

Il Salento è una terra di miraggi, ventosa; è fantastico, pieno di dolcezza; resta nel mio ricordo più come un viaggio immaginario che come un viaggio vero.

G. Piovene, 1957

Salento is a windy land, rich in mirages; it is fantastic, full of sweetness: it remains in my memories more as an imaginary journey than as a real one.

G. Piovene, 1957



Awards

Double Gold

SAKURA Japan Women's Wine Awards

Medaglia d'Oro

Selezione del Sindaco

Medaglia d'Oro

Mostra Nazionale Vini Pramaggiore

Golden Medal

Berliner Wein Trophy

Gold Medal

China Wine & Spirits Awards

Golden Star

Vini Buoni d'Italia

Miglior Vino Rosato

Autochtona

Cinque Grappoli

Duemila Vini Bibenda

Gran Menzione

Vinitaly

Premio qualità/prezzo

Bere Bene low cost - Gambero Rosso

Vini dal cuore del Salento

Tutto ebbe inizio nel 2002: bisognava salvare dall'abbandono e dall'avanzata selvaggia dei campi fotovoltaici alcune vigne di negroamaro e primitivo avute in eredità. Sarebbe stato semplice e profittevole vendere o estirpare quelle vigne, ma tutto prese una piega diversa.

Cinque amici decisero di scommettere su quel progetto, ambizioso e incredibile allo stesso tempo: il 18 luglio 2002 fu avviata l'impresa con la fondazione della cantina. Il 6 marzo 2003 furono imbottigliati i primi 4 vini: 25.976 bottiglie delle quali, poco più di duemila, di Nero di Velluto, il vino che sarebbe diventato negli anni successivi il simbolo identitario della cantina.

Oggi ci piace definire la nostra azienda una "cantina diffusa". Essa, infatti, è composta da due unità produttive situate nei comuni di Guagnano e Campi Salentina: appena cinque chilometri di ininterrotte distese di vigne uniscono i due siti.

Dopo diciannove vendemmie dalla fondazione, a portare avanti l'originaria missione e tante altre importanti sfide enologiche, sono rimasti Gianvito, Carlo e Franco. amici da sempre!

THE COMPANY

Wines from the heart of Salento

It all began in 2002: some inherited vineyards planted to negroamaro and primitivo vines were rescued from neglect and from conversion to solar panels. It would have been easier and more profitable to sell or uproot them, but things went differently.

Five friends decided to bet on a simultaneously ambitious and unbelievable project: the company was founded on July, 18^{th} when they broke ground to start building the winery. On 6^{th} March 2003, the first 4 wines were bottled: 25,976 bottles in total including around 2,000 bottles of Nero di Velluto, the wine that would come to symbolize the company.

Today the company is a "cantina diffusa", with two production units located in Guagnano and in Campi Salentina and less than 5 kilometres of uninterrupted vineyards between the two sites.

Nineteen harvests later, the company is still led by Gianvito, Carlo and Franco, who can boast a long friendship.



Guagnano fra storia e leggenda

Il nome della cantina trae origine da quello del comune di Guagnano, paese prettamente agricolo, a nord della provincia di Lecce, il quale si estende per 37,27 chilometri quadrati. Esso è caratterizzato da un andamento orografico pressoché piatto ed è posto a circa 20 Km dal Mar Ionio e a 25 Km dal Mare Adriatico. La distanza dalla città di Lecce è di 22 Km.

Il 37% del suolo comunale è coltivato a vigneti (1.389 ettari) soprattutto della varietà negroamaro, primitivo e malvasia nera di Lecce.

Le origini storiche di Guagnano possono essere ricondotte al periodo messapico. Infatti, alcuni ornamenti e suppellettili messapici di vario genere ritrovati in un sito archeologico non lontano dal centro abitato, ne attestano un'intensa attività agricola dedita alla coltivazione della vite e dell'ulivo.

La nascita vera e propria del paese risale, però, al secolo XIII come attestano alcuni registri della Cancelleria Angioina del 1278.

La tradizione locale, invece, colloca la nascita del villaggio a seguito di un prodigioso ritrovamento avvenuto nel 1450. Secondo la leggenda, infatti, un toro, allontanatosi dalla mandria, fu ritrovato inginocchiato in un bosco ai piedi di una madonna affrescata sulla parete di una chiesetta diroccata.

Quell'immagine, tutt'ora presente nella chiesa principale del paese, ha ispirato dopo più di cinquecento anni, la nascita del marchio della nostra cantina



Negramanti - M.Miccoli, 2018 Tecnica mista su legno 190x300 cm, opera installata nella sala degustazione della cantina a Guagnano.

Guagnano: story and legend

The company is named after the small agricultural town of Guagnano, located in the north of the province of Lecce. Covering around 37.27 square kilometres, all on the flat, Guagnano lies about 20 km inland from the Ionian Sea and 25 km from the Adriatic Sea. The distance from Lecce is 22 km.

Around 37% of the communal soil is given over to vineyard (1,389 hectares), mostly planted to negroamaro, primitivo and malvasia nera di Lecce.

The historical origins of Guagnano date back to the Messapic Age; certain Messapic ornaments and archeological treasures found not too far from the town indicate intense agricultural activity, in large part relating to the cultivation of vines and olive trees. However, the real origin of the town can be traced

back to the XIII century, in 1278, as stated in some registers belonging to the Angevin Chancellery.

