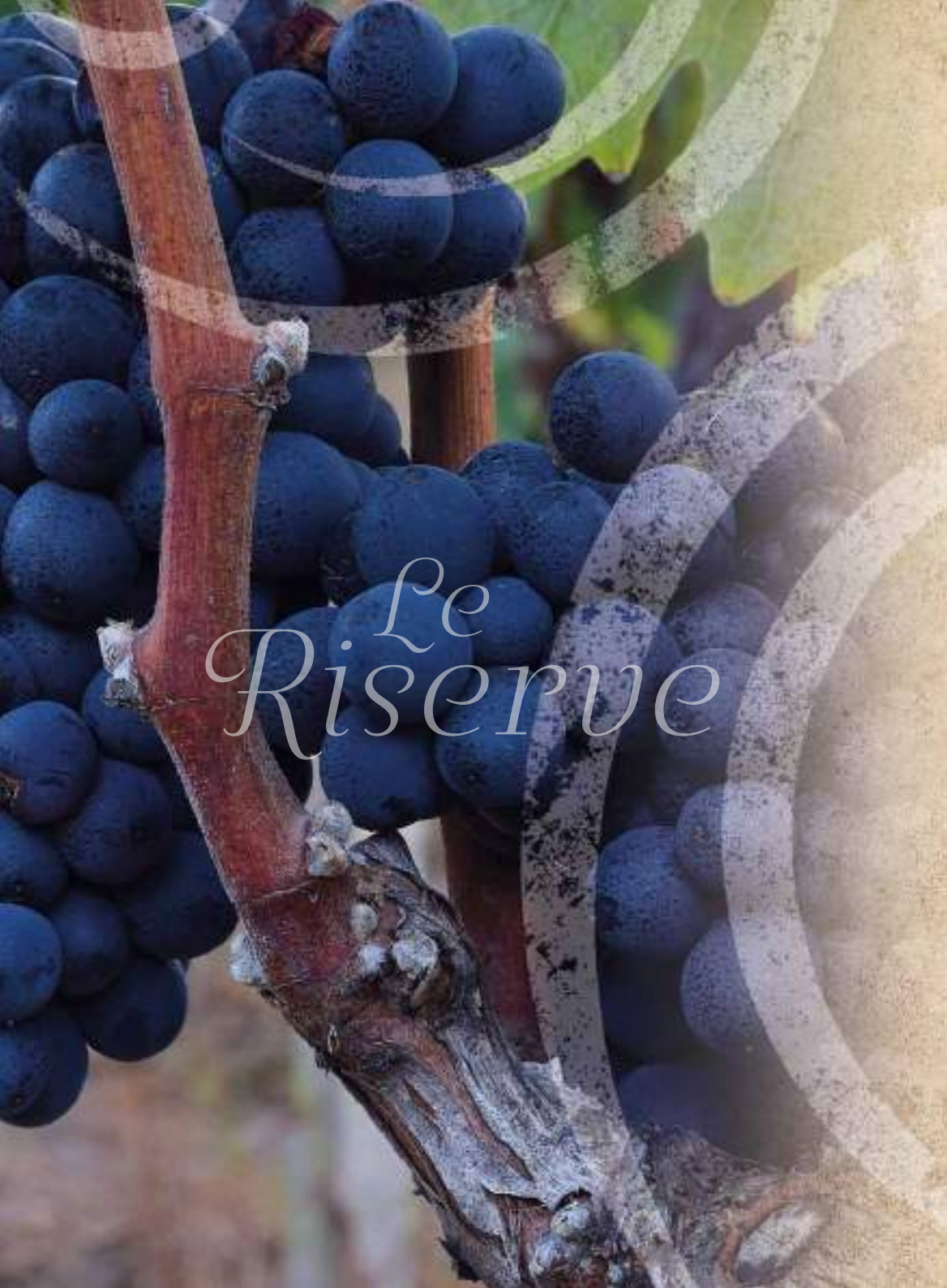
Vini dal Cuore del Salento

FEUDI DI GUAGNANO

L'AZIENDA

Guagnano, un tempo, aveva un cuore fatto dalla passione dominante dei nostri nonni, vignaiuoli tenaci in grado di scrivere pagine importanti di una storia che ha per titolo "Negroamaro". Non una storia come tutte quante le altre: in essa, infatti, si coglie la fatica e lo spirito di sacrificio di gente nata e cresciuta in un lembo di sud, dove spesso il quotidiano tendeva a confondersi con il sempiterno. Una storia a cui è facile prestare orecchio e sentire ancora lo stridio delle ruote sulle mulattiere e le voci indistinte fra le vigne a fare da crinale tra la notte e il giorno.
A più di ottant'anni di distanza, il medesimo spirito di sacrificio e una identica passione pulsano ancora nel nostro animo con lo stesso vigore e la stessa tenacia. È grazie ad essa che dal 2002, noi, Gianvito, Carlo e Franco – nipoti di quegli stessi infaticabili vignaiuoli – ci impegniamo, dopo aver salvato dall'abbandono gli antichi vigneti di negroamaro appartenuti ai nostri antenati, a scrivere quotidianamente un nuovo capitolo di questa storia lunga e affascinante che abbiamo deciso di intitolare "Feudi di Guagnano".
Oggi la nostra cantina è una realtà dinamica, presente con i suoi vini in tutto il mondo e conosciuta soprattutto dai turisti e wine lovers come "cantina diffusa". L'azienda infatti è composta da due unità produttive situate nei comuni di Guagnano e Campi Salentina. Appena cinque chilometri di ininterrotte distese di vigneti uniscono i due siti. A Guagnano la sede storica ha un'ampia sala degustazione immersa tra file di barrique, dispone di una "wine library" e soprattutto di spazi dedicati ai bambini. A Campi Salentina, invece, si possono visitare gli impianti di vinificazione, di imbottigliamento, l'antica bottaia e un piccolo museo del vino.
Profumi ed emozioni si mescolano in questi luoghi pensati per accogliere e coccolare visitatori e turisti.

Many years ago Guagnano had a heart made of our grandfathers' main passion; they were persevering vine-growers and wrote the most important pages of a story entitled "Negroamaro".
It is not a story similar to many others: in fact, the exertion and the self-sacrifice of people who were born and grown up in a strip of south, where the everyday life tended to get mixed up with timelessness, can be detected in it.
