



CANTINE IMPERATORE

I GIARDINIERI DEL VINO



La nostra cantina pone come priorità il rispetto della natura e delle piante.

Il vino ormai piccola eccellenza italiana lo produciamo con metodi naturali volgendo uno sguardo al passato ma proiettato al futuro. Ciò che contraddistingue la produzione è l'eleganza che traspare evidente sin dalla degustazione dell'Ancestrale, Spumante pas dose da orange wine, fino ad arrivare al passito. Produciamo 5 cru di primitivo nella reale di Adelfia (Doc Gioia del Colle) ogni bottiglia ha il suo piccolo vigneto ad alberello a conduzione Naturale e in conversione

Bio. Produciamo due vini bianchi macerati (orange wine) Il IV Colore e lo spumante Ancestrale. Vi invitiamo a visitarci e degustare in ogni calice l'emozione della nostra terra, la terra di Puglia.

Our winery places respect for nature and plants as a priority. The Italian excellence wine, we produce it with natural methods, looking at the past but projected into the future. What distinguishes the production is the elegance that shines evident from the tasting of the Ancestral Spumante pas dose from orange wine, up to the passito. We produce 5 cru of primitivo in the real of Adelfia (Doc Gioia del Colle) each bottle has its small vineyard with sapling Natural and in conversion Bio. We produce two macerated white wines (orange wine) IV Color and the ancestral sparkling wine. We invite you to visit us and taste in every glass the emotion of our land, the land of Puglia.



VINCENZO LATORRE



VITIGNO:	PRIMITIVO DOP RISERVA GIOIA DEL COLLE 2012 OTTENUTI DALLA SELEZIONE DI UVE PREGIATE AD ALBERELLO DI OLTRE 65 ANNI
GRADAZIONE:	14.5%
VINIFICAZIONE:	A FREDDO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA
INVECCHIAMENTO:	18 MESI IN BARRIQUE IN UNA GROTTA CARISICA, LEGNO E TONNEAU
COLORE:	ROSSO RUBINO INTENSO
PROFUMO:	INTENSO, COMPLESSO, SPICcate NOTE ERBACEE, FLOREALI E FRUTTATE
SAPORE:	LEGGERMENTE TANNICO E AVVOLGENTE
TEMPERATURA:	16°/20°
ABBINAMENTO:	CARNI NOBILI E DA MEDITAZIONE
WINE:	PRIMITIVO DOP 100% - 2012 RISERVA OBTAINED BY ANCIENT FINE VINEYARDS SAMPLING. 65 YEARS OLD
ALCOHOLIC GRADE:	14.5%
VINIFICATION:	COLD VINIFICATION WITH TEMPERATURE CONTROL
AGING:	18 MONTHS AGING IN FRENCH BARRIQUES OF BURGUNDY IN A KARST CAVE AT THE END OF '700
COLOUR:	INTENSE RUBY RED
PERFUME:	VERY VERY ELEGANT, INTENSE COMPLEX AND HARMONIOUS
TASTE:	INTENSE AND SLIGHTLY TANNIC
TEMPERATURE:	16°/20° C
COUPLED:	NOBLE MEATS, ROASTED, MEDITATION WINE