On the other hand, local tradition dates the origin of the town to 1450, when a stunning finding occurred. According to the legend, a runaway bull was found in a wood where it had knelt down in front of a fresco of the Virgin Mary located in a small church in ruins.

Today that fresco, which has inspired the company logo, is found in the main church of the town.



Negramanti - M. Miccoli, 2018 Mixed technique on wood 190x300 cm, work installed in the tasting room in the winery in Guagnano

Un Negroamaro moderno "concepito" nel 1918

Potremmo definirlo così il Nero di Velluto, il vino più importante della cantina: un Negroamaro la cui storia inizia con la vendemmia del 2002 ma che trova la fonte ispiratrice del suo nome in un articolo del 1918 dal titolo "La Vendemmia nel Salento", pubblicato sulla rivista milanese "Varietas", a firma del fotografo e giornalista Giuseppe Palumbo. In un passo della corrispondenza egli scriveva: "...Ed a piè di ogni vite tutto è diventato nero di velluto, tutto è maturo, deliziosamente profumato".

A raccontarla tutta però, bisogna dire che questo vino nacque per correggere un "incidente" della natura. Era il 2002 e l'annata fu una di quelle da dimenticare. Infatti, si decise di cambiare in corso d'opera la "strategia vendemmiale" facendo appassire in cassette di legno monostrato, per una trentina di giorni, i migliori grappoli di negroamaro.

Il vino che se ne ottenne, circa 18 ettolitri, fu affinato in 8 barrique di secondo vino provenienti da una famosa cantina della Borgogna.

Nacque così il Nero di Velluto: pochissime bottiglie, duemiladuecentonovantotto. tutte numerate a mano e veramente straordinarie!

A modern Negroamaro "conceived" in 1918.

Nero di Velluto is definitely our flagship wine. The story begins in 2002, although the name was inspired by an article written in 1918 by the photographer and journalist Giuseppe Palumbo, entitled "The Harvest in Salento", in which he wrote: "...And at the foot of the grapevine all has become black like velvet, all is ripe and deliciously sweet-smelling".

To be honest, this wine, our pride and joy, was the result of a natural "accident" and our best efforts to correct it. The 2002 vintage was terrible, so the "harvest strategy" was changed: the best bunches of Negroamaro were put into small wooden boxes to partially dry and the resulting wine, around 18 hectolitres, was aged in 8 used barrels from a famous Burgundian winery.

These were the beginnings of Nero di Velluto: very few bottles, two thousand two hundred and ninety-eight, all numbered by hand and quite extraordinary.



Linea Le Riserve

I vini della linea Le Riserve rappresentano l'apice qualitativo della produzione Feudi di Guagnano.

Autenticità, eleganza e raffinatezza sono le caratteristiche peculiari di bottiglie come il Nero di Velluto, il Pietrafinita, il Cupone e Le Camarde.

Vini straordinari dalla inconfondibile personalità, prodotti solo nelle annate migliori e nati per sfidare il tempo.

Le Riserve line

Our Reserve wines represent the very best of what we produce at Feudi di Guagnano .

Authenticity, elegance and finesse are the main features of wines such as Nero di Velluto, Pietrafinita, Cupone and Le Camarde.

Extraordinary wines with unmistakable personalities, produced only in the best vintages, and that will benefit from long cellaring.









Nero di Velluto

NEGROAMARO SALENTO IGP

È uno dei negroamaro che più incuriosisce e affascina. Per questo vale sempre la pena tenerne in cantina una buona scorta per berne un calice al momento giusto.

È un vino dal colore rosso intenso. Al naso esplode con sentori di carruba e uvetta. In bocca presenta note speziate di pepe nero e tabacco.Il finale è lungo e di struttura.

This is a fascinating and rewarding Salento Negromaro, worth keeping in the cellar to drink a glass at just the right moment.

Intense red wine with an explosion of carob and raisins on the nose; spicy hints of black pepper and tobacco in the mouth. The finish is long with firm structure.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente l'ultima decade di settembre

IN CANTINA

Al termine del periodo di appassimento che avviene in cassette di legno e che dura circa 30 giorni, le uve vengono sottoposte ad una pigiaturadiraspatura delicata. La macerazione si protrae all'incirca per 2 settimane. Il vino affina 12 mesi in barrique di rovere francese.

DURATA

Vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. Durata non inferiore ai 15/20 anni. Solo nelle annate migliori vengono prodotte non più di 7.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Costine di agnello alla brace: Tagliata di manzo: Fagiano tartufato.

GRAPES

100% Negroamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvesting at the end of September.

AT THE WINERY

After the drying process (about 30 days) in small wooden boxes, the grapes are crushed and destemmed softly. The maceration process lasts up to 2 weeks and the resulting wine is aged for 12 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

The wine is ready 6 months after the bottling. It can be kept for at least 15/20 years. The wine is only produced in the best vintages and the production is limited to about 7,000 bottles.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

18 °C - Grilled lamb chops; beef "tagliata"; truffled pheasant.



Pietrafinita.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Questo vino rimane impresso nella memoria alla stessa maniera di come i nostri avi conficcavano nel terreno le "pietrefinite", custodi secolari del limite geografico delle proprie vigne.

Rosso rubino con onde purpuree. Al naso regala sensazioni di amarena e liquirizia. In bocca interminabile finale di cacao e fico mandorlato.

