soups, mushrooms, grilled or roasted meat, medium mature cheese.





 Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta con profumi intensi, tipici del vitigno, fruttati di frutta rossa, quali more, ciliegie, amarene, prugne, sentori di erbe aromatiche e balsamiche, delicate note floreali. In bocca ha un gusto pieno ed equilibrato, con intensi ritorni fruttati, bella acidità e tannini vellutati. Chiusura lunga e asciutta. In complesso, vino dallo spiccato carattere territoriale, è garbato e versatile per struttura e freschezza.

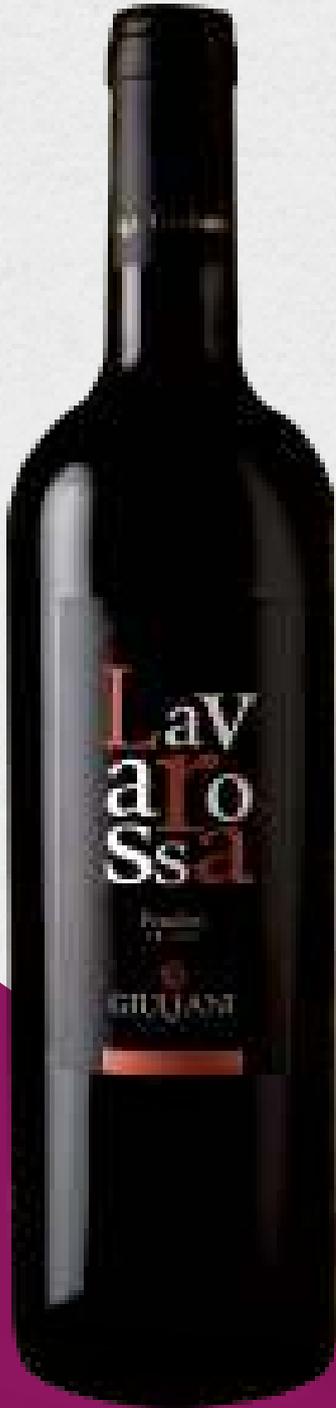
TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
si sposa bene con primi piatti, arrostiti di carni bianche e rosse, funghi, formaggi a mediolunga stagionatura e salumi.

 It's colour deep ruby red with violet highlights. Intense bouquet, typical of grapes, fruity red fruit, blackberries, cherries, sour cherries, plums, and hints of aromatic and balsamic herbs, delicate floral notes. Full-bodied and well balanced flavour, with intense fruity aftertaste, nice acidity and velvety tannins. Long and dry finish. Wine with a strong territorial character, it's gentle and versatile both in its structure and freshness.

SERVING TEMPERATURE:
18°.

FOOD PARING:
recommended with pasta dishes, red and white roasted meats medium and matured cheeses and cure meats.



 Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si presenta ammaliato subito con la sua fine carica fruttata e le sue importanti note balsamiche, caratteristica del magnifico territorio di provenienza. Lievi ed eleganti note speziate completano un naso complesso ed avvolgente.

In bocca, colpisce con i suoi tannini importanti, morbidi e in perfetto equilibrio con il calore e la potenza che esprime la struttura del vino. Bella sapidità e freschezza, fini e persistenti i ritorni balsamici. Chiusura lunga e coerente.

In complesso, vino complesso e armonico, pieno ed elegante, è senza dubbio una splendida espressione del Primitivo di Gioia del Colle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Senza pari in abbinamento ad arrostiti misti, piatti di carne stracotta e al ragù. Si sposa bene anche a formaggi stagionati a pasta dura.

 It's colour deep garnet ruby red wine.

It captivates immediately with its fine fruit aroma and its balsamic notes, typical of the magnificent territory of origin. Mild and elegant spicy notes complete the complex and enveloping bouquet.

It strikes with its important tannins, soft and in perfect balance with the warmth and strength of its structure. Good satisfying flavour and freshness, fine and persistent balsamic aftertaste. Long and consistent finish

Complex and harmonious wine, full and elegant, it is undoubtedly a wonderful expression of Primitivo from Gioia del Colle.

SERVING TEMPERATURE:

18°.

FOOD PAIRING:

excellent with mixed roast, cooked meat and ragù sauce. It is recommended with mature hard cheeses.



 Di colore rosso granato profondo con riflessi rubini. Al naso si presenta con un intrigante e ricco ventaglio aromatico: fruttato, di frutta matura e sotto spirito, amarene e ciliegie, more e gelsi; speziato, di pepe, chiodi di garofano e liquirizia; floreale, di viole e rose; note balsamiche e sottile vena minerale completano il naso fine e complesso.

In bocca, conferma la sua elegante struttura, la potenza alcolica è perfettamente bilanciata dalla spalla acida e dai fini tannini che si chiudono in un finale lunghissimo e seducente.

In complesso, un vino dall'indiscutibile carattere, pregevole per complessità ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in abbinamento con arrosti misti, agnello al forno e alla brace, selvaggina e formaggi stagionati ed erborinati.

 It's colour is deep garnet red with ruby highlights. Aroma is fascinating and full aromatic bouquet of ripe fruit conserve cherries, blackberries and mulberries, spices and liquorice; floral, violets and roses; the balsamic notes and a subtle mineral hint complete the fine and complex bouquet.

