

**COLLI DELLA MURGIA**

VINI AUTENTICI



CLASSICI	ERBACEO SELVATO
IDENTITÀ	SELLAIA TUFJANO MAZZARO
SELEZIONI	AMORE PROTETTO MYOR SYMBOL
ORIZZONTI	TUMIAMA PORTOKALI LE DRITTE GRECO LE DRITTE AGLIANICO
CHARMAT	FONDOVICO GALETTO
DOLINE	CHARDONNAY NERO DI TROIA ROSATO PRIMITIVO NERO DI TROIA

Siamo circondati dall'immenso patrimonio naturalistico dell'Alta Murgia. La cantina, costruita interamente in tufo e mazzaro, pietre locali dalle caratteristiche uniche, è in piena sintonia con la forza evocativa della natura che la circonda. Coltiviamo le nostre vigne nel pieno rispetto

## CANTINA

della biodiversità ambientale: una filosofia che ci accompagna da sempre e che ci ha portato nel 1996 ad essere tra le primissime aziende vitivinicole pugliesi biologiche. Da più di vent'anni produciamo solo vini biologici certificati.

Abbiamo contribuito in maniera determinante alla riscoperta del Minutolo, uno straordinario vitigno semi-aromatico pugliese che rischiava di essere abbandonato. A metà degli anni '90 Franco Ventricelli, fondatore di Colli della Murgia, dopo studi e sperimentazioni, ha impiantato il primo vigneto di Minutolo in purezza esistente in Puglia. In questa vigna storica, adiacente alla cantina, il Minutolo ha trovato condizioni pedoclimatiche ideali, in cui il terreno calcareo, le importanti escursioni termiche e la costante ventilazione, esaltano le caratteristiche del vitigno. Nella nostra vigna raccogliamo uve che ci donano vini eleganti e complessi, capaci di evoluzioni sorprendenti.



M I N U T O L O

# CLASSICI

Il pensiero produttivo che esprime la storia di Colli della Murgia. I CLASSICI rappresentano un fermo immagine sui primi anni di Colli della Murgia e inquadrano perfettamente la filosofia produttiva pugliese degli anni '90, blend di vitigni autoctoni, pulizia e piacevolezza.





## ERBACEO

Bianco IGP Puglia



<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Raccolta a mano seconda settimana di Settembre. <i>Hand-picked grapes in the second week of September.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Contrada San Domenico. Alta Murgia 420 m. s.l.m., terreno medio impasto argille e calcareniti di Gravina. <i>San Domenico district. Alta Murgia 420 m. a.l.s., medium-textured soil with presence of clays and calcareous rocks of Gravina.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento di 5 mesi in cisterne di acciaio a contatto con le proprie fecce fini. <i>Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages for 5 months in steel tanks in contact with its fine lees.</i>
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	45 mg/L.

Scheda tecnica completa  
Complete Technical Sheet



## SELVATO

Rosso IGP Puglia



<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Raccolta a mano. Primitivo, prima metà di Settembre; Aglianico prima metà di Ottobre. <i>Hand-picked grapes. Primitivo in the first half of September; Aglianico in the first half of October.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Contrada Santa Sofia. Alta Murgia 510 m. s.l.m., terreno sabbioso calcareo. <i>Santa Sofia district. Alta Murgia 510 m. a.l.s., sandy calcareous soil.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Produzione separata dei due vitigni fino all'imbottigliamento. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata Affinamento di 12 mesi in cisterne di acciaio, altri 10 mesi in bottiglia. <i>Separate production of the two varieties until bottling. Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages for 12 months in steel tanks, and another 10 months in the bottle.</i>
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	45 mg/L.

Scheda Tecnica Completa  
Complete Technical Sheet





# IDENTITÀ

Tre vitigni differenti che danno vita ad altrettanti vini: diversi tra loro ma uniti idealmente da un sottile filo conduttore. Identità intesa come appartenenza al territorio della Murgia, come capacità di far proprie le peculiarità di questi luoghi ed esprimerle senza filtri nel calice. L'Alta Murgia, con la sua particolare composizione del terreno, le incredibili escursioni termiche e le importanti altitudini, dona un imprinting inconfondibile ai tre vini, rendendoli estremamente riconoscibili ma allo stesso tempo unici.