This extraordinary wine remains engraved on the memory just like the "pietrefinite", or boundary stones, which have remained for centuries where our ancestors placed them to mark the borders of their vineyards. Ruby-red wine with purple tints. Hints of black cherry and liquorice on the nose. Cocoa and almond-stuffed figs on the mouth and a lengthy finish.



100% Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Maruggio/Sava – La vendemmia viene effettuata manualmente la prima decade di settembre. Lavoriamo le uve appena raccolte presso una piccola cantina di Manduria nel rispetto assoluto del disciplinare di produzione.

IN CANTINA

Le uve vengono sottoposte ad una pigiatura-diraspatura delicata. La macerazione dura all'incirca 2 settimane. Il vino che se ne ottiene affina complessivamente per 12 mesi prima in serbatoi di acciaio e poi in botti piccole di rovere.

DURATA

Vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. Durata non inferiore ai 15/20 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Brasato di cinghiale; Formaggio caprino fresco erborinato; Canestrato pugliese.

GRAPES

100% Primitivo

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Maruggio / Sava – The grapes are hand-picked at the beginning of September; just after the harvest, the grapes are crushed in a small winery in Manduria, respecting strictly all what the disciplinary vinification rules state.

AT THE WINERY

The grapes are crushed and destemmed softly. The maceration lasts about 2 weeks. The resulting wine ages for 12 months in stainless steel tanks and then in some small French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

The wine is ready after 6 months of bottle ageing and has a life of not less than 15/20 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

 $18~^{\circ}\mathrm{C}$ - Braised boar; fresh and marbled goat's milk cheese; Pugliese canestrato cheese.



Cupone

SALICE SALENTINO NEGROAMARO RISERVA DOP

Se in un vino ricercate la tradizione e il rispetto del territorio, questa riserva non tradirà le vostre aspettative. È un vino dal carattere austero e unico ottenuto da antichi alberelli di negroamaro.

Rosso di particolare luminosità e consistenza. All'olfatto note di tabacco, di noci ed erbe mediterranee. Al palato morbidezza di tannini e note balsamiche.

Tradition and respect for the land can be found in this riserva wine.

Cupone has a unique and austere character obtained by using grapes from old negroamaro bush-vines. A particularly bright and full-bodied red wine; hints of tobacco, nuts and Mediterranean herbs on the nose; soft tannins and balsamic hints on the palate.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente la seconda decade di settembre

IN CANTINA

Le uve macerano per 2 settimane. Il vino che se ne ottiene è sottoposto ad un invecchiamento di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere francese.

DURATA

Solo le annate migliori vengono imbottigliate. Durata non inferiore ai 10/15 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Agnello, patate e lampascioni al forno; Salsiccia fresca di Guagnano al fornello; Spezzatino di cinghiale.

GRAPES

100% Negroamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvest on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate for 2 weeks. The resulting wine is aged for 24 months, 12 of which in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Only the best vintages are bottled. Not less than 10/15 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

18 °C - Lamb, potatoes and lampascioni (herbaceous plant from the bulb like an onion); grilled Guagnano fresh sausage; boar stew.



Le Camarde

NEGROAMARO & PRIMITIVO SALENTO IGP

Questo vino è fatto con le uve di tre vigne di contrada Camarda. Noi le chiamiamo Le Camarde quasi fossero delle vecchie sorelle che ogni anno, instancabilmente, ci regalano grandi vini.

Da giovane ha un colore rosso profondo e un profilo sensoriale complesso con sentori di pot pourri di fiori secchi. Al palato note di caffè e cioccolato fondente. Finale lungo sostenuto da tannini setosi

This wine is produced with grapes from three vineyards located in an area named Camarda. We think of them as three old sisters (Le Camarde is the plural noun of Camarda) reliably giving us great wines every year.

When young it is a dense ruby-red wine with a complex nose with hints of pot-pourri and dried flowers. Coffee and dark chocolate on the palate with a long finish supported by silky tannins.



80% Negroamaro - 20% Primitivo

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 vengono sottoposte ad una pigiatura-diraspatura delicata. La macerazione dura all'incirca 2 settimane. Il vino che se ne ottiene affina per 3 mesi in barrique di rovere francese.

DURATA

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Pecorino sardo stagionato; Filetto di maiale alle erbe; Sigaro toscano.

GRAPES

80% Negroamaro - 20% Primitivo

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvesting: the Primitivo at the beginning of September; the Negroamaro on the second 10 days of the same month.

AT THE WINERY

The grapes are crushed and destemmed softly. The maceration process lasts more or less 2 weeks. The resulting wines is aged for 3 months in French oak harrels

AGEING POTENTIAL

The wine is ready 6 months after the bottling. It can be kept for at least 10/15 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

18 °C - Aged Sardinian pecorino cheese; pork fillet with herbs; Tuscan cigar.

Linea DieciAnni

Ha le mani sporche di terra questo sud, la faccia pregna di zolfo, l'anima ebbra di mosto; questo sud, le pietre annerate e i filari infuocati; in dieci anni millenni di storia; questo sud.

DieciAnni line

This south has hands muddy with earth a face streaked with sulphur, the soul inebriated with fermenting wine.
This south, with blackened stones and burning vines; thousands of years of stories in ten years; this south.





Dieci Anni

SALICE SALENTINO NEGROAMARO

La denominazione Salice Salentino Negroamaro è una delle prime nate in Puglia: infatti, è stata istituita ad aprile del 1974.

