



Cerignola

Siamo a Cerignola, in provincia di Foggia. I vitigni e i campi si estendono dall'interno verso il mare, un mix di paesaggi fatti di sole e vento che regala un terroir unico al mondo.

Luigi Di Tuccio coltiva solo con metodi naturali utilizzando solo sostanze organiche compostate. Mantiene ed aumenta la fertilità del terreno grazie al sovescio, aggiungendo al terreno piante appositamente seminate come trifoglio, senape e leguminose.

NUMERO BOTTIGLIE
100000BT/anno

ETTARI VITATI
40ha








TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Puglia Rosso "Nella Mia Terra" Igt







Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

-  30% Montepulciano + 30% Sangiovese + 40% Nero di Troia
-  Indigeni • 70 mg/l
-  Calcare
-  Pergola singola
-  7 mesi Acciaio
-  Antipasti, Salumi, Carbonara
-  Grande territorialità.



Nero di Troia Igt Il sale della Terra








Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

-  100% Nero di Troia
-  Indigeni • 40 mg/l
-  Argilla
-  Cordone speronato
-  24 mesi Botte Grande + 12 mesi Bottiglia
-  Salumi, Tartufi, Carpaccio, Carne ai ferri, Grigliata di carne



Nero di Troia Igt








Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

-  100% Nero di Troia
-  Indigeni • 50 mg/l
-  Argilla
-  Cordone speronato
-  12 Mesi Botte Grande + 4 Mesi Bottiglia
-  Formaggi Stagionati, Roast beef, Pasta cacio e pepe
-  L' Eleganza del Vitigno.



Negroamaro Igt

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Rosso

-  100% Negroamaro
-  Indigeni • 50 mg/l
-  Calcare
-  Cordone speronato
-  8 mesi Botte Grande + 2 mesi Bottiglia
-  Carne, Salumi, Formaggi Stagionati
-  Fresco e Balsamico.



Primitivo Igt Vriccio

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 🍇 100% Primitivo
- 🍷 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Ciottolo, Calcare
- 🍇 Pergola singola
- 🕒 12 Mesi Acciaio + 4 Mesi Bottiglia
- 🍖 Carne ai ferri, Costatona di manzo, Primi di carne
- 🍷 Confettura da bere!