

Puglianova

TASTE & TRADITION

SELEZIONE VINI
WINE SELECTION





Vini rossi Red wines



NERIO DOC RISERVA ROSSO “Schola Sarmenti” <i>Negramaro 80%, Malvasia Nera 20% - Puglia, Salento, Nardò</i>	21€
IL SAPIENTE IGP BIO ROSSO “Masseria Torricella” <i>Primitivo-Cabernet 16% - Puglia, Alberobello</i>	30€
PALOMBARA DOC ROSSO “Tenute Rubino” <i>Primitivo di Manduria 14,5% - Puglia, Palombara, Manduria</i>	30€
CINQUENOCI IGP ROSSO “Tagaro” <i>Primitivo 15% - Puglia, Salento</i>	22€
TORRE TESTA ROSSO DOC “Tenute Rubino” <i>Susumaniello 15,5% - Puglia, Jaddico, Brindisi</i>	70€
LE LUMINARIE IGP ROSSO “Altevie” <i>Susumaniello 13% - Puglia, Salento</i>	23€
AGLIANICO IGT ROSSO “Antica Enotria” <i>Aglianico 13,5% - Puglia, Cerignola</i>	26€
SEI CASELLE DOC ROSSO “Tagaro” <i>Negramaro 14% - Puglia, Salento</i>	20€
MANCINELLO IGT ROSSO “Tagaro” <i>Nero Di Troia 15% - Puglia, Valle D'Itria</i>	21€
BIANCAIA IGP ROSSO “Canavento” <i>Primitivo 13% - Puglia, Salento</i>	4,50€ 16€
BIANCAIA IGP ROSSO “Canavento” <i>Negramaro 13% - Puglia, Salento</i>	4,50€ 16€

Allergeni solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg
Sulphite allergens in concentrations greater than 10 mg/kg





Vini rosati Rosè wines



AURORA IGP BIO ROSATO “Masseria Torricella” <i>Primitivo 13% - Puglia, Alberobello</i>	20€
TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO IGP “San Marzano” <i>Primitivo 12,5% - Puglia, San Marzano</i>	22€
AUTENTIA SUSUMANIELLO ROSATO IGP “Altevie” <i>Susumaniello 12,5% - Puglia, Salento</i>	18€
ISIR SUSUMANIELLO ROSATO DOP “Lorusso” <i>Susumaniello 13% - Puglia, Valle D’Itria</i>	28€
PROSIT ROSATO IGP FRIZZANTE “Cardone” <i>Pinot Nero 11% - Puglia, Valle D’Itria</i>	22€
CONTESSA STAFFA ROSÈ NERO DI TROIA IGP “Antica Enotria” <i>Nero di Troia 13% - Puglia, Cerignola</i>	23€
LE LUMINARIE ROSATO NEGRAMARO IGP “Altevie” <i>Negroamaro 12% - Puglia, Salento</i>	20€
ADELPHOS BOMBINO NERO ROSATO IGP “Angiuli Donato” <i>Bombino Nero 13% - Puglia, Castel del Monte</i>	18€
TRALUME ROSATO IGP “Canavento” <i>Negramaro-Susumaniello 12,5% - Puglia, Salento</i>	4,50€ 16€

Allergeni solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg
Sulphite allergens in concentrations greater than 10 mg/kg





Vini bianchi White wines



LOCOROTONDO DOP “Tagaro”

Verdeca 65%, Bianco D'Alessano 30%, Fiano 5%
Puglia, Valle D'Itria

20€

MARFI PUGLIA IGP “Varvaglione”

Verdeca, Cabernet-Sauvignon 12% - Puglia, Leporano

18€

12 E MEZZO BIOLOGICO BIANCO IGP “Varvaglione”

Fiano, Malvasia Bianca 12,5% - Puglia, Leporano

18€

PROSIT BIANCO IGP FRIZZANTE “Cardone”

Verdeca, Bianco D'Alessano 11,5% - Puglia, Valle D'Itria

22€

LAMIRO IGT “Tenute Rubino”

Verdeca 12% - Puglia, Carovigno

22€

TIMO “San Marzano”

Vermentino 13% - Puglia, Salento

19€

FALANGHINA IGT PUGLIA, “Antica Enotria”

Falanghina 12,5% - Puglia, Cerignola

23€

FIANO IGT PUGLIA “Antica Enotria”

Fiano 12,5% - Puglia, Cerignola

23€

BIANCAIA VERDECA IGP “Canavento”

Verdeca 12,5% - Puglia, Valle D'Itria

4,50€ 16€

Allergeni solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg
Sulphite allergens in concentrations greater than 10 mg/kg





Ballicine Sparkling wines



LIBOLL BIANCO EXTRA DRY “San Marzano”

Vitigni a bacca bianca del Salento 11,5% - Puglia, Salento

18€

LIBOLL ROSÉ EXTRA DRY “San Marzano”

Vitigni a bacca rossa tipici del Salento 11,5% - Puglia, Salento

18€

D'APRAPRI BRUT METODO CLASSICO “D'Aprapri”

Bombino bianco, Pinot Nero 12,5% - Puglia, San Severo

30€

L' ASTORE ROSATO BRUT BIO “Masseria L'Astore”

Susumaniello 100% 12% - Puglia, Cutrofiano

30€

Allergeni solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg
Sulphite allergens in concentrations greater than 10 mg/kg



“ Saperi
che raccontano
storie ”



follow us