Taste confirms its elegant structure, the alcohol content is perfectly balanced by the acidity and fine tannins in a long and seductive finish.

Overall wine of unquestionable character, remarkable complexity and elegance

SERVING TEMPERATURE:
18°.

FOOD PARING:

excellent with roast, roast and grilled lamb, games and mature or herbs cheese.



 Di colore rosso rubino profondo. Al naso si presenta riccamente fruttato, more, prugne e amarene mature, confettura di ciliegie, ricordi di fichi e frutta secca. E poi, fini sentori floreali di rose e erbacci di erbe mediterranee, sottili note speziate di liquirizia e anice stellato... un ventaglio ampio e sontuoso di aromi seducenti. In bocca è un'esplosione di frutta matura e croccante, morbido caldo, delicatamente dolce, ma sorretto da una sorprendente vena acida e tannica. Interminabile lunghezza e pulizia di bocca in chiusura. In complesso, un vino armonico e ricco, che appaga i sensi e non si dimentica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ben si sposa con pasticceria e dolci della tradizione a base di mandorla. Da provare anche abbinato con formaggi a pasta filata di media stagionatura.

 It's colour deep ruby red. Rich bouquet of fruit, blackberries, plums and ripe black cherries, cherry conserve with hints of figs and nuts. Light floreal notes of roses and Mediterranean herbs with subtle spicy notes of liquorice and aniseed. Sumptuous and seductive bouquet. It is an explosion of ripe and crispy fruit, soft warm, slightly sweet but well balance by a surprisingly acidity and tannins. Long and fresh finish. Rich and harmonious wine that delights the senses. Unforgettable.

SERVING TEMPERATURE:
16° - 18°.

FOOD PARING:
recomended with pastries and almond traditional desserts. Good with medium cheese.



 Di colore rosso rubino con vividi riflessi granati. Al naso si presenta con intriganti e fini i ricchi sentori tipici del vitigno, frutta matura e in confettura, prugne, fichi, ciliegie sotto spirito, carrube e frutta secca. Bei sentori aromatici di origano e timo. In bocca, ha un gusto godibile, misurato tenore zuccherino in perfetto equilibrio con la vivida vena acida. Buono il corpo e ricco di sfumature nel lungo finale. Soddisfa la chiusura pulita. In complesso è un vino che accarezza i sensi ed esprime molto bene la delicata aromaticità dell'Aleatico di Puglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13° - 14°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

non è solo un vino da meditazione. Esprime tutta la sua piacevolezza abbinato a dolci di mandorle, pasticceria secca e al cioccolato, ma si sposa egregiamente anche con un ottimo caciocavallo di media stagionatura.

 It's colour red ruby with vivid garnet highlights. Aroma is charming and rich bouquet typical of its grape, of ripen fruit conserve, plums, figs, cherry liqueur, carob and dried fruit. Fine aromatic hints of oregano and thyme. Enjoyable, perfect balance between acidity and sugar content. Good and rich body; satisfying clean finish. A wine that captures your senses and expresses very well the delicate bouquet of Aleatico from Puglia.

SERVING TEMPERATURE:

13°-14°.

FOOD PARING:

not just a meditation wine. It expresses its full pleasure pared with almond sweets, pastries and chocolate, but also recommended with good medium mature cheese.



 Di colore rosa chiaro spumante extra dry
Al naso si presenta riccamente fruttato, more, marasca
e ciliegie, ricordi di frutta fresca.
E poi, fini sentori floreali di rose.
In bocca, è un'esplosione di frutta matura, sorretto da
una sorprendente vena acida e delicatamente tannica.
Interminabile lunghezza e pulizia di bocca in chiusura.
In complesso, uno spumante armonico e ricco, che
appaga i sensi e non si dimentica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ben si sposa con antipasti di mare, cotti e crudi.

 Extra dry Sparkling wine, light pink in colour. The
aroma is richly fruity- blackberries, morello cherry, and
cherry, reminiscent of fresh fruit; followed by floral
hints of rose.
On the palate it is an explosion of ripe fruit, supported
by a surprisingly acidic and delicately tannic vein. An
endless finish which leaves the mouth clean. Overall, a
harmonious and rich sparkling wine that satisfies the
senses and won't be forgotten.

SERVING TEMPERATURE:
10°-12°.

FOOD PARING:
Goes well with seafood appetizers, both raw and
cooked.







■ 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.

🇬🇧 *Once the optimal level of ripening has been reached, the precious grapes are meticulously harvested by hand in the early morning hours, in order to preserve their integrity and freshness. They are then immediately transferred to the cellar and left to the care of the winemakers, who will follow all the stages of vinification and aging; phases that combine the ancient art and tradition of winemaking with modern, high-quality, efficient technologies. The refinement which takes place in oak barriques and in the so-named "capasuni"- traditional terracotta jugs, widely used in the past - enhances our wines and exalt the aromas of our prized vines.*





**La cantina,
quando il vino
è a casa**

**The Cellar - When the
Wine is at Home**





D'Addario
AZIENDE AGRICOLE

Family of Wineries

www.aziendeagricoledaddario.com