L'area geografica vocata alla produzione di questa importante DOP comprende in tutto 7 comuni del Nord Salento, tra cui Guagnano.

Il Diecianni Salice Salentino Negroamaro ha un colore rosso compatto con delicate sfumature granata. Il profilo sensoriale è complesso: esso spazia dalla tipica nota di tabacco a quella della vaniglia. In bocca esprime sensazioni di mandorla amara su un tannino potente.

"Salice Salentino Negroamaro" is one of the first denominations created in Puglia; it was, in fact, established in April 1974.

The geographical area for the production of this important DOP comprises 7 towns in the north of the Salento region of which Guagnano is one.

DieciAnni Salice Salentino
Negroamaro has a dense colour
with soft garnet-coloured shades.
The nose is complex and
suggestive of flavours
ranging from the typical
hint of tobacco to vanilla. On
the palate are hints of bitter
almond and powerful tannins.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Le uve macerano per circa 7 giorni in serbatoi di acciaio a 26-28 °C. Affina in barrique francesi per circa 6 mesi.

DURATA

Da bere subito o da conservare per almeno 4/5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Polpo alla pignata; Carne alla genovese; Agnello in umido con piselli; Melanzane alla parmigiana.

GRAPES

100% Negroamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - the harvest is carried out by hand in the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate for about 7 days in stainless steel tanks at 26-28 °C. The resulting wine is aged in French oak barrels for about 6 months.

AGEING POTENTIAL

Ready-to-drink wine or to be kept for at least 4/5 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

18 °C - Octopus alla pignata cooked in a clay pot; meat with Genovese sauce; lamb braised in tomato sauce with peas; aubergine parmigiana.



Dieci Anni

NEGROAMARO SALENTO IGP

Il Negroamaro è il vitigno più diffuso in Puglia. Le sue origini come il suo stesso nome sono incerte. Si ritiene, infatti, che esso possa derivare sia da termini dialettali (niuru maru) che dalla combinazione della parola latina *niger* e greca *mavros*, entrambe indicanti il tipico colore nero delle uve.

Il Diecianni è di colore rosso intenso con spiccati profumi di prugna e ciliegia. Dal gusto pieno ed equilibrato sorretto da eleganti tannini.

Negroamaro is the most widely planted grape variety in Puglia. Both its origins and name are uncertain. The name may derive from the local dialect (niuru maru) or indeed from the combination of the Latin word niger and the Greek mavros, both indicating the typical black colour of the grapes.

DieciAnni Negroamaro is a deep red colour wine with marked fragrances of plum and cherry on the nose. The palate is full bodied and well-balanced supported by elegant tannins.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Le uve macerano per circa 10 giorni in serbatoi di acciaio a 26-28 °C. Affina in barrique francesi per circa 6 mesi.

DURATA

Da bere subito o da conservare per almeno 4/5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

16 °C - Peperoni ripieni; Salsiccia di maiale con patate e alloro; Maritati con polpette al sugo.

GRAPES

100% Negroamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvesting on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate for about 10 days in stainless steel tanks at a temperature of 26-28 °C. The resulting wine is aged for 6 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Ready-to-drink wine or to be kept for at least 4/5 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

 $16~^{\circ}\text{C}$ - Stuffed peppers; pork sausage with potatoes and bay leaves; homemade pasta with meat balls in tomato sauce.



Dieci Anni

MALVASIA NERA SALENTO IGP

Nel Salento il vino buono delle feste era quello fatto con la Malvasia Nera.

Il Diecianni recupera la vecchia tradizione della vinificazione in purezza, senza alcun preventivo affinamento in legno, in tal modo esaltandone fragranza e frutto.

Questo vino è di colore rosso intenso. Al naso sentori di mora, arancia e viola. In bocca è fresco e sprigiona sensazioni di ciliegia e mirtillo. È di corpo robusto e piacevolmente morbido.

In Salento, the celebration wine of choice is Malyasia Nera

DieciAnni Malvasia Nera is a single varietal wine vinified without any contact with oak in order to enhance the natural fragrance of the fruit.

DieciAnni Malvasia Nera is an intense rubyred colour wine; on the nose are hints of dewberry, blood orange and violet.

The palate is fresh with hints of cherry and blueberry. The wine is mouth-filling with supple tannins.



100% Malvasia Nera di Lecce

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre

IN CANTINA

Le uve macerano per circa 10 giorni in vasche di cemento a 26-28 °C. Il vino matura per 4 mesi in serbatoi di acciaio.

DURATA

Da bere subito o da conservare per almeno 4/5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Beccaccia al tartufo; Lepre al ginepro; Risotto alla Malvasia Nera; Assiette di formaggi misti.

GRAPES

100% Malvasia Nera di Lecce

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvesting on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate about 10 days in concrete tanks. The wine ages for 4 months in steel tanks.

AGEING POTENTIAL

Ready-to-drink wine, it can be kept for at least 4 or 5 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

18 °C - Woodcook with truffle; wild hare with juniper berries; risotto with Malvasia Nera; mixed cheese assiette



Dieci Anni

PRIMITIVO SALENTO IGP

Come ogni vitigno, anche il Primitivo ha la sua storia. Da Gioia del Colle arriva a Manduria per proseguire, poi, fino a Guagnano.