# SELLAIA

Primitivo Rosato IGP Puglia



<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Raccolta a mano, prima settimana di Settembre. <i>Hand-picked grapes, in the first week of September.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Contrada Santa Sofia. Alta Murgia 510 m. s.l.m., terreno sabbioso calcareo. <i>Santa Sofia district. Alta Murgia 510 m. a.l.s., sandy calcareous soil.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Ottenimento del mosto per 'sgrondamento'. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento di 6 mesi in cisterne di acciaio. <i>The must is obtained with the 'draining' process (the liquid does not remain in contact with the skins). Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages for 6 months in steel tanks.</i>
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	60 mg/l



Scheda tecnica completa  
*Complete Technical Sheet*



# TUFJANO

Bianco IGP Puglia



<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Raccolta a mano, prima settimana di Ottobre. <i>Hand-picked grapes, in the first week of October.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Storico vigneto (1998) in Contrada Zingariello. Alta Murgia 480 m. s.l.m., terreno calcareo. <i>Historical vineyard (1998) in Zingariello district. Alta Murgia 480 m. a.l.s., calcareous soil.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con ceppi di lieviti autoctoni selezionati. Affinamento di 5 mesi in cisterne di acciaio a contatto con le proprie fecce fini. <i>Fermentation in steel tanks at a controlled temperature, with selected families of indigenous yeasts. The wine ages for 5 months in steel tanks, in contact with its fine lees.</i>
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	50 mg/l



Scheda Tecnica Completa  
*Complete Technical Sheet*



# MAZZARO

Rosso IGP Puglia



## VENDEMMIA

*Harvest*

Raccolta a mano, seconda settimana di Ottobre.

*Hand-picked grapes, in the first week of October.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Contrada Santa Sofia. Alta Murgia 510 m. s.l.m., terreno sabbioso calcareo.

*Santa Sofia district. Alta Murgia 510 m. a.l.s., sandy calcareous soil.*

## PRODUZIONE

*Production*

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento di 12 mesi in cisterne di acciaio a contatto con le proprie fecce fini e 12 mesi in botti grandi di rovere.

*Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages for 12 months in steel tanks in contact with its fine lees and 12 months in big oak barrels.*

