

## L'azienda

Dalla tradizione vitivinicola della famiglia Manzulli, iniziata nel 1906, e dalla perseveranza e lungimiranza dei suoi discendenti, oramai giunti alla quarta generazione, ha origine la Vinicola Manzulli, situata in Cerignola, in una delle zone più fertili della provincia foggiana.

I fattori naturali del terreno e il clima mite e ventilato, risultano eccezionalmente favorevoli per la coltivazione della vite. La Vinicola Manzulli può contare su un'esperienza secolare oltre che sull'entusiasmo di Leonardo e Maurizio i quali, partendo da basi solide e collaudate, oggi desiderano ampliare i propri orizzonti al fine di creare nuove opportunità per la propria famiglia e per l'amato territorio, tanto benevolo in tutti questi decenni.

Tale sviluppo non può che passare attraverso l'ampliamento dell'azienda e dei mercati di riferimento.



Tradizione vinicola  
dal 1906

**Vinicola Manzulli S.n.c.**  
dei F.lli Leonardo e Maurizio Manzulli

Via Gronchi snc Z.I. - 71042  
Cerignola (FG) Italy  
P.IVA: 01780570717

[info@imanzulli.it](mailto:info@imanzulli.it)  
[www.imanzulli.it](http://www.imanzulli.it)

**I MANZULLI**  
— 1906 —

Dalla tradizione della famiglia Manzulli ha inizio, già nel lontano 1906, la passione per la nostra terra, le sue meravigliose vigne, i nostri vini...

Tramandando le preziose tradizioni di famiglia con amore, perseveranza ed impegno siamo ormai giunti alla quarta generazione.



14.0% vol.  
16-18°C  
750 ml

**NEGROAMARO**  
PUGLIA - IGP

Colore rosso rubino carico, intenso all'olfatto con sentori di frutta a bacca rossa. Al palato è morbido ed armonico.



14.0% vol.  
18°C  
750 ml

**MERLOT**  
PUGLIA - IGP

Colore rosso rubino intenso, profumo con delicati sentori di lampone, frutta rossa e fresca. Sapore gradevole, caldo, pieno e setoso.



13.0% vol.  
8-10°C  
750 ml

**BOMBINO BIANCO**  
PUGLIA - IGP

Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Ricco ed intenso all'olfatto, con sentori floreali e fruttati. Al palato morbido, pieno e sapido.



13.0% vol.  
8-10°C  
750 ml

**CHARDONNAY**  
PUGLIA - IGP

Colore giallo paglierino tendente al dorato, con profumi molto intensi di frutta. Al palato equilibrato e fresco.



13.0% vol.  
10-12°C  
750 ml

**GRECO**  
PUGLIA - IGP

Colore giallo paglierino intenso, all'olfatto sentore di mela verde, gelsomino e miele selvatico. Gusto lungo e persistente, con sapidità evidente.



14.0% vol.  
16-18°C  
750 ml

**NERO DI TROIA**  
PUGLIA - IGP

Colore rosso rubino intenso e luminoso, intensi profumi di frutta e bacche rosse. Giustamente tannico ed impostato sulla morbidezza. Gusto fresco con tocchi salini di grande persistenza.



14.0% vol.  
16-18°C  
750 ml

**AGLIANICO**  
PUGLIA - IGP

Colore rosso granato profumi di frutta matura, frutti di bosco, intensi ed eleganti. Al palato morbido caldo e pieno.



14.5% vol.  
16-18°C  
750 ml

**PRIMITIVO**  
PUGLIA - IGP

Colore rosso rubino intenso con sentori di frutta a bacca rossa, prugne, ciliegia molto matura. Al palato tannini morbidi che danno struttura, pienezza e piacevolezza.



13.0% vol.  
14-16°C  
750 ml

**ROSATO NERO DI TROIA**  
PUGLIA - IGP

Colore rosato brillante e luminoso intensi profumi di frutta. Al palato elegante e ben equilibrato.



13.0% vol.  
10-12°C  
750 ml

**FIANO**  
PUGLIA - IGP

Colore giallo paglierino intenso. Presenta note di frutta secca, fiori ed erbe. Al palato è fruttato, complesso ed equilibrato.



13.0% vol.  
8-12°C  
750 ml

**FALANGHINA**  
PUGLIA - IGP

Colore giallo paglierino, all'olfatto fruttato, floreale con riconoscimenti di ananas, banana e frutta matura. Dal gusto amabile, la morbidezza è bilanciata da una buona struttura acida