Ognuno di essi però, ha differenti caratteristiche. Come il Diecianni Primitivo, vino elegante e opulento. Al debutto è di colore rosso compatto con intense sfumature violacee. Ampio e persistente all'olfatto, con profumo intenso e intrigante di violetta. In bocca sprigiona sentori di liquirizia, amarena e prugna impreziositi da morbidi tannini.

All grape varieties have their own story and primitivo is no exception: from Gioia del Colle it travelled to Manduria and then to Guagnano.

Each Primitivo has different characteristics: DieciAnni Primitivo is an elegant and opulent wine. It has a dense red colour with intense violet tints. Voluptuous and persistent on the nose with a penetrating and intriguing perfume of violet. Soft tannins enhance the hints of liquorice, black cherry and plum.



100% Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Nord Salento - La vendemmia viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre

IN CANTINA

Le uve macerano per circa 7 giorni in serbatoi di acciaio a 26-28 °C. Affina in barrique francesi per circa 3 mesi.

DURATA

Da bere subito o da conservare per almeno 4/5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Stinco di maiale; Capretto al fornello e funghi cardoncelli; Brasato di manzo al primitivo.

GRAPES

100% Primitivo

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

North Salento - hand harvest during the first 10 days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate for 1 week in some stainless-steel tanks at 26-28 °C. The resulting wine is aged for 3 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Ready-to-drink wine or to be kept for at least 4/5 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

 $18\ ^{\circ}\text{C}$ - Pork shin; baked goatling with Cardoncelli mushrooms; primitivo braised beef.





Dieci Anni

CHARDONNAY SALENTO IGP

Lo Chardonnay è un vitigno presente in tutto il mondo ma non per questo i vini che ci regala sono gli stessi. Ognuno di essi ha gusto, aromi, colore e personalità che parlano del territorio in cui è coltivato.

Come questo DIECIANNI: un vino dal colore giallo paglierino che sprigiona note di pera, ananas ed erbe aromatiche. Straordinario all'assaggio con ingresso speziato e un finale dalla buona sapidità.

Chardonnay is cultivated all around the world, even though it has different features (taste, hints, colour and personality) depending on the soil where it is cultivated.

DieciAnni Chardonnay is a straw-coloured wine; the palate is full flavoured with hints of pear, pineapple, aromatic herbs and spicy notes. On the finish it is well balanced.



100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Nord Salento - La vendemmia viene effettuata manualmente intorno alla metà di agosto.

IN CANTINA

Pressatura soffice, mosto raffreddato a 8°. Affina in barrique francesi per 3 mesi.

DURATA

Da bere subito o da conservare per almeno 7/10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

13 °C - Ravioli di branzino con fumetto di pesce; Risotto zucchine e gamberi.

GRAPES

100% Chardonnay

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

North Salento - Manual harvesting around the middle of August.

AT THE WINERY

Soft pressing with the must made cold at 8 $^{\circ}$ C. The resulting wine is aged for 3 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

Ready-to-drink wine, it can be kept for at least 7/10 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

13 °C - Bass ravioli with fish fume; risotto with zucchini and shrimps.



Dieci Anni

VERDECA SALENTO IGP

La verdeca è uno dei vitigni storici della Puglia. Deve il suo nome alla particolare tinta verdolina del grappolo che si ritrova anche nel colore del vino.

Trova la sua massima espressione su terreni mediamente profondi e composti da roccia calcarea.

Nel bicchiere svela fragranze di mela verde, limone e anice stellato. In hocca sensazioni di sale su buon equilibrio e finezza.

Verdeca is one of the historical Puglia grape varieties. Its name comes from the particular pale green colour of the grape, which is also typical of the wine.

The best type of soil for verdeca is shallow calcareous rock

In the glass the nose shows hints of green apple, lemon and star anise.

Sensations of salt with good halance and finesse on the palate.



100% Verdeca

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Valle d'Itria - La vendemmia viene effettuata manualmente la seconda decade di settembre

IN CANTINA

Pressatura soffice, mosto raffreddato a 6°. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciain

DURATA

Mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno 2/3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

10 °C - Linguine alle vongole; Frutti di mare crudi; interessante con i piatti della cucina orientale.

GRAPES

100% Verdeca

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Itria Valley - Manual harvest during the second 10 days of September.

AT THE WINERY

Soft pressing with the must made cool up to 6° C. The alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks.

AGEING POTENTIAL

Its organoleptic properties remain unaltered for 2/3 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

 $10~^\circ\text{C}$ - Linguine with clams sauce; raw seafood; interesting developments if paired to eastern food.



Rosarò

SALICE SALENTINO NEGROAMARO ROSATO DOP

I rosati, da sempre, hanno rappresentato il fiore all'occhiello della rinascita enologica pugliese.

Come il Rosarò, miglior vino rosato d'Italia nel 2018 e uno dei pochi a denominazione di origine protetta del Salento. È di color rosa corallo e di straordinaria luminosità.Intrigante all'olfatto con piacevoli sfumature di pompelmo rosa, fragola e pesca. Finale persistente con note agrumate e balsamiche.

The rosè wines have always been a firm point for the oenological renaissance of Puglia.

Rosarò, selected as the best rose wine in Italy in 2018, is one of the few in Salento qualifying for DOP status. Coral pink colour with an extraordinary brightness. Intriguing on the nose, with pleasant hints of pink grapefruit, strawberry and peach. Hints of balsamic and citrus fruits on the palate, while the finish is long and persistent.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Vinificazione in serbatoi di acciaio a 14-16 °C per 10/15 ore.