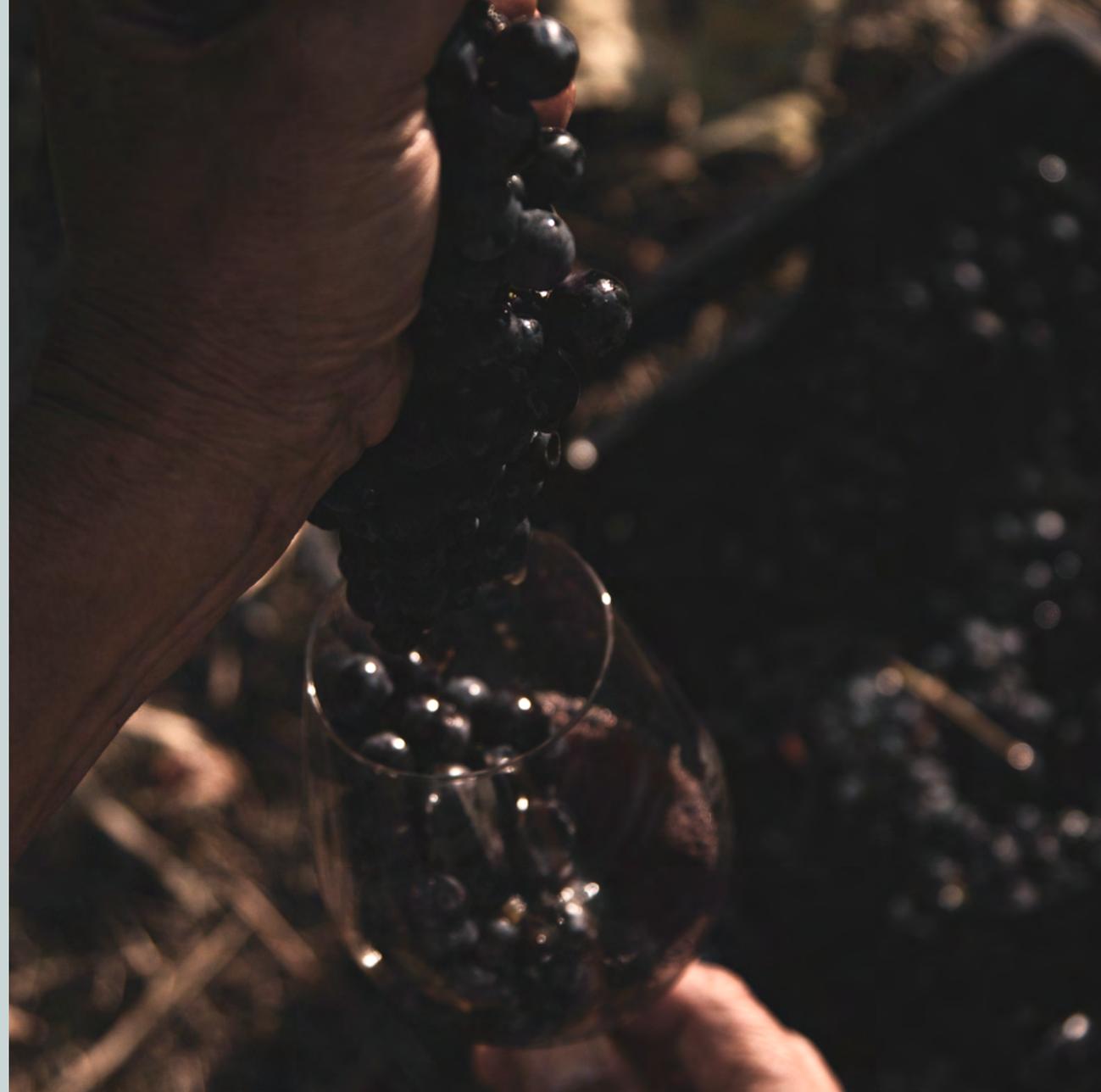
## SOLFITI

*Sulfites*

55 mg/l



Scheda tecnica completa  
*Complete Technical Sheet*



# SELEZIONI

Tre vini enormemente diversi tra loro, accomunati dalla certosina selezione delle uve migliori in specifiche particelle e dai processi di vinificazione ricercati, lunghi e complessi.

Tre straordinarie declinazioni dei vitigni, vini che esprimono territorialità, ricerca e strutture di senso.



# AMORE PROTETTO

VSQ IGP Puglia - Metodo Classico



<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Raccolta a mano, ultima settimana di Settembre. <i>Hand-picked grapes, in the last week of September.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Contrada San Domenico. Alta Murgia 420 m. s.l.m., terreno medio impasto argille e calcareniti di Gravina. <i>San Domenico district. Alta Murgia 420 m. a.l.s., medium-textured soil with presence of clays and calcareous rocks of Gravina.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Secondo fermentazione in bottiglia. Affinamento di 48 mesi sui propri lieviti. <i>First fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The second fermentation is in the bottle. The wine ages for 48 months on its lees.</i>
<b>DOSAGGIO</b> <i>Dosage</i>	8 mg/l
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	60 mg/l

