



**GIUJANI**

## 1922 PRIMITIVO IGT PASSITO



Un Primitivo Passito? Ebbene si. A suo agio con la pasticceria, è adorabile con la pasta reale e col cioccolato fondente.

**COLORE:** rosso rubino profondo.

**AL NASO:** riccamente fruttato, more, prugne e amarene mature, confettura di ciliegie, ricordi di fichi e frutta secca. E poi, fini sentori floreali di rose e erbacei 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 dai 14,5°+5°, 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.





**GIUJANI**

## **BARONAGGIO PRIMITIVO DOC**



Un Primitivo con una sua personalità, gentile ma forte nell'espressione floreale, e vivace in quella speziata, complesso ed elegante. Con i suoi 15° è forse l'espressione più potente del Primitivo di Gioia del Colle, giungendo persino ad esprimere note liquorose.

**COLORE:** rosso granato profondo con riflessi rubini.

**AL NASO:** 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 arrostiti misti, agnello al forno e alla brace, selvaggina e formaggi stagionati ed erborinati.



Elegance



Luxury



Sinuosa



Special



Liberty



Gaudianello



Stilnovo



**GIUJANI**

## **CANNUZZE BIANCO CHARDONNAY**



Floresale e tipicamente ammaliante, è uno Chardonnay che lascia estasiati, per il raro equilibrio, senza essere tuttavia stucchevole. Con arrostiti avicoli esprime il suo pieno potenziale, ma provatelo anche con accostamenti agrumi/ittico: vi stupirà!

**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 di gradazione 13°, si 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.





**GIULIANI**

## **CANTONE DI CRISTO ALEATICO**



Un vino che conquista per la dolcezza, e stupisce per i sentori speziati in fine. Fantastico per accompagnare i dolci, versatile sui formaggi, splendido anche da solo. Gradazione sostenuta, 13+5 ma mai pesante o aggressivo. Un vino che regala grandi emozioni a piccoli sorsi

**COLORE:** rosso rubino con vividi riflessi granati.

**AL NASO:** 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:** 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:** 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.





**GIUJANI**

## **CHIANCHIAIA BIANCO FIANO**



Tutto il sapore del sole e del mare racchiuso in una bottiglia.  
Il compagno ideale per la tavola imbandita con le ricchezze del mare, ma sa esprimersi anche con le crudità della terra, per una versatilità senza pari.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**AL NASO:** 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 coi suoi 13°.  
**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.





**GIU'LIANI**

## LAVAROSSA PRIMITIVO DOC

Nobilta' contadina: un vino forte, sanguigno, espressione totale del suo territorio, con una notevole forza data dai suoi 14°, che appunto lo rendono caldo e inarrestabile come la lava. Ma è anche un vino che, una volta conosciuto, diventa un amico fedele per i piatti a base di carni e cacciagione.

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi granati.

**AL NASO:** ammalia 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.





**GIULIANI**  
**PETRIZZA PRIMITIVO**

Primitivo IGT, dalla robusta gradazione di 13° è un vino solare e sanguigno come i viticoltori pugliesi. Un gusto antico ma sempre attuale, ottimo per gli intenditori, splendido inizio per chi vuole avvicinarsi al fantastico mondo del vino pugliese.

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**AL NASO:** 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:** 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 medio-lunga stagionatura e salumi.



Elegance



Luxury



Sinuosa



Special



Liberty



Gaudianello



Stilnovo



## GIUJANI TOMEGNA NEGROAMARO



Il Negroamaro d'esperienza pugliese. Gusto morbido e sapido, è di forza vigorosa ma mai soverchiante. Un vino davvero generoso

COLORE: rosso rubino intenso.

AL NASO: 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.

Vitigni: Susumaniello

Denominazione: Puglia I.G.T.





Catering per Pub e Ristorazione  
Congelati e Surgelati di Qualità  
Distributing Spine Birra-Vini-Bibite  
Acque Minerali in Stile di Montagna  
Selezione Vini Pugliesi e Regionali  
Birre Theresianer e Peroni  
Distillati nazionali ed esteri

**Il bere consapevole** Consulenza & Servizi



# GIUJANI

## TOPPARELLO NEGRAMARO ROSATO



Un Negroamaro gentile, raffinato, e nobile, semplice e schietto, ma di vivace consistenza e lunga persistenza, in grado di accontentare il palato più esigente.

Rosato Negroamaro

COLORE: rosa cerasuolo intenso.

AL NASO: 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 grazie ai suoi 13°, 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..



Elegance



Luxury



Sinuosa



Special



Liberty



Gaudianello



Stilnovo



**GIUJANI**

## VERZILLO MALVASIA



Leggera, fresca e disinvolta, una Malvasia beverina e allegra, da gustare in compagnia e riscoprire per accompagnare snack veloci, come simpatica alternativa al prosecco.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma leggera.

**AL NASO:** 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 leggero coi suoi 11°, 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.