DURATA

Da bere subito o da conservare per 3/5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

11 °C - Troccoli al ragù di scorfano; Tubettini con la pescatrice; Tartare di ricciola agli agrumi; Bombette arrosto (d'estate); Crostata di ricotta alla salentina e Pastiera Napoletana (dopo almeno tre anni di invecchiamento).

GRAPES

100% Nearoamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvesting on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The vinification process is carried out in stainless steel tanks at 14-16 $^{\circ}\mathrm{C}$ for 10/15 hours.

AGEING POTENTIAL

Ready-to-drink or to be kept for at least 3/5 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

11 °C - Troccoli pasta with rock-fish sauce; tubettini pasta with anglerfish; ricciola tartare with citrus fruits; grilled bombette (in summer); at least 3-years-old wine: Salento ricotta tart; Pastiera Napoletana (type of Neapolitan tart made with a sweet filling of ricotta).





Animè

BIANCO FRIZZANTE SALENTO IGP

Il suo nome ci ricorda le belle feste d'estate sulle spiagge del Salento animate da spensierate comitive di giovani.

Vino che si presenta di color giallo paglierino con lievi riflessi verdolini

In bocca profumi di mela verde e sambuco con un gradevole finale minerale.

The name is reminiscent of carefree young people's summer parties on the Salento beaches.

Straw-coloured wine with pale green highlights.

Hints of green apple and elderberry in the mouth with a pleasant mineral finish.



Verdeca e Bianco d'Alessano in percentuali variabili a seconda dell'annata.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Valle d'Itria - La vendemmia viene effettuata nella seconda decade di settembre

IN CANTINA

Pressatura soffice, mosto raffreddato a 8°. Frizzantatura a fermentazione naturale

DURATA

Mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno 2 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

8 °C - Baccalà fritto in pastella; Capitone grigliato; Burrata di Puglia.

GRAPES

Verdeca and Bianco d'Alessano in variable percentage according to the vintage.

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Itria Valley - Harvest on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

Soft pressing with the must made cool at 8° C. The fermentation and the sparkling process are both natural.

AGEING POTENTIAL

Its organoleptic properties remain unaltered for at least 2 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

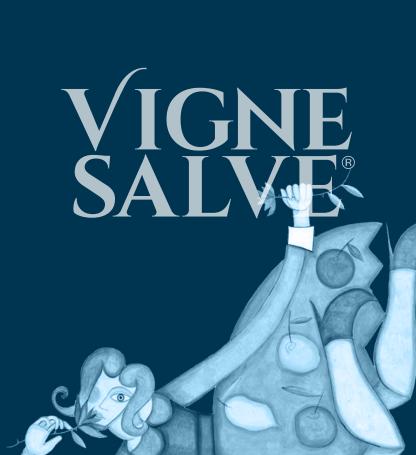
8 °C - Deep fried, battered salt cod (Baccalà); grilled eel; Puglia burrata.

Linea VigneSalve

Sono vini dal sapore franco e genuino, espressione sincera di un'agricoltura biologica ed ecosostenibile. Nelle nostre vigne, salvate dall'abbandono e dall'avanzata selvaggia dei campi fotovoltaici, il tempo sembra essersi fermato perché la fauna e la flora convivono con l'uomo, rispettandosi.

VigneSalve line

These wines have a fresh and authentic taste, a genuine expression of our organic and eco-sustainable agriculture. Among our vines, rescued from neglect and from savage advance of solar panel installations, it seems that time has stopped, as wildlife and plantlife live together with humans beings, respecting each other.





VigneSalve

NEGROAMARO BIOLOGICO SALENTO IGP

Questo negroamaro è un vino biologico a basso contenuto di solfiti dal colore rosso rubino con riflessi granata. All'olfatto sprigiona profumi di fiori di malva. In bocca note di mandorla e frutti rossi con un finale avvolgente e ben equilibrato.

This organic negroamaro has a low percentage of added sulphites. Ruby-red colour with garnet tints. Flavours of mallow on the nose. Hints of almond and red fruits in the mouth, with an involving and well-balanced finish.



100% Negroamaro Bio

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre

IN CANTINA

Le uve macerano e fermentano per circa 2 settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

DURATA

Pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 3/4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Pennette biologiche con funghi e pomodorini; Orecchiette con broccoli e fagioli; Pasta con zuppa di legumi.

GRAPES

100% organic Negroamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvest on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate and ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature for at least 2 weeks.

AGEING POTENTIAL

The wine is ready about 1 month after the bottling and has an interesting evolution in the next 3/4 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

18 °C - Organic pennette pasta with mushrooms and small tomatoes; orecchiette pasta with broccoli and beans; pasta with pulses soup.





VigneSalve

PRIMITIVO BIOLOGICO SALENTO IGP

Questo primitivo è un vino biologico a basso contenuto di solfiti.

Dal colore rosso rubino con accenni violacei. All'olfatto sentori di frutti rossi (ciliegia, mora) con un cenno floreale di rosa, vaniglia e noce moscata. In bocca è caldo, con note tostate di cacao. Finale secco ed asciutto con buon equilibrio.

This organic primitivo has a low percentage of added sulphites. Ruby-red colour with violet tints. Red fruits (cherry and black-berry) with floral hints (rose), vanilla and nutmeg. Warm in the mouth with roasted hints of cocoa.