Scheda tecnica completa  
Complete Technical Sheet



# MYOR

Bianco IGP Puglia



<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Uve selezionate e raccolte a mano, seconda settimana di Ottobre. <i>The grapes are selected in the field and hand-picked, in the second week of October.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Contrada San Domenico. Alta Murgia 420 m. s.l.m., terreno medio impasto argille e calcareniti di Gravina. <i>San Domenico district. Alta Murgia 420 m. a.l.s., medium-textured soil with presence of clays and calcareous rocks of Gravina.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Primo affinamento di 6 mesi in tonneau di rovere francese. Secondo affinamento per 12 mesi in bottiglia. <i>Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The first aging is in French oak tonneaux. The second refinement in the bottle for 12 months.</i>
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	50 mg/l

Scheda Tecnica Completa  
Complete Technical Sheet



# SYMBOL

Primitivo IGP Puglia



## VENDEMMIA

*Harvest*

Uve selezionate e raccolte a mano, seconda settimana di Settembre.

*The grapes are selected in the field and hand-picked, in the second week of September.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Contrada Santa Sofia. Alta Murgia 510 m. s.l.m., terreno sabbioso calcareo. Le uve sono selezionate da una specifica particella, in cui vi è presenza di matrice vulcanica nel sottosuolo.

*Santa Sofia district. Alta Murgia 510 m. s.l.m, sandy calcareous soil. The grapes are selected from a specific part of the vineyard, which has mostly volcanic nature soil.*

## PRODUZIONE

*Production*

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Metà della massa affina in acciaio per 12 mesi, l'altra metà affina per 12 mesi in botte grande. Seguono altri 12 mesi in bottiglia.

*Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Half of the wine aging in steel tanks for 12 months, the other one for 12 months in big oak barrels. Follow another 12 months in the bottle.*

## SOLFITI

*Sulfites*

50 mg/l



Scheda tecnica completa  
Complete Technical Sheet





# ORIZZONTI

Il manifesto del produttore. La filosofia produttiva di Franco Ventricelli che, dopo 40 anni di esperienze enologiche, sente forte il desiderio di continuare a sperimentare, a studiare e a provare a stupire. Non sempre tutto è come deve essere: per distinguersi bisogna trovare il coraggio di osare.

# TUMÍAMA

Bianco Spumante IGP Puglia

RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA CON IL FONDO



## VENDEMMIA

*Harvest*

Raccolta a mano, ultima settimana di Settembre.  
*Hand-picked grapes, in the last week of September.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Storico vigneto (1998) in Contrada Zingariello. Alta Murgia 480 m. s.l.m., terreno calcareo.  
*Historical vineyard (1998) in Zingariello district. Alta Murgia 480 m. a.l.s., calcareous soil.*

## PRODUZIONE

*Production*

Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Secondo fermentazione in bottiglia. Affinamento di almeno 60 mesi sui propri lieviti. Essendo presente il fondo, l'affinamento continua fino al momento in cui non si decide di stappare la bottiglia.

*The first fermentation comes in steel tanks at a controlled temperature. The second fermentation comes in the bottle. The wine ages for at least 60 months on its lees. The lees remain inside the bottle, so the refinement continues until the bottle is uncorked.*

## DOSAGGIO

*Dosage*

8,5 mg/l

## SOLFITI

*Sulfites*

60 mg/l



Scheda tecnica completa  
*Complete Technical Sheet*



# PORTOKALI

Bianco IGP Puglia



## VENDEMMIA

*Harvest*

Uve raccolte a mano, seconda settimana di Settembre.

*Hand-picked grapes, in the second week of September.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Contrada San Domenico. Alta Murgia 420 m. s.l.m., terreno medio impasto argille e calcareniti di Gravina.

*San Domenico district. Alta Murgia 420 m. a.l.s., medium-textured soil with presence of clays and calcareous rocks of Gravina.*

## PRODUZIONE

*Production*

Fermentazione in acciaio a contatto con le proprie bucce. Dopo la fermentazione segue una macerazione di 6 mesi. Infine un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

*Fermentation in steel tanks in contact with its skins. After fermentation follows a maceration of 6 months. In the end, the wine is aged for 12 months in the bottle.*

## SOLFITI

*Sulfites*

45 mg/l



Scheda Tecnica Completa  
*Complete Technical Sheet*



# LE DRITTE GRECO

Greco IGP Puglia



## VENDEMMIA

*Harvest*

Uve raccolte a mano, seconda settimana di Settembre.