IL SOGNO



VITIGNO: PRIMITIVO DOP
GIOIA DEL COLLE 2010/18

GRADAZIONE: 14%

VINIFICAZIONE: PROLUNGATA CON CONTROLLO
DELLA TEMPERATURA

INVECCHIAMENTO: 36 MESI.
24 IN BARRIQUE DELLA BASSA
BORGOGNA IN UNA GROTTA
CARSIKA E 12 IN TONNEAU

COLORE: ROSSO GRANATO CON NOTE
ARANCIATE

PROFUMO: ELEGANTE E VELLUTATO
ESPRIME UN BOUQUET
AROMATICO DI NOTEVOLE
PERSISTENZA E AMPIEZZA

SAPORE: GRADEVOLE, EQUILIBRATO,
PIENO, LEGGERMENTE
TANNICO, ARMONICO

TEMPERATURA: 18°/20°

ABBINAMENTO: ARROSTO DI SELVAGGINA
NOBILE, FUNGHI E FORMAGGI
STAGIONATI

WINE: PRIMITIVO 100% DOP GIOIA DEL COLLE
2010/18

ALCOHOLIC GRADE: 14%

VINIFICATION: PROLONGED WITH TEMPERATURE CONTROL

AGING: 36 MONTHS IN A CARSIK CAVE: 24 BARRIQUE, 12
TONNEAU

COLOUR: GARNET WITH ORANGE NOTES

PERFUME: ELEGANT AND VELVET. EXPRESS AN
AROMATIC, PERSISTENT AND AMPLÉ BOUQUET

TASTE: AGREEABLE, BALANCED, HARMONIUS, FULL, QUITE
TANNIC

TEMPERATURE: 18°/20° C

COUPLED: GAME NOBLE GRILLED, MUSHROOMS, SEASONED
CHEESE

VIII DECUMANO



VITIGNO:	PRIMITIVO IGP PUGLIA
100%	
GRADAZIONE:	14%
VINIFICAZIONE:	A FREDDO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA
INVECCHIAMENTO:	FERMENTAZIONE IN BARRIQUE
COLORE:	ROSSO RUBINO INTENSO
PROFUMO:	INTENSO, COMPLESSO, SPICcate NOTE ERBACEE, FLOREALI E FRUTTATE
SAPORE:	LEGGERMENTE TANNICO E AVVOLGENTE
TEMPERATURA:	16°/20°
ABBINAMENTO:	PRIMI PIATTI, CARNI ROSSE E BIANCHE, FORMAGGI STAGIONATI
WINE:	PRIMITIVO 100%
ALCOHOLIC GRADE:	14%
VINIFICATION:	COLD VINIFICATION WITH TEMPERATURE CONTROL
AGING:	FERMENTED IN FRENCH BARRIQUE
COLOUR:	INTENSE RUBBY RED
PERFUME:	INTENSE, COMPLEX, STRONG NOTE OF SPICES, FLOWERS AND FRUITS
TASTE:	QUITE TANNIC, WRAP
COUPLED:	FIRST COURSES, WHITE AND RED MEAT

PASSITO



VITIGNO: IGP PUGLIA PASSITO
GRADAZIONE: 14.5%
VINIFICAZIONE: LENTA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DOPO L'APPASSIMENTO SU PIANTA
INVECCHIAMENTO: 18 MESI IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA
COLORE: ROSSO RUBINO CON NOTEVOLI RIFLESSI VIOLACEI E ARANCIATI.
PROFUMO: INTENSO E COMPLESSO, DI CONFETTURA. FACILMENTE RICONOSCIBILI I SENTORI DI VIN COTTO E CILIEGIA.
SAPORE: DOLCE, AVVOLGENTE, FRUTTATO
TEMPERATURA: COME APERITIVO 10°/12° - PER DESSERT E DA MEDITAZIONE 16°/18°
ABBINAMENTO: COME APERITIVO È INTERESSANTE ABBINARLO A FORMAGGI ANCHE PICCANTI. CON LA PASTICCERIA A BASE DI RICOTTA, CREMA, MANDORLA, FRUTTA SECCA E TORRONE. ECCELLENTE DA MEDITAZIONE

WINE: IGP PUGLIA PASSITO
ALCOHOLIC GRADE: 14.5%
VINIFICATION: SLOW FERMENTATION WITH CONTROLLED TEMPERATURE AFTER WITHERING
AGING: 18 MONTHS IN STEEL BARREL
COLOUR: RUBY RED WITH ORANGE REFLECTION
PERFUME: INTENSE, SCENT OF JAM, RECOGNIZABLE THE PERFUME OF COOKED WINE AND CHERRY
TASTE: SWEET, WRAP, FRUITY
TEMPERATURE: LIKE APERITIF : 10°/12° C
FOR DESSERT AND MEDITATION: 16°/18° C
COUPLED: AS APERITIF IS INTERESTING MATCH IT WITH CHEESE OR LIVER'S GOOSE. NICE WITH DESSERT BASED ON CREAM, ALMONS, CHEESE, DRIED FRUIT. EXCELLENT FOR MEDITATION.