The wine finishes dry with a good balance.



100% Primitivo Bio

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente la prima decade di settembre

IN CANTINA

Le uve macerano e fermentano per circa 2 settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

DURATA

Pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 4/5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Medaglione di scottona su letto di patate al rosmarino; Pollo ruspante con peperoni.

GRAPES

100% organic Primitivo

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvest on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The grapes macerate and ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature for at least 2 weeks.

AGEING POTENTIAL

The wine is ready about 1 month after the bottling and has an interesting evolution in the next 4/5 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

18°C - Scottona calf meat on a bed of rosemary potatoes; farmvard chicken with peppers.



Vegamaro

NEGROAMARO SALENTO IGP

Il Vegamaro è il primo vino negroamaro vegano al mondo. Per la coltivazione delle uve non vengono impiegati diserbanti o concimi di origine animale e sono banditi i pesticidi. Anche durante la vinificazione vengono utilizzate esclusivamente sostanze di origine vegetale.

È di colore rubino acceso, all'olfatto sprigiona sentori di frutti rossi croccanti con accenni tostati di tabacco. In bocca fragola e agrumi con un tannino che arricchisce la struttura, rendendo il sorso pieno ed elegante.

Vegamaro is a pun with the words "vegan" and "negroamaro" and it is the first vegan negroamaro in the world. The whole production process, from the vine to the bottle, is done following a rigorous protocol. The grapes are cultivated avoiding manure, herbicide with an animal origin and pesticide. During the vinification process only vegetal substances are used.

Bright red ruby wine; on the nose it is rich in crisp red fruits, with hints of sweet spices and roasted to-bacco. Well-balanced, full bodied and elegant in the mouth with good tannic structure that enhances the flavour through to the long finish.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Macerazione in serbatoi di acciaio per circa 7 giorni. Affina in barrique francesi per 3 mesi.

DURATA

Mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno 3/4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

16 °C - Pasta risottata con zucchine e zafferano; Tagliatella al ragù di lenticchie; Pasta e ceci.

GRAPES

100% Negroamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvest on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

Maceration process in stainless steel tanks for about 7 days. The wine is aged for 3 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

It keeps unaltered its organoleptic features for 3/4 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

 $16~^{\circ}\text{C}$ - Saffron and zucchini pasta risottata; Tagliatella with lentil ragù; pasta and chickpeas.

Linea TerraMare

I Terramare sono vini d'annata di grande qualità. Sempre versatili e piacevoli, sono ideali per quei contesti informali preferiti da un pubblico giovane che apprezza prodotti allo stesso tempo nuovi ed eleganti.

Una grafica pulita e moderna invita all'assaggio di quattro diversi vini di territorio: negroamaro, primitivo, rosato e fiano.

TerraMare line

The Terramare wines are young, easy to drink and with high quality. These versatile wines are ideal for informal events, for young people, and new wine drinkers.

The modern and clean packaging reflects the style of the four different terroir wines: negroamaro, primitivo, rosato and fiano.





NEGROAMARO SALENTO IGP

Il Negroamaro è da molti considerato il re dei vini pugliesi per la sua qualità e l'ampia diffusione in tutto il mondo.

Eleganza e finezza sono oggi gli attributi più usati per descriverlo.

Il Terramare è vino dalla bevuta giovane e coinvolgente. È di colore rosso rubino, intenso all'olfatto nelle sensazioni di fichi verdi, pepe nero e frutti di bosco. Al gusto è pieno ed equilibrato con note speziate e leggermente tostate.

Many people consider the Negroamaro as the king of the Puglia wines, both for its quality and its wide diffusion worldwide.

Elegance and finesse are the two most common adjectives to describe it.

Terramare Negroamaro is a captivating wine to drink when young: ruby-red colour, intense nose with hints of green figs, black pepper and berries. Full-bodied in the mouth with spicy and slightly toasty hints.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Le uve macerano per circa 7 giorni in serbatoi di acciaio a 26-28 °C. Affina in barrique francesi per 3 mesi.

DURATA

Pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 3/4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Orecchiette al ragù di carne; Pasta fagioli e salsiccia; Bombette di carne alla brace

GRAPES

100% Negroamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvest on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

The maceration process lasts about 7 days, in stainless steel tanks at 26-28 $^{\circ}$ C. The resulting wine is aged for 3 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

The wine is ready after 1 month from the bottling and has an interesting evolution in the subsequent 3/4 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

 $18~^{\circ}\text{C}$ - Orecchiette pasta with meat sauce; pasta with beans and sausage; barbecued bombette (small pork meat roulades stuffed with bacon and cheese).



PRIMITIVO SALENTO IGP

Nelle classifiche dei vini più ricercati e premiati di tutto il modo c'è sempre un Primitivo!

Il Terramare è un vino dal sorso giovane e coinvolgente. È di colore rosso rubino, con sfumature violacee. Al naso presenta note di prugna secca, alloro verde e cannella. In bocca è equilibrato e persistente.

Primitivo is the most appreciated and awarded wine all around the world.

Terramare is a pleasing wine to drink when young: ruby-red colour with purple tints. Hints of dried plum, green bay and cinnamon on the nose. Well-balanced and persistent in the mouth.



100% Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente la prima decade di settembre

IN CANTINA

Le uve macerano per circa 7 giorni in serbatoi di acciaio a 26-28 °C. Affina in barrique francesi per 3 mesi.