*Hand-picked grapes, in the second week of September.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Contrada San Domenico. Alta Murgia 420 m. s.l.m., terreno medio impasto argille e calcareniti di Gravina.

*San Domenico district. Alta Murgia 420 m. a.l.s., medium-textured soil with presence of clays and calcareous rocks of Gravina.*

## PRODUZIONE

*Production*

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 4 mesi a contatto con le proprie fecce fini. Affinamento in bottiglia di 4 mesi.

*Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages in steel tanks for 4 months in contact with its fine lees. Thereafter, the wine ages for another 4 months in the bottle.*

## SOLFITI

*Sulfites*

8 mg/L - No solfiti aggiunti

*No sulfites added*



Scheda tecnica completa  
*Complete Technical Sheet*



# LE DRITTE AGLIANICO

Aglianico IGP Puglia

## VENDEMMIA

*Harvest*

Uve raccolte a mano, seconda settimana di Ottobre.

*Hand-picked grapes, in the second week of October.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Contrada Santa Sofia. Alta Murgia 510 m. s.l.m., terreno sabbioso calcareo.

*Santa Sofia district. Alta Murgia 510 m. a.l.s., sandy calcareous soil.*

## PRODUZIONE

*Production*

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 12-18 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

*Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages in steel tanks for 12-18 months. Thereafter the wine ages for another 6 months in the bottle.*