SONYA



VITIGNO:	PRIMITIVO DOP GIOIA DEL COLLE
GRADAZIONE:	14%
VINIFICAZIONE:	A FREDDO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA
INVECCHIAMENTO:	12 MESI IN UNA GROTTA CARSIKA, LEGNO BARRIQUE E TONNEAU
COLORE:	ROSSO RUBINO INTENSO
PROFUMO:	ELEGANTE E VELLUTATO, ESPRIME UN BOUQUET AROMATICO DI NOTEVOLE PERSISTENZA
SAPORE:	GRADEVOLE, EQUILIBRATO, PIENO, LEGGERMENTE TANNICO E AROMATICO
TEMPERATURA:	16°/18°
ABBINAMENTO:	ARROSTO DI SELVAGGINA NOBILE, FUNGHI, FORMAGGI STAGIONATI

WINE:	PRIMITIVO DOP 100%
ALCOHOLIC GRADE:	14%
VINIFICATION:	PROLONGED WITH TEMPERATURE CONTROL
AGING:	12 MONTHS IN A CARSIK CAVE, BARRIQUE AND TONNEAU BARREL
COLOUR:	INTENSE RUBY RED
PERFUME:	ELEGANT AND VELVET, EXPRESS AN AROMATIC BOUQUET OF SIGNIFICANT PERSISTENCE
TASTE:	PLEASANT, BALANCED, FULL, HARMONIUS, SLIGHTLY TANNIC
TEMPERATURE:	16°/18° C
COUPLED:	GAME NOBLE GRILLED, MUSHROOMS, SEASONED CHEESE

SCHIETTO



VITIGNO: PRIMITIVO ROSATO
IGP PUGLIA 2019

GRADAZIONE: 12%
VINIFICAZIONE: A FREDDO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

INVECCHIAMENTO: ACCIAIO
COLORE: CERASUOLO
PROFUMO: FRESCO, MORBIDO E FRUTTATO, DENOTA UNA PIACEVOLE NOTA AROMATICADI FRUTTI ROSSI

SAPORE: FRESCO MORBIDO E AVVOLGENTE

TEMPERATURA: 12°/14° **ABBINAMENTO:** VERSATILE NELL'ABBINAMENTO: APERITIVO, PIATTI A BASE DI PESCE, CARNI BIANCHE.

WINE: ROSE' IGP PUGLIA 2019
PRIMITIVO

ALCOHOLIC GRADE: 12%
VINIFICATION: COLD WHIT TEMPERATURE CONTROL

AGING: STEEL BARREL
COLOUR: CHERRY RED
PERFUME: FRESH, SOFT, FRUITY, HAS PLEASANT AROMATIC NOTES OF RED FRUITS

TASTE: FRESH, SOFT
TEMPERATURE: 12°/14°
COUPLED: VERSATILE IN THE MATCHING: APERITIF, DISCHES BASED ON FISH, WHITE MEAT

IV COLORE



**ORANGE
WINE**

VITIGNO: PAMPANUTO IN PUREZZA
GRADAZIONE: 12,5%
VINIFICAZIONE: 3 SETTIMANE DI MACERAZIONE SULLE BUCCE, 1 SETTIMANA IN BOTTE DI ROVERE NON TOSTATA
INVECCHIAMENTO: 3 MESI
COLORE: ORANGE
PROFUMO: EVIDENTI NOTE FLOREALI E IN PARTICOLARE DI BUCCIA D'ARANCIA
SAPORE: FRESCO, INCREDIBILE SPALLA ACIDA, VELLUTATO
TEMPERATURA: 8°/14°
ABBINAMENTI: FORMAGGI ERBORINATI, PESCE