DURATA

Pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 3/4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

18 °C - Spezzatino di coniglio al ginepro; Zuppa di farro, ceci e guanciale; Agnello al tegame con funghi cardoncelli.

GRAPES

100% Primitivo

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvest on the first 10 days of September.

AT THE WINERY

The maceration process is long about 7 days and takes place in some stainless-steel tanks at 26-28 °C. The resulting wine is aged for 3 months in French oak barrels.

AGEING POTENTIAL

The wine is ready after 1 month from the bottling and has an interesting evolution in the subsequent 3/4 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

 $18~^{\circ}\text{C}$ - Rabbit stew with juniper; einkorn, chickpeas and pork cheeks soup; lamb with Cardoncelli mushrooms.





ROSATO NEGROAMARO SALENTO IGP

Il rosato è il vino che per ogni cantina rappresenta un vero capolavoro enologico: per il colore, i profumi e il gusto.

Il Terramare ha un sorso giovane e coinvolgente. È di colore rosa fior di pesco con una buona consistenza. Piacevolmente fruttato all'olfatto con sensazioni di rosa, pesca e melagrana.

In bocca sensazioni di freschezza e sapidità su note agrumate.

Whatever is the exact historical origin of a rose wine, this wine can represent a real oenological masterpiece for every winery: for colour. flavour and taste.

Terramare is delicious to drink young with its peach blossom, pink colour and consistent flavour. Pleasantly fruity on the nose with hints of peach, pomegranate and roses. The palate is fresh and crisp with citrus notes.



100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano - La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Il mosto rimane a contatto con le bucce per poche ore ed è mantenuto a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

DURATA

Pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 2/3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

10 °C - Pasta alla Norma; Calamari ripieni; Triglie al cartoccio.

GRAPES

100% Nearoamaro

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Guagnano - Manual harvest on the second 10 days of September.

AT THE WINERY

Skins and must are in contact for few hours; then the must is kept at a controlled temperature in stainless steel tanks.

AGEING POTENTIAL

The wine is ready after 1 month from the bottling and has an interesting evolution during the subsequent 2/3 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

10 °C - Pasta alla Norma: stuffed sauids: mullets baked in foil.



FIANO SALENTO IGP

La presenza di questo vino in Puglia ha origini molto antiche. Infatti, già nel XIII sec. veniva servito alla mensa dell'Imperatore Federico II di Svevia.

È di colore giallo paglierino percorso da tenui riflessi verdolini. Al naso presenta delicate note di rosa bianca inglese. Al palato nespola matura e polpa di pera. È un vino secco e piacevolmente fresco.

The presence of Fiano in Puglia has ancient origins. In fact, in the XIII century it was usually served to the Emperor Federico II di Svevia

Straw-coloured wine with pale green tints. Delicate hints of English white rose on the nose. Ripe medlar and pear pulp on the palate. The wine is dry and pleasantly fresh.



100% Fiano

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Salento - La vendemmia viene effettuata l'ultima settimana di agosto.

IN CANTINA

Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve è mantenuto a 5/8 °C in serbatoi di acciaio.

DURATA

Pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 2/3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - ABBINAMENTI

10 °C - Cozze ripiene fritte; Carpaccio di pesce spada; Ravioli al branzino.

GRAPES

100% Figno

PRODUCTION AREA AND HARVEST TIME

Salento - Manual harvesting during the last week of September.

AT THE WINERY

The must, resulting from a soft crushing of the grapes, is kept at 5/8 °C in stainless steel tanks

AGEING POTENTIAL

The wine is ready after one month from the bottling with an interesting evolution in the subsequent 2/3 years.

SERVING TEMPERATURE - FOOD MATCHINGS

10 °C - Fried stuffed mussels; swordfish carpaccio; sea bass ravioli pasta.

SEE SMELL TASTE

La degustazione di un vino è un'esperienza unica e straordinaria quando è fatta direttamente nella cantina del vignaiolo. Lentamente se ne colgono le sfumature, gli odori e, soprattutto, la storia.

Attraverso le diverse wine experiences da noi proposte scoprirai dove nasce il negroamaro, il più importante vitigno pugliese; visiterai il vigneto biologico salvato dalla speculazione dei campi fotovoltaici; farai trekking tra le vigne assolate di malvasia nera di Lecce e ti racconteremo da dove è iniziato il lungo viaggio del Nero di Velluto, il vino più premiato e conosciuto della cantina.

Prenota la tua wine experience chiamando allo 0832 705422 o scrivendo a contact@feudiguagnano.it

Tasting a wine is an extraordinary and unique experience, above all when it takes places into winery, where it is possible to get slowly shades, hints, features and the story of the same winery.

Thanks to our several wine experiences, you will be able to learn more about the place where the negroamaro, the most important Puglia grape variety, is cultivated; furthermore, you will be able to visit our organic vines torn to the photovoltaic business and to walk through the sunny vineyards of Malvasia Nera di Lecce; yet, you will learn more about the origins of Nero di Velluto, our most known and awarded wine.

Book your wine experience by calling the number **0832.705422** or by e-mail to **contact@feudiguagnano.it**

Feudi di Guagnano

Via Cellino 3, Guagnano (Le) Tel. 0832.705422 Cell. +39 351.7030606

sales@feudiguagnano.it • export@feudiguagnano.it www.feudiguagnano.it









www.feudiguagnano.it