It is easy to lend an ear to this story and still to hear the creak of the wheel on the mule track or the indistinct voices, a sort of ridge between the night and the day, coming from the vineyards.
More than eighty years later, the same self-sacrifice and the identical passion throb in our souls with the same strength and stubbornness; thanks to them and since 2002, we, Gianvito, Carlo and Franco – the grandsons of those same vine-growers – have been undertaking (after saving our ancestors' abandoned negroamaro vines) to write a new chapter of this long and fascinating story, whose title is "Feudi di Guagnano".
Today our winery is a dynamic company and its wines are distributed worldwide.
Many tourists and wine lovers know it as a "cantina diffusa", since it has two productive premises located in two different towns: Guagnano and Campi Salentina.
Approximately five kilometers of wide vineyards separate the two sites: the original part is in Guagnano and it has a large tasting room composed of two rows of barrique, a wine library and spaces for kids. The productive unit is, on the contrary, in Campi Salentina; the vinification and bottling machines, the old barrel room and a small wine museum can be visited for the whole year.
Flavours and emotions merge in these places designed to receive and to spoil our guests.



NERO DI VELLUTO
NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

alc. **14 %** vol.

(IT)

Di colore rosso intenso, avvolgente e dai toni caldi e vellutati in bocca, con note speziate di pepe nero, tabacco e cacao. Produzione limitata a circa 10.000 bottiglie l'anno, tutte numerate a mano, prodotte solo nelle annate migliori da una vigna del 1935.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata la prima decade di ottobre.

IN CANTINA
Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura-diraspatura delicata.
La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane.
Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barrique di rovere francese.

DURATA
Vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. Durata non inferiore ai 10/15 anni.

(EN)

Intense red wine: it is warm, enthralling and velvety in the mouth, with outstanding hints of black pepper, tobacco and cocoa. The production is limited to about 10,000 bottles, all hand-numbered, produced only in the best years and with grapes coming from a 1935 vineyard.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – The harvest is carried out at the beginning of October.

