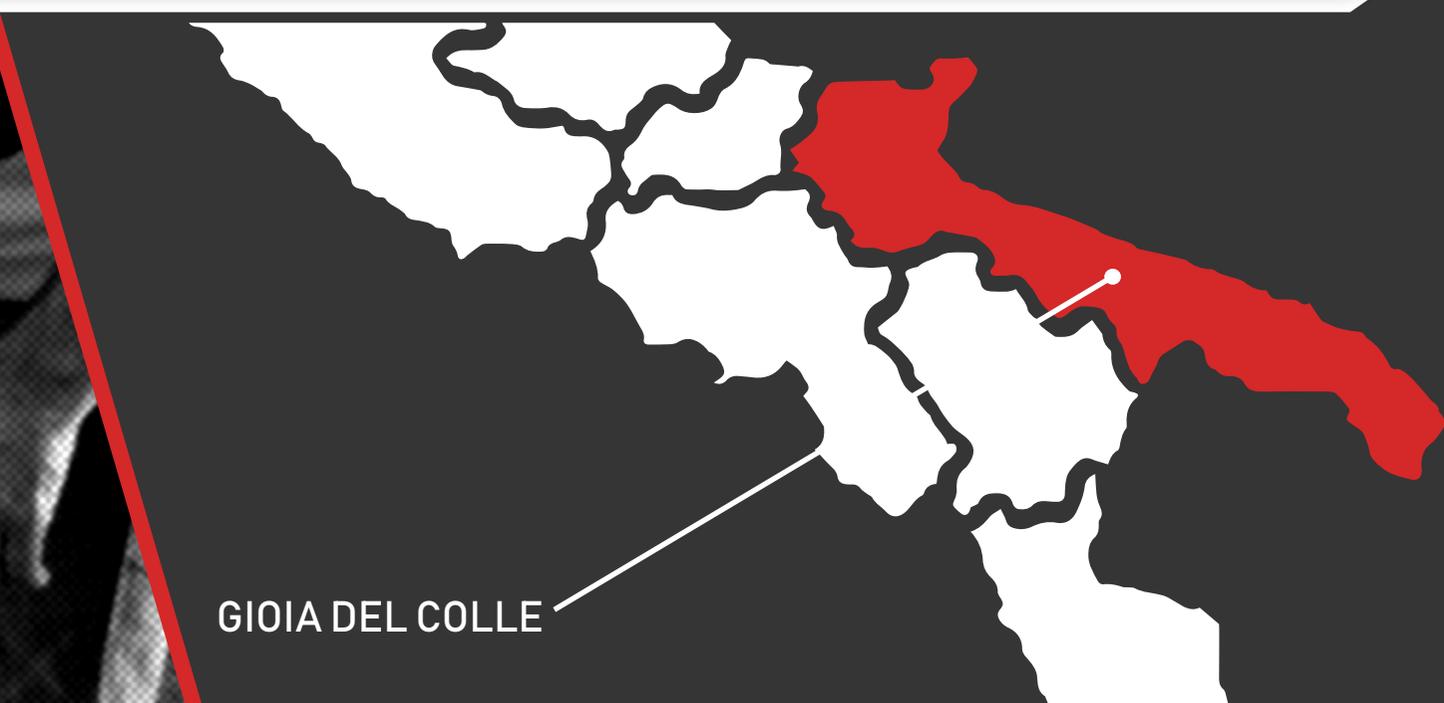


## PUGLIA, Gioia Del Colle

# POLVANERA

Polvanera nasce da una grande tradizione di famiglia che da sempre ha radici nella viticoltura. Filippo Cassano, proprietario ed enologo, è sempre stato consapevole delle potenzialità del suo territorio, in modo particolare credendo molto nella valorizzazione del Primitivo. Grazie all'esperienza del padre Vincenzo e alla formazione scolastica presso la scuola di enologica Filippo ha voluto puntare su una vinificazione pura, esaltando l'autoctono e la riconoscibilità territoriale. L'azienda Polvanera, ubicata tra Acquaviva delle Fonti e Gioia del Colle, è collocata in un paesaggio unico, con vigneti, e circondata da tipici muretti a secco. La cantina, insolita e caratteristica è scavata per 8 metri nella roccia calcarea, consente per la sua struttura ai vini di affinare ad una temperatura costante, unendo utilità e bellezza. Polvanera oggi è conosciuta in tutto il mondo per i prestigiosi premi conseguiti.



