

Coordinate GPS: 41°19'11.5"N 16°15'03.7"E  
Servizio navetta incluso per chi non è automobilista.



EDITRICE ROTAS BARILETTA

### COME RAGGIUNGERCI

#### AUTO (autostrada)

Da nord e centro (Adriatico): A14 (BO-TA), uscita Andria-Barletta.

Da nord e centro (Tirreno): A1 (MI-NA) fino a Nola, poi A16 (Napoli-Canosa) fino a Canosa e A14 direzione Bari, uscita Andria-Barletta.

Da sud (Ionio): S.S. 106 Ionica fino a Taranto, poi A14, uscita Andria-Barletta.

Da sud (Tirreno): A3 (SA-RC) fino alla A16 (per Avellino); proseguire in direzione Canosa fino alla A14 (direzione Bari), uscita Andria-Barletta.

#### AUTO (S.S. 16BIS)

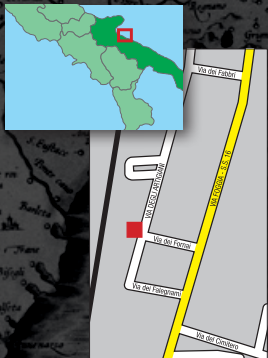
Da nord e sud:  
uscita Barletta Nord.

#### TRENO

FS Stazione centrale di Barletta:  
Milano-Lecce; Roma-Lecce;  
Barletta-Spinazzola.  
Ferrovie del Nord Barese:  
Bari-Barletta.

#### AEREO

BARI-PALESE (50km):  
Aeroporto internazionale  
"Karol Wojtyła".



info e prenotazioni: 0883 510 681 oppure 327 39 22 713



## Cantina Sociale di Barletta

Via degli Artigiani, 13 - Barletta (BT)

Tel. 0883 510681 - 0883 510397

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

#lacantinasocial   



# VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Guided tour  
and wine tasting



## Cantina Sociale di Barletta



**LA CANTINA SOCIALE DI BARLETTA** nasce nel 1949 ad opera di un gruppo di viticoltori dell'agro di **Barletta** che vede i suoi vigneti riposare a cavallo della valle dell'**Ofanto** e i **Colli di Canne della Battaglia**. La cantina è situata a Barletta, capoluogo della provincia Barletta Andria Trani, in Puglia.

La principale produzione è costituita dal **Nero di Troia**, un vino rosso di grande importanza, complesso, strutturato, profondo e capace di evolvere a lungo in modo superlativo e la **Malvasia bianca**, vitigno aromatico prestigioso e molto diffuso in Puglia. Notevoli e importanti sono i **riconoscimenti nazionali e internazionali** che la Cantina Sociale ha ottenuto negli ultimi anni, a testimonianza della grande propensione alla ricerca della **qualità** da parte dei soci e dell'enologo.



### VISITA IN CANTINA E IN FRANTOIO

La cantina offre ampi spazi ricettivi. È possibile prenotare una visita con **degustazione**, sia in coppia che in gruppi numerosi. La visita guidata segue il percorso dell'uva: dal ricevimento, si percorre la cantina passando per l'area destinata alla **vinificazione** e all'invecchiamento nelle vasche di cemento e nelle **barriques** in rovere francese. Da non perdere la visita del frantoio storico atto alla molitura delle olive e alla produzione dell'olio **extravergine d'oliva** secondo il metodo tradizionale della **prima spremitura a freddo**.



### LA DEGUSTAZIONE

A fine percorso, presso la **sala wine tasting** si degustano i vini di produzione della cantina, l'olio extravergine d'oliva e alcuni prodotti tipici della tradizione pugliese.

### DEGUSTAZIONI

#### • **ROSSO BARLETTA - € 10,00**

Comprende:

3 Vini: Rosso Barletta doc Nero di Troia - Malachè Malvasia bianca - Sorge Rosato da Nero di Troia

Olio extra vergine d'oliva

Food: Taralli - Olive - Bruschette con pomodorini e olio extravergine d'oliva

#### • **PASO DE LUNA - € 20,00**

Comprende:

4 Vini: Paso de Luna Nero di Troia barrique - Sorge Rosato da Nero di Troia - Malachè Malvasia bianca - Nero di Troia IGP 2015

Olio extra vergine d'oliva

Food: Taralli - Olive - Focaccia barese - Bruschette con pomodorini e olio extravergine d'oliva

#### • **PRIAMIS - € 25,00**

Comprende:

4 Vini: Priamis Nero di Troia barrique -

Sorge Rosato da Nero di Troia - Malachè Bianco - Nero di Troia IGP 2015  
Olio extra vergine d'oliva  
Food: Taralli - Olive - Focaccia barese - Latticini (burrata e mozzarelle) - Bruschette con pomodorini e olio extravergine d'oliva

*I prezzi si intendono a persona. Numero minimo di partecipanti: 2 e solo su prenotazione. La visita alla cantina è sempre inclusa gratuitamente.*