AT THE WINERY
After the drying process, the grapes are crushed and de-stemmed softly.
The fermentation lasts about two weeks.
The resulting wine ages for 12 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL
Fine age-worthy red wine, it is ready after 6 months of bottle ageing and has a life of not less than ten/fifteen years.

PIETRAFINITA
PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

alc. **14,5 %** vol.

(IT)

**Alberelli vecchi di cinquant'anni e più producono piccoli grappoli che vengono fatti appassire per un mese in casse di legno.
Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in piccole botti di rovere.
Complesso ed elegante al naso con sensazioni di amarena e liquirizia.
In bocca interminabile finale di cacao e frutti di bosco.**

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Maruggio/Sava – La vendemmia viene effettuata manualmente agli inizi di settembre.

IN CANTINA
Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura-diraspatura delicata. La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barrique di rovere francese.

DURATA
Vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. Durata non inferiore ai 10/15 anni.

(EN)

Some fifty plus year old vineyards cultivated following the ancient technique known as "head training bush" produce some small grape bunches which are let semi-dry for one month in wooden boxes. The resulting wine ages for 12 months in small oak barrels. Complex and elegant wine, it has hints of black cherry and liquorice in the nose. Long final of cocoa and soft fruits in the mouth.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Maruggio / Sava – The grapes are hand-picked at the beginning of September.

AT THE WINERY
After the drying process, the grapes are crushed and de-stemmed softly. The fermentation lasts about two weeks. The resulting wine ages for 12 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL
Fine age-worthy red wine, it is ready after 6 months of bottle ageing and has a life of not less than ten/fifteen years.

CUPONE
SALICE SALENTINO NEGROAMARO RISERVA D.O.C

alc. **13,5 %** vol.

(IT)

**Vino rosso di particolare luminosità e consistenza, dal carattere austero e unico ottenuto dal blend di negroamaro e malvasia nera.
All'olfatto mallo di noce ed erbe mediterranee.
Al palato morbidezza di tannini e note balsamiche.**

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente la seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Le uve macerano e fermentano per due settimane. Il vino che se ne ottiene è sottoposto ad un invecchiamento di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere francese da 5 hl.

DURATA
Solo le annate migliori vengono imbottigliate. La sua durata non è inferiore ai sei/sette anni.

(EN)

A particularly bright and full-bodied red wine having a unique and austere character due to the blend of Negroamaro and Black Malvasia. Walnut husk and Mediterranean herbs in the nose. Soft tannins and balsamic hints on the palate.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting carried out on the second ten days of September.

AT THE WINERY
The grapes macerate and ferment for two weeks. The resulting wine is aged for 24 months, 12 of which in 5 hl French oak barrels.

AGEING POTENTIAL
*Fine age-worthy red wine.
Only the best vintages are bottled.
Ready to be drunk after one/two months of bottle ageing, it can be kept for six/seven years*

LE CAMARDE
NEGROAMARO & PRIMITIVO
SALENTO I.G.P.
alc. **13,5 %** vol.

(IT)

Da giovane è di colore rosso compatto con un profilo sensoriale di frutta rossa matura. Evolve in note di liquirizia, ginepro e china. I tannini sono morbidi e avvolgenti.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente: il primitivo all'inizio di settembre, il negroamaro nella seconda decade dello stesso mese.

IN CANTINA
Le uve macerano e fermentano per due settimane. Il vino che se ne ottiene viene affinato in barrique di rovere francese per tre mesi.

DURATA
Questo vino rappresenta la perfetta sintesi enologica dei due vitigni autoctoni per eccellenza del Salento. La sua durata non è inferiore ai sei/sette anni.

(EN)

When young it is a dense ruby-red wine with ripe red fruits sensations. Its evolution presents hints of liquorice, juniper and chinaroot. Soft and caressing tannins.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting: the Primitivo grapes at the beginning of September; the Negroamaro grapes on the second ten days of the same month.

AT THE WINERY
The grapes macerate and ferment for two weeks. The wine ages for about 3 months in French oak barrels .

AGEING POTENTIAL
Fine age-worthy red wine, Le Camarde is the perfect oenological synthesis between the two most important indigenous varieties in Salento. It can be kept for six/seven years.

DIECIANNI

NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

alc. **13 %** vol.

