



CONTE
SPAGNOLETTI ZEULI
AZIENDA AGRICOLA
www.contespagolettizeuli.it

*in Puglia
Olivicoltori e Viticoltori
dal 1600...*







SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SOSTENIBILITÀ E TRACCIABILITÀ DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Produciamo oggi vini ed olio extravergine di oliva, salvaguardando il futuro, applicando le buone norme per il rispetto dell'ambiente ed il risparmio idrico, l'utilizzo delle fonti di energia rinnovabile, la tutela delle biodiversità nei campi, il miglioramento socio economico delle parti della filiera del territorio di produzione: operai, fornitori, clienti etc.

Produciamo le eccellenze del territorio, in conformità ai disciplinari di produzione di qualità, garantendo un alto valore nutrizionale e salutistico.





SUSTAINABILITY AND TRACEABILITY FROM THE FIELD TO THE TABLE

We produce today wines and extra virgin olive oil, safeguarding the future, applying good standards for respect for the environment and water saving, the use of renewable energy sources, the protection of biodiversity in the fields, the socio-economic improvement of the parties of the supply chain: workers, suppliers, customers, etc.

We produce the excellences of the territory, in compliance with the quality production regulations, guaranteeing a high nutritional and health value.

GUSTO NOBILE DELLA TRADIZIONE

L'amore per la terra dei Conti Spagnoletti Zeuli ha radici antiche. Notizie certe, conservate nel secolare archivio del Casato, risalgono a prima del '600. Documentano la proprietà dei terreni circostanti Castel del Monte, il maestoso maniero ottagonale che domina la località di Andria. Eretto nel XIII secolo da Federico II di Svevia, Castel del Monte fu retto nel '600 da Sebastiano Spagnoletti che ne fu l'ultimo castellano.

La storia del Casato, che allinea anche illustri uomini di legge e di chiesa, coincide con le opere e gli eventi che hanno pazientemente trasformato la zona in origine selvosa in una rigogliosa campagna.

Siamo nella penisola meridionale d'Italia che si affaccia a oriente sul mare di Ulisse. Solcando molti secoli prima dell'era cristiana i coloni greci portarono qui, insieme alla loro civiltà, anche la cultura del vino e dell'olio. L'ulivo in particolare è il simbolo di questa terra, da sempre principale polo produttivo d'Olio di Oliva Extravergine d'Italia e, probabilmente del Mondo.

Nel cuore di questa campagna, Onofrio Spagnoletti Zeuli, Conte di Andria, perpetua, con moderno piglio imprenditoriale e investimenti e tecnologia e ricerca, le tradizioni di una famiglia che da secoli dedica all'ulivo e alla vite un autentico culto.

AUTENTICO DONO DELLA TERRA

L'Olio Extra Vergine di Oliva delle Tenute Spagnoletti Zeuli è insignito del D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) che, insieme al marchio "Terra di Bari", è garanzia di allevamento, produzione e imbottigliamento nella zona di origine. L'appartenenza al Consorzio di Tutela "Terrautentica" è un'ulteriore certificazione di qualità e di provenienza controllate. Ottenuto prevalentemente da olive di qualità Coratina, è apprezzato per la vivace fragranza di fruttato e per l'aspetto denso e opaco. Pregi derivanti dalla presenza in sospensione di nobili costituenti e preziosi antiossidanti, che preservano naturalmente e più a lungo il prodotto dalle alterazioni. Il vertice della qualità è distinto dall'etichetta "Selezione del Conte", autentica dichiarazione di eccellenza di virtù gustative e nutrizionali. Prodotto di nobili tradizioni, "Selezione del Conte" risulta particolarmente digeribile e merita un posto di assoluto rilievo come condimento crudo delle più tipiche ricette mediterranee. Test clinici consentono di affermare che l'Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione del Conte" è un ottimo protettore della mucosa gastrica e intestinale, attivo contro la formazione di radicali liberi e - secondo recenti ricerche - eccellente fonte di energia anche per i cardiopatici. Bassa acidità e assenza assoluta di residui di antiparassitari lo fanno annoverare tra i prodotti più salutari e genuini di una terra che ancora custodisce antichi valori.

ESTREMO DISTACCO DI UN NOBILE SAPORE



CULTURA È ANCHE VINO E BUONA TAVOLA

Onofrio Spagnoletti Zeuli si dedica con passione alla promozione dell'intera tradizione agro-alimentare locale.

Cura infatti personalmente una selezione di prodotti del territorio di Andria, a cominciare dal rinomato Castel del Monte, vino a denominazione di origine controllata, prodotto da uve coltivate nei vigneti delle Tenute di famiglia.

Di sapore asciutto e armonioso in corpo pieno, equilibrato e caratterizzato da vivace profumo di fruttato, il Castel del Monte è vinificato sia rosato che rosso. Servito fresco, il primo è un superbo vino da antipasto; a temperatura ambiente, il secondo è un classico vino a tutto pasto dall'invitante color rubino.

La "Selezione del Conte" allinea poi pasta tirata a mano nei tipici formati "Orecchiette" e "Cavatelli"; conserve sott'olio (pomodori essiccati, olive verdi); salse come la classica passata di pomodoro o la stuzzicante conserva al peperoncino; e ancora crema di olive, carciofini, ceci e lenticchie.

Sono gusti e sapori della più genuina tradizione dell'Agro di Andria, prodotti seguendo le antiche regole, selezionati con la sapienza di chi ama la sua terra e ne rispetta i ritmi naturali.