## SOLFITI

*Sulfites*

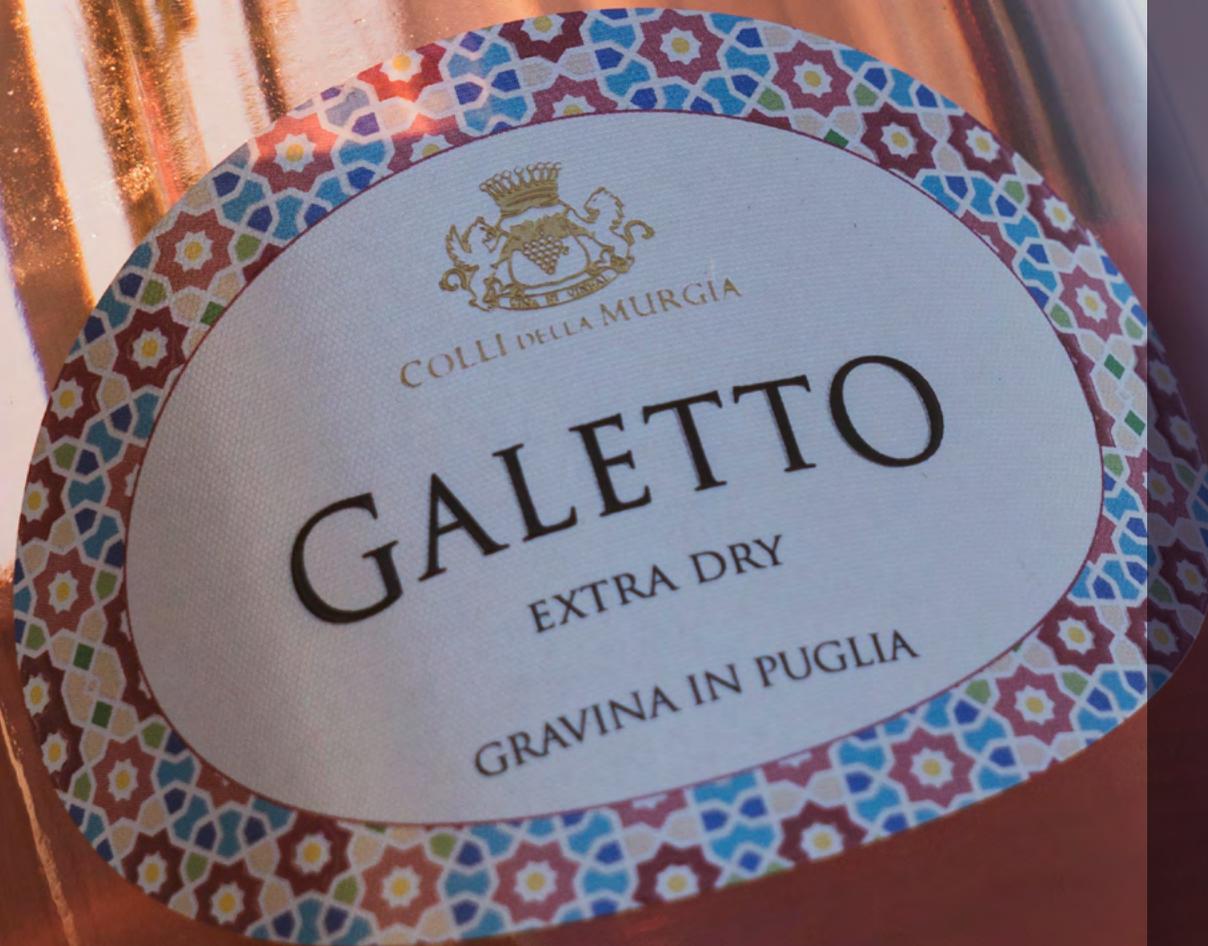
6 mg/L - No solfiti aggiunti

*No sulfites added*



Scheda Tecnica Completa  
*Complete Technical Sheet*





## CHARMAT

Produrre spumanti con il metodo charmat nel cuore della Puglia potrebbe apparire folle. Anche in questo pioniere, Franco Ventricelli da vent'anni sente il dovere di riportare alla ribalta l'antica tradizione spumantistica di questi luoghi. Selezione, ricerca e tecnica enologica danno vita a due spumanti sorprendenti, in equilibrio tra eleganza e piacevolezza.

# FONDOVICO

## Spumante Bianco IGP Puglia



### VENDEMMIA

*Harvest*

Uve raccolte a mano tutte insieme nella seconda settimana di Settembre.  
*The grapes are hand-picked all together in the second week of September.*

### VIGNETO

*Vineyard*

Contrada San Domenico. Alta Murgia 420 m. s.l.m., terreno medio impasto argille e calcareniti di Gravina.  
*San Domenico district. Alta Murgia 420 m. a.l.s., medium-textured soil with presence of clays and calcareous rocks of Gravina.*

### PRODUZIONE

*Production*

Prima e seconda fermentazione nella stessa autoclave. Affinamento nello stesso autoclave per 6 mesi a contatto con le proprie fecce fini.  
*The first and second fermentation in a steel autoclave. The wine ages in the same autoclave for 6 months in contact with its fine lees.*

### SOLFITI

*Sulfites*

70 mg/l

Scheda tecnica completa  
*Complete Technical Sheet*



# GALETTO

## Spumante Rosato IGP Puglia



### VENDEMMIA

*Harvest*

Raccolta a mano, ultima settimana di Settembre.  
*Hand-picked grapes, in the last week of September.*

### VIGNETO

*Vineyard*

Contrada Santa Sofia. Alta Murgia 510 m. s.l.m., terreno sabbioso calcareo.  
*Santa Sofia district. Alta Murgia 510 m. a.l.s., sandy calcareous soil.*

### PRODUZIONE

*Production*

Prima e seconda fermentazione nella stessa autoclave. Affinamento nello stesso autoclave per 6 mesi a contatto con le proprie fecce fini.  
*The first and second fermentation in a steel autoclave. The wine ages in the same autoclave for 6 months in contact with its fine lees.*

### SOLFITI

*Sulfites*

70 mg/l

Scheda Tecnica Completa  
*Complete Technical Sheet*



COLLI DELLA MURGIA

**DOLINE**

CHARDONNAY  
IGP PUGLIA

D O L I N E

Vini dritti che parlano un linguaggio semplice ed immediato e riescono a calarsi nei contesti più disparati. Tre vitigni, quattro vini incredibilmente diretti, privi di sovrastrutture, mai banali, scaldano subito il cuore e donano emozioni autentiche.