(IT)

Vino dal colore rosso intenso con spiccati profumi di prugna e ciliegia. Gusto pieno ed equilibrato con note speziate e leggermente tostate.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 10 giorni alla temperatura di 26-28°C. L'affinamento di circa sei mesi in barrique di primo e secondo vino conferisce a questo prodotto un profilo sensoriale assai complesso.

DURATA
Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento. Mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno 4-5 anni.

(EN)

Intense red wine with a strong bouquet of plum and cherry. It has a full-bodied and well-balanced taste with spicy and slightly toasted hints.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 10 days at 26-28°C. A six months' ageing in barrels (new and used) gives this wine a really complex sensorial profile.

AGEING POTENTIAL
This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least four/five years.

DIECIANNI

PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

alc. **13,5 %** vol.

(IT)

Vino che al debutto è di colore rosso compatto con intense sfumature violacee. Ampio e persistente all'olfatto, di profumo intenso ed elegante, in bocca sprigiona sentori di liquirizia.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Nord Salento – La vendemmia viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre.

IN CANTINA
Le uve macerano e fermentano per una settimana in serbatoi di acciaio. Affinamento in barrique francesi per tre mesi.

DURATA
Pronto appena in commercio con una interessante evoluzione nei successivi 4 / 5 anni.

(EN)

Dense red wine with intense purplish tones. Full-bodied and persistent in the nose, with an intense and elegant aroma. Hints of liquorice in the mouth.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
North Salento – first ten days of September.

AT THE WINERY
The grapes macerate and ferment for one week in some stainless steel tanks. The wine ages for three months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL
Ready to be drunk, it has an interesting development in the following four/five years.

DIECIANNI

SALICE SALENTINO NEGROAMARO D.O.P

alc. **13 %** vol.

(IT)

La lunga macerazione delle uve conferisce a questo vino un colore rosso compatto con decise sfumature granata. Il profilo sensoriale è complesso e delicato. Esso spazia dai frutti rossi maturi di confettura, alla tipica nota di mandorla amara.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Già in fase di diraspatura-pigiatura, i grappoli di negroamaro e malvasia nera (quest'ultima presente in quantità modeste nei nostri vigneti così come era in uso anticamente) vengono "sposati": il coinvolgimento è assoluto. La lunga macerazione a cui assieme sono sottoposti, unita ad un passaggio in barrique francesi per 6 mesi, dona a questo vino una spiccata personalità.

DURATA
Pronto appena in commercio con una interessante evoluzione nei successivi 4/5 anni.

(EN)

Its intense red colour with garnet-coloured notes is due to the long maceration of the grapes. The sensorial profile is complex and delicate: sensations sweeping from ripe red fruit jam to the typical hint of bitter almond.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
The Negroamaro and the Malvasia Nera (only a small percentage in our vineyards, in accordance with the tradition) grape bunches are crushed and de-stemmed together: the involvement is absolute. The long maceration of the two grape varieties and 6 months' ageing in French oak barrels give a remarkable personality to the wine.

AGEING POTENTIAL
Ready to be drunk, this wine has an interesting development in the following four/five years.

DIECIANNI

MALVASIA NERA SALENTO I.G.P.

alc. **14 %** vol.

(IT)

**Vino dal colore rosso rubino intenso.
Al naso sentori di mora,
arancia sanguinella e viola.
In bocca è fresco e sprigiona sensazioni
di ciliegia e mirtillo.
Di corpo robusto e piacevolmente morbido.**

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 10 giorni alla temperatura di 26-28°C. Matura per 4 mesi in acciaio.

DURATA
Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento. Mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno tre/quattro anni.

(EN)

Intense ruby-red wine. Hints of blackberries, blood orange and violet in the nose. Freshness in the mouth, with sensations of cherry and blueberry. Full-bodied and pleasantly soft.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 10 days at 26-28° C.
The wine ages for four months in steel tanks.

AGEING POTENTIAL
This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least three/four years.

ROSARÒ NEGROAMARO ROSATO SALENTO I.G.P.

alc. **13 %** vol.

(IT)

**Vino dal colore rosa intenso e brillante.
Elegante all'olfatto nelle sensazioni
floreali e marine.
Al gusto è pieno ed equilibrato con buona
persistenza di frutta rossa.**

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per circa 24 ore.
Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi.
Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

DURATA
Mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno due-tre anni.