GIOIA DEL COLLE



0,375lt 0,75lt

## MINUTOLO IGT



Fiano Minutolo



**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**PROFUMO:** intenso e fine di bergamotto, banana e pescaoce su fondo muschiato

**SAPORE:** delicatamente aromatico e di bello spessore con vena fresco-sapida



risotti e paste con erbe aromatiche, frutti di mare, molluschi e crostacei



0,75lt

## MOSCATO SECCO IGT



Moscato Bianco



**COLORE:** giallo paglierino, con sfumature verdoline

**PROFUMO:** sentori delicati e fini di limone, pesca bianca, rosa, anice e salvia  
**SAPORE:** gusto equilibrato, piacevolmente aromatico e fresco, con finale di bocca gradevolmente minerale



valido come aperitivo, trova il massimo accompagnamento con crostacei e primi piatti delicati a base di pesce



0,375lt 0,75lt

## ROSATO IGT



Aglianico, Aleatico, Primitivo



**COLORE:** rosa cerasuolo intenso, di bella luminosità

**PROFUMO:** fruttato e floreale, impreziosito da ricordi di erbe aromatiche

**SAPORE:** snello, equilibrato con giusta rotondità, piacevolmente fresco e delicatamente balsamico



antipasti freddi e caldi, latticini, piatti di media struttura della cucina di terra e di mare



0,375lt 0,75lt

## PRIMITIVO 14 DOC



Primitivo



**COLORE:** rosso rubino profondo con riflessi granati

**PROFUMO:** prugna, ciliegia, susina matura con ricordi di tabacco e liquirizia  
**SAPORE:** pieno ed equilibrato con generoso calore, con finale lungo e coerente



carni rosse cotte alla griglia o al fornello

V I N I  
SPUMANTI

V I N I  
BIANCHI

V I N I  
ROSATI

V I N I  
ROSSI

V I N I  
DOLCI



VINI  
SPUMANTI

VINI  
BIANCHI

VINI  
ROSATI

VINI  
ROSSI

VINI  
DOLCI



0,75lt

## PRIMITIVO 16 DOC



Primitivo



**COLORE:** rosso rubino fitto con riflessi violacei

**PROFUMO:** profumi eleganti di mora, amarena e ciliegia, con delicate note di viola, su fondo di erbe aromatiche

**SAPORE:** prorompe al palato con lunghissima stoffa e stupendi echi retro-olfattivi. Sostenuto da tannini di eccellente fattura. Finale ricchissimo e interminabile



arrosti, ragù di carne, selvaggina, formaggi stagionati



0,375lt

## ALEATICO IGT



Aleatico



**COLORE:** rosso rubino, di bella intensità  
**PROFUMO:** delicati sentori di ciliegia, timo e muschio

**SAPORE:** gusto invitante di misurata dolcezza, equilibrato, fresco e avvolgente, dal finale accattivante di buona persistenza



pasticceria secca, dolci della tradizione locale secchi e friabili, ma anche accompagnato da miele amaro o da pecorino stagionato



0,75lt 1,5lt

## PRIMITIVO 17 DOC



Primitivo



**COLORE:** rosso purpureo con riflessi rubini

**PROFUMO:** fittissimo di piccoli frutti di bosco con note floreali e vegetali

**SAPORE:** imponente, sorretto da tannini levigati con finale interminabile in corrispondenza con l'olfatto



arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, formaggi mediamente stagionati a pasta dura



0,375lt

## PRIMITIVO 21 IGT



Primitivo



**COLORE:** rosso purpureo scintillante di riflessi rubini

**PROFUMO:** elegante di amarena, mora di rovo, susina, ciliegia e prugna

**SAPORE:** sontuoso, vellutato, finemente dolce, sorretto da tannini carezzevoli e da una vivida corrente acido minerale dal finale appagante e lunghissimo



cioccolato, pasticceria secca