

# Guida ai vini di Puglia e Basilicata

Edizione 2006



## Torre Quarto

Contrada Quarto, 5 - 71042 Cerignola (FG)

Tel./Fax 0885.418453-56

[www.torrequartocantine.it](http://www.torrequartocantine.it) - [torrequartocantine@isnet.it](mailto:torrequartocantine@isnet.it)

Torre Quarto è un'azienda intrisa di storia e cultura, le cui prime testimonianze risalgono al 1418, quando l'azienda faceva parte di uno dei più vasti latifondi esistenti in Italia. Passata negli anni '30 alla famiglia italo-belga Cirillo Farrusi Bautier Solvay che inizia la commercializzazione del vino, oggi coltiva a vigneto 32 ettari di proprietà e 60 controllati direttamente. La particolare cura nella selezione delle uve e l'adozione delle tecniche enologiche più evolute consentono di produrre vini di gran pregio.



**Tarabuso 2003** *Tipologia:* Rosso Igt Puglia - Uve: primitivo 100% - Alcol: 13,5% - Bottiglie disponibili: 50.000 - Prezzo: euro 10. Colore: rosso rubino cupo con riflessi granati. Olfatto: bouquet con profumi di frutta matura e di confetture di frutta con note finali di vaniglia. Gusto: sapore secco, caldo di alcol, morbido e abbastanza sapido con tannini un po' duri. E' poco persistente. Abbinamenti: salumi, carni rosse e arrosti in genere.



**Bottaccia 2003** *Tipologia:* Rosso Igt Puglia - Uve: nero di Troia 100% - Alcol: 12,8% - Bottiglie disponibili: 40.000 - Prezzo: euro 10. Colore: rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati, limpido, abbastanza consistente. Olfatto: bouquet con profumi intensi di frutta rossa matura e confetture in cui si riconosce la prugna. Gusto: sapore secco, di corpo, caldo di alcol, poco fresco e con un buon equilibrio con i tannini; è abbastanza gradevole e di buona persistenza gusto-olfattiva. Abbinamenti: primi piatti saporiti della cucina mediterranea e arrosti.



**Sangue Blu 2003** *Tipologia:* Rosso Igt Puglia - Uve: negroamaro 100% - Alcol: 13,2% - Bottiglie disponibili: 30.000 - Prezzo: euro 10. Colore: rosso rubino leggermente scarico con riflessi tendenti al granato. Limpido e abbastanza consistente. Olfatto: bouquet intenso con aromi di frutta rossa quale la prugna, di sottobosco e di more con qualche nota finale delicatamente speziata. Gusto: sapore secco, di corpo, caldo di alcol con tannini morbidi e delicati che lo rendono equilibrato. Le sensazioni finali sono abbastanza persistenti. Abbinamenti: salumi, carni rosse e arrosti in genere.

### Gli altri vini:

- Hirondele 2004 Bianco Igt Puglia - Alcol 12,5% - Prezzo: euro 7
- Guappo 2004 Rosato Igt Puglia - Alcol 13% - Prezzo: euro 7
- Claire 2004 Bianco Igt Puglia - Alcol 12,5% - Prezzo: euro 7
- Quarto Ducale 2002 Rosso Igt Puglia - Alcol 13% - Prezzo: euro 13
- Don Marcello 2003 Rosso Igt Puglia - Alcol 13,5% - Prezzo: euro 8
- Torre Quarto 2004 Bianco Igt Puglia - Alcol 12,5% - Prezzo: euro 7