(EN)

***Intense and brilliant rose-coloured wine.
Elegant in the nose with floral and sea hints.
Rich and well-balanced in the mouth with a good
persistence of red fruits.***

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
After the crushing of the grapes, the must is left with the skins for about 24 hours.
This process allows obtaining the original colour and keeping the typical flavours.
The wine ages for 3 months in stainless steel tanks .

AGEING POTENTIAL
It keeps its freshness and flavour for at least two-three years.

DIECIANNI

VERDECA BIANCO SALENTO I.G.P.

alc. **12,5 %** vol.

(IT)

**Dai migliori grappoli di verdeca è stato ottenuto questo vino elegante e unico.
Nel bicchiere svela fragranze fruttate di agrumi.
In bocca esprime carattere, equilibrio e finezza.**

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Valle d'Itria – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata.
La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.

DURATA
Vino pronto dopo circa tre mesi dall'imbottigliamento.
Mantiene le sue caratteristiche organolettiche intatte per almeno due anni.

(EN)

***Elegant and unequalled wine obtained with the best Verdeca grape bunches.
In the glass it discloses hints of citrus fruits.
In the mounth it reveals its character, balance and finesse.***

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Itria Valley - Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
*The must is obtained by a soft crushing of the grapes and it is kept at controlled temperature.
The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks.*

AGEING POTENTIAL
*This wine is ready about three months after the bottling.
Its organoleptic properties remain unaltered for one/two years.*

DIECIANNI

CHARDONNAY SALENTO I.G.P.

alc. **13 %** vol.

(IT)

**Vino dal colore giallo paglierino.
Al naso note di ananas, percoca ed erbe aromatiche.
Straordinario all'assaggio con ingresso speziato e un finale equilibrato e dalla buona sapidità.**

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Nord Salento – La vendemmia viene effettuata manualmente verso la seconda metà di agosto.

IN CANTINA
Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata.
La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.
Il vino ottenuto affina "sur lies" in barrique di rovere francese per circa 6 mesi.

DURATA
Mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno cinque anni.

(EN)

***Deep and straw-coloured wine. Hints of pineapple, yellow peach and herbs in the nose.
Extraordinary wine having a spicy entry and a well-balanced finish.***

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
North Salento – Manual harvesting around the middle of August.

AT THE WINERY
*The must is obtained by a soft crushing of the grapes and it is kept at controlled temperature.
The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks. The resulting wine ages "sur lies" in French oak barrels for about six months.*

AGEING POTENTIAL
It keeps its freshness and flavour for at least five years.

ANIMÈ

BIANCO FRIZZANTE SALENTO I.G.P.

alc. **11 %** vol.

(IT)

Vino che si presenta di color giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.
Profumi intensi e fruttati; in bocca mela verde con un finale minerale.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Valle d'Itria – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Il mosto, ottenuto da uve verdeca, viene mantenuto costantemente a temperatura controllata.
Questo vino è prodotto secondo il metodo Charmat.

DURATA
Vino pronto dopo 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno due anni.

(EN)

Straw-coloured wine with pale green highlights. Intense and fruity fragrance; green apple in the mouth with a mineral finish.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Itria Valley - Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
The must is obtained by verdeca grapes and always kept at controlled temperature.
This wine is produced following the Charmat method.

AGEING POTENTIAL
Ready to be drunk about two months after the bottling.
Its organoleptic properties remain unaltered for at least two years.

VEGAMARO

NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

alc. **13 %** vol.

(IT)

Rosso rubino acceso, all'olfatto è ricco di frutti rossi croccanti, note vegetali, sfumature di spezie dolci ed accenni tostati di tabacco.
In bocca si esprime con equilibrio ed un tannino che arricchisce la struttura, rendendo il sorso pieno ed elegante.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28°C. Il vino ottenuto affina per 3 mesi in barrique di primo e secondo passaggio.

DURATA
Il vino viene condizionato in bottiglie bordolesi scure leggere (350 grammi).
La chiusura (tappo) è realizzata con materiali bioplastici derivati dalla canna da zucchero.
Questo vino è pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento e mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno 3 anni.