WINE: PURE PAMPANUTO
ALCOHOLIC GRADE: 12,5%
VINIFICATION: MACERATION 3 WEEKS, 1 WEEK IN TOASTED OAK BARRELS NOT
AGING: 3 MONTHS
COLOUR: ORANGE
PERFUME : FLORAL NOTES EVIDENT AND ESPECIALLY OF ORANGE PEEL
TASTE: FRESH, AMAZING ACIDITY, VELVETY
TEMPERATRE: 8°/14°
COUPLED: CHEESE AND FISH

VERITAS



**ORANGE
WINE**

VITIGNO:	IPG PUGLIA FIANO BIANCO 2019
GRADAZIONE:	12%
VINIFICAZIONE:	TRE GIORNI DI MACERAZIONE IN PREFERMENTAZIONE NATURALE CON FERMENTAZIONE SPONTANEA SENZA AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI
INVECCHIAMENTO:	FERMENTAZIONE IN BARRIQUE FRANCESE IN UNA GROTTA CARSICA NELL'AGRO DI ADELFA.
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI LEGGERMENTE DORATI
PROFUMO:	ELEGANTE AL NASO, SI PRESENTA CON BOUQUET INTENSO, COMPLESSO, CON SPICcate NOTE FLOREALI E FRUTTATE
SAPORE:	FRESCO, DI NOTEVOLE PERSISTENZA
TEMPERATURA:	10°/14°
ABBINAMENTO:	ANTIPASTI CALDI, CROSTACEI, PESCI NOBILI E CARNI BIANCHE
WINE:	WHITE WINE 2019 : FIANO
ALCOHOLIC GRADE:	12%
VINIFICATION:	COLD VINIFICATION WITH TEMPERATURE CONTROL
AGING:	FERMENTED IN FRENCH BARRIQUE
COLOUR:	STRAW YELLOW WITH LIGHT GOLDEN REFLEX
PERFUME:	THE BOUQUET IS ELEGANT ON THE NOSE, INTENSE, COMPLEX, WITH SPICES, FLORAL AND FRUITY NOTES
TASTE:	FRESH, PERSISTANT
TEMPERATURE:	10°/14°C
COUPLED:	HOT APPERITIZERS, CRUSTACEANS, NOBLE FISH AND WHITE MEAT

L'ANCESTRALE



**ORANGE
WINE**

VITIGNO: BOMBINO E FIANO 2016

GRADAZIONE: 13%

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO ANCESTRALE A FREDDO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA, MACERAZIONE PER UNA SETTIMANA

INVECCHIAMENTO: 18 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO: NOTEVOLE COMPLESSITA' E NATURALIZZA

PERLAGE: FINE E PERSISTENTE

TEMPERATURA: 6/8°

ABBINAMENTO: PESCE, CROSTACEI, CARNI BIANCHE E FORMAGGI

WINE: BOMBINO E FIANO 2016

ALCOHOLIC GRADE: 13%

VINIFICATION: COLD WITH MACERATION TEMPERATURE CONTROL FOR ONE WEEKAGING 18 MONTHS IN BOTTLE

COLOUR: STRAW YELLOW

PERFUME: REMARKABLE COMPLEXITY AND NATURALNESS

PERLAGE: FINE AND PERSISTENT

TEMPERATURE: 6/8°C

COUPLED: SEAFOOD CRUSTACEAN WHITE MEATS CHEESES







www.cantineimperatore.com





TRADIZIONE E QUALITÀ CHE DURANO NEL TEMPO





RICONOSCIMENTI



CANTINE IMPERATORE

www.cantineimperatore.com

Adelfia - Via Marconi 36

tel. +39 392 3507545 / +39 080 459 4041

commerciale@cantineimperatore.com

ITALIA