# DOLINE CHARDONNAY

Chardonnay 100%



Chardonnay IGP Puglia

<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Raccolta a mano nell'ultima settimana di Agosto. <i>Hand-picked grapes in the last week of August.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Rutigliano. 240 m. s.l.m., terreno con depositi marini, argille e pietra calcarea. <i>Rutigliano. 240 m. s.l.m., land with marine sediments, clays and limestone rocks.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento di 3 mesi in cisterne di acciaio a contatto con le proprie fecce fini. <i>Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages for 3 months in steel tanks in contact with its fine lees.</i>
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	65 mg/l

Scheda tecnica completa  
Complete Technical Sheet



# DOLINE NERO DI TROIA ROSATO

Nero di Troia 100%



Nero di Troia Rosato IGP Puglia

<b>VENDEMMIA</b> <i>Harvest</i>	Raccolta a mano, metà Settembre. <i>Hand-picked grapes in the end of September.</i>
<b>VIGNETO</b> <i>Vineyard</i>	Corato. 320 m. s.l.m., terreno prevalentemente calcareo. <i>Corato. 320 m. a.l.s., soil mainly calcareous.</i>
<b>PRODUZIONE</b> <i>Production</i>	Il mosto rimane in contatto con le proprie bucce per 2 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento di 6 mesi in cisterne di acciaio. <i>The must remains in contact with its skins for 2 hours. Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. The wine ages for 6 months in steel tanks.</i>
<b>SOLFITI</b> <i>Sulfites</i>	70 mg/l

Scheda Tecnica Completa  
Complete Technical Sheet



# DOLINE PRIMITIVO

Primitivo IGP Puglia



## VENDEMMIA

*Harvest*

Raccolta a mano prima decade di Settembre.

*Hand-picked grapes in the first part of September.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Rutigliano. 240 m. s.l.m., terreno con depositi marini, argille e pietra calcarea.

*Rutigliano. 240 m. s.l.m., land with marine sediments, clays and limestone rocks.*

## PRODUZIONE

*Production*

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene svinato. Affinamento di 12-14 mesi in cisterne di acciaio.

*Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. After fermentation, the wine is separated from the skins. The wine ages for 12-14 months in steel tanks.*

## SOLFITI

*Sulfites*

60 mg/l



Scheda tecnica completa  
Complete Technical Sheet



# DOLINE NERO DI TROIA

Nero di Troia IGP Puglia

## VENDEMMIA

*Harvest*

Raccolta a mano prima decade di Ottobre.

*Hand-picked grapes in the first part of October.*

## VIGNETO

*Vineyard*

Corato. 320 m. s.l.m., terreno prevalentemente calcareo.

*Corato. 320 m. a.l.s., soil mainly calcareous.*

## PRODUZIONE

*Production*

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene svinato. Affinamento di 12-14 mesi in cisterne di acciaio.

*Fermentation in steel tanks at a controlled temperature. After fermentation, the wine is separated from the skins. The wine ages for 12-14 months in steel tanks.*

## SOLFITI

*Sulfites*

60 mg/l



Scheda Tecnica Completa  
Complete Technical Sheet



A photograph of a vineyard with rows of grapevines leading towards a large, light-colored building with a red-tiled roof. The sky is blue with scattered white clouds. The text 'COLLI DELLA MURGIA' is overlaid in the center in a white, serif font.

# COLLI DELLA MURGIA

# COLLI DELLA MURGIA

VINI AUTENTICI



CATALOGO  
DIGITALE  
LongVersion



SOLO VINI  
BIOLOGICI



Contrada Zingariello,  
70024 Gravina in Puglia, Bari  
Tel: 080 326 12 71

[www.collidellamurgia.it](http://www.collidellamurgia.it)