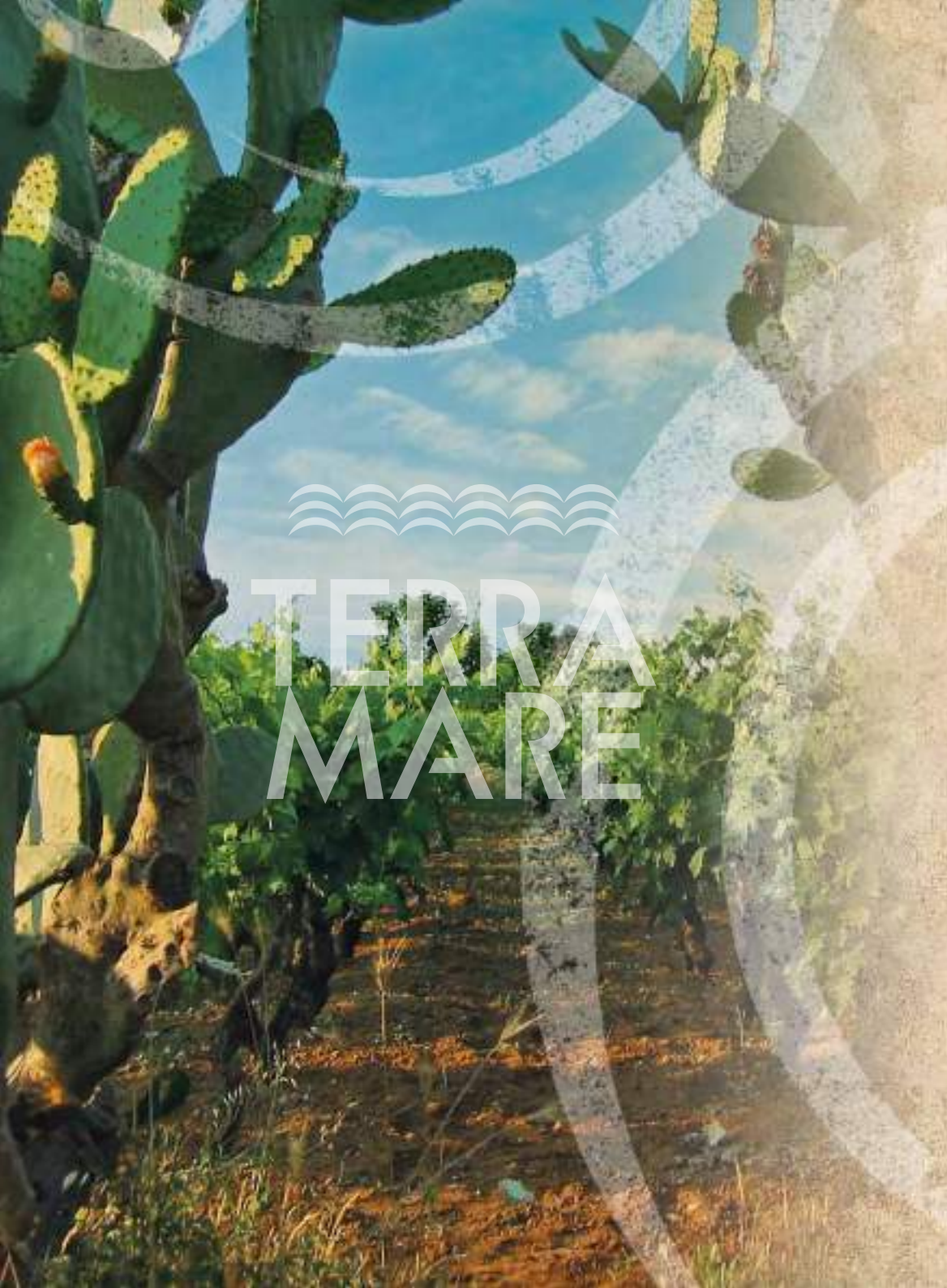
(EN)

Bright red ruby wine rich in crisp red fruits, sweet spices, roasted tobacco and vegetal hints. Well-balanced in the mouth with a tannin that enriches the structure and makes the taste full and elegant.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 7 days at 26-28°C. The resulting wine ages for 3 months in new and used barrels.

AGEING POTENTIAL
Vegamaro is bottled in a Bordeaux dark and light bottle (350 gr.) The cork is a sugarcane by-product. This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least three years.



TERRAMARE

PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

alc. **13 %** vol.

(IT)

Vino intenso e complesso dal colore rubino con sfumature violacee.
Al naso presenta note di prugna in confettura, violetta, erbe mediterranee e spezie.
In bocca è equilibrato, maturo e persistente.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Nord Salento – La vendemmia viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre.

IN CANTINA
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28°C. Il vino ottenuto affina per 2 mesi in barrique di primo e secondo passaggio.

DURATA
Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento, mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno 4-5 anni.

(EN)

Intense and complex wine with ruby tones and purplish notes.
Hints of plum jam, violet, Mediterranean herbs and spice in the nose.
It is balanced, ripe and soft in the mouth.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
North Salento – Manual harvesting on the first ten days of September.

AT THE WINERY
After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 7 days at 26-28°C. The resulting wine ages for 2 months in new and used barrels.

AGEING POTENTIAL
This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least four-five years.

TERRAMARE

NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

alc. **12,5** % vol.

(IT)

Vino abbastanza complesso e dal colore rubino. Intenso all'olfatto nelle sensazioni di ciliegia. Al gusto è pieno ed equilibrato con tonalità speziate e leggermente tostate.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28°C. Il vino ottenuto affina per 6 mesi in barrique di primo e secondo passaggio.

DURATA
Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento, mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno 4-5 anni.

(EN)

Ruby wine, complex enough. In the nose it is intense with hints of cherry. Full-bodied and well-balanced in the mouth, with spiced and slightly roasted hints.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
Guagnano – Manual harvesting on the second ten days of September.

AT THE WINERY
After crushing and de-stemming the grapes, the mass containing the must macerates for about 7 days at 26-28°C. The resulting wine ages for 6 months in new and used barrels.

AGEING POTENTIAL
This wine is ready about three months after the bottling. Its organoleptic properties remain unaltered for at least four-five years.

TERRAMARE

ROSATO SALENTO I.G.P.

alc. **12,5** % vol.

(IT)

Vino dal colore rosa fior di pesco con una buona consistenza. Piacevolmente fruttato all'olfatto con sensazioni di ciliegia e note minerali.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA
Nord Salento – Primi quindici giorni di settembre.

IN CANTINA
Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15-18 ore. Esso è mantenuto a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

DURATA
Mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno due anni.

(EN)

Wine with a peach blossom colour and good consistency. Pleasant and fruity in the nose, with cherry sensations and mineral notes.

PRODUCTION ZONE AND HARVEST TIME
North Salento – first fifteen days of September.

AT THE WINERY
After the crushing of the grapes, the must is left with the skin for about 15-18 hours. All is kept in stainless steel tanks at controlled temperature.

AGEING POTENTIAL
It keeps its freshness and flavour for at least two years.

TERRAMARE

FIANO SALENTO I.G.P.

alc. **12,5 %** vol.

(IT)

**Vino dal colore giallo paglierino percorso da tenui riflessi verdolini.
Al naso delicate note di fiori bianchi che si mescolano a profumi di frutta fresca.
Al palato mela verde e polpa di pera.
Sapore secco e piacevolmente fresco.**

IN CANTINA
Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata, da 5 a 8 °C, per 8/10 ore. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.

DURATA
Vino pronto dopo circa 2 mesi dall'imbottigliamento; mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno due/tre anni

(EN)

Straw-coloured wine with pale green notes. Delicate hints of white flowers mingling with fresh fruit notes in the nose. Green apple and pear pulp on the palate with a dry and pleasantly fresh taste.

AT THE WINERY
The must is obtained by a soft crushing of the grapes and it is kept at controlled temperature (5°-8° C for 8/10 hours). The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks.

AGEING POTENTIAL
*This wine is ready about two months after the bottling.
Its organoleptic properties remain unaltered for at least two/three years.*

PACKAGING

www.feudiguagnano.it

FEUDI DI GUAGNANO

Via Cellino 3, Guagnano (Le)
Tel. +39 0832.705422
www.feudiguagnano.it
sales@feudiguagnano.it • export@feudiguagnano.it