THE NOBLE TASTE OF THE TRADITION

The love for the land of Counts Spagnoletti Zeuli has ancient roots. Certain informations, stored in the secular archives of the House, dates back to the 1600s and documents the ownership of the land surrounding the Castel del Monte, the majestic octagonal castle which dominates the town of Andria. Built in the thirteenth century by Frederick II of Swabia, Castel del Monte was ruled in 600 by Sebastian Spagnoletti who was the last inhabitant of the castle.

The history of the family, which also includes the illustrious men of law and church, corresponds with the works and the events that have patiently transformed the originally wooded area in a lush countryside.

We are in the southern peninsula of Italy, which faces east, the sea of Ulysses. Plowing through it many centuries before the Christian era, the Greek settlers brought here, along their civilization, the culture of wine and oil. The olive tree is the symbol of this land, which has always been the main manufacturing hub of extravirgin olive oil of Italy, and probably in the world. In the heart of this land, Onofrio Spagnoletti Zeuli, Count of Andria, continues, with a modern business and investment, as well as with technology and research, the family traditions that for centuries dedicated a genuine passion to the olive and the vine.

THE AUTHENTIC GIFT OF THE EARTH

The Extra Virgin Olive Oil, produced in the Spagnoletti Zeuli Estates is DOP certified (Protected Designation of Origin), which, with the brand name "Terra di Bari", is guaranteed by cultivation, production and bottling in the origin area. Membership in the Consortium "Terrautentica" is an additional certification of controlled quality and origin.

The extra virgin olive oil, obtained primarily from Coratina variety olives, is appreciated for its intense and fruity fragrance and its dense and opaque appearance. Strengths arising from the presence of suspended constituents noble and precious antioxidants that preserve naturally and longer the product from the alterations. The top quality is distinguished by the label "Selezione del Conte", a true statement of excellence in taste and nutritional virtues.

Product obtained from noble traditions, the Extravirgin Olive Oil, Coratina variety is particularly digestible and deserves a place of absolute importance as a condiment of the most typical Mediterranean recipes. Clinical tests allow us to affirm that the Extra Virgin Olive Oil - is a great protector of the gastric and intestinal mucosa, active for the prevention of free radicals and - according to recent research - excellent source of energy for heart patients. Low acidity and total absence of pesticide residues make it one of the most healthful and wholesome products of a land that still preserves the old values.

CULTURE IS ALSO WINE AND GOOD FOOD

Onofrio Spagnoletti Zeuli also dedicates his time promoting the whole tradition of local agrifood industry.

In fact he personally takes care about a selection of products in the Andria territory, starting from the famous Castel del Monte wine with origin denomination, produced from grapes grown in the vineyards of the family's estate.

With its dried and harmonious flavor, in a full body, well balanced and characterised by a lively fruity fragrance, Castel del Monte is vinified in rosé and red wine. Served chilled, the first one is a superb wine appetizer, at room temperature; the second one is a classic wine throughout the meal, with an inviting ruby color.

The "Selezione del Conte" includes hand-rolled pasta in the traditional formats called Orecchiette and Cavatelli, oiled products (dried tomatoes, green olives), classic sauces such as tomato, cream pepper, olive paste, artichokes, peas and lentils. These are the most authentic tastes and flavors of traditional Andria lands, produced according by ancient rules, selected with the wisdom of who loves his country and respects the natural rhythms.

EXTREME DETACHMENT OF A NOBLE TASTE



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Estratto a freddo - Monocultivar Coratina



Ottenuto da olive monocultivar Coratina, prodotte nelle Tenute San Domenico e Zagaria e molite nel moderno frantocio a ciclo continuo in Tenuta Zagaria, in filiera corta.

È un olio **fruttato** verde con sentori di vegetale fresco, erba appena tagliata e carciofo. Al gusto presenta la sua struttura robusta ed armonica con un perfetto equilibrio tra **amaro** e **piccante** accompagnati da una piacevole sensazione di mandorla fresca. Con un ampio ventaglio di sensazioni aromatiche e gustative questo olio extravergine di oliva saprà accompagnare ed esaltare i profumi ed i saperi dei piatti della cucina mediterranea.

Acidità 0,15%
(Limite 0,80%)

Obtained only from the Coratina variety olives, produced in the San Domenico and Zagaria estates and crushed in the modern continuous cycle olive oil mill, with a really short production chain. It's a fruity green olive oil with hints of fresh vegetable, freshly cut grass and artichoke. The taste has its robust and harmonious structure with perfect balance between bitter and spicy accompanied by a pleasant flavor of fresh almond. With a wide range of aromatic and gustatory sensations this extra virgin olive oil will combine and enhance the aromas and flavors the Mediterranean cuisine.

Acidity 0,15% (Max 0,80%)



La varietà: Coratina

La varietà Coratina è nota per l'alto contenuto di polifenoli. Alimento indispensabile durante l'infanzia, aiuta la crescita corporea, ossea e le funzioni cerebrali.

In età adulta previene numerose disfunzioni alle arterie ed al cuore. Regola il livello di colesterolo nel sangue.

È ricco di Vitamina E, riduce l'invecchiamento della pelle e il rischio di ictus. Ottimo protettore della mucosa gastrica intestinale, attivo contro la formazione di radicali liberi. I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo - 20 g di olio (2 cucchiai) al giorno consumati a crudo nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano forniscono la dose giornaliera raccomandata.

The variety Coratina

The Coratina variety is known for its high content of polyphenols. Essential food during childhood, helps body growth, bone and brain functions.

In adulthood, it prevents numerous dysfunctions of the arteries and the heart. Regulates the level of cholesterol in the blood.

It is rich in Vitamin E, reduces skin aging and the risk of stroke. Excellent protector of intestinal gastric mucosa, active against the formation of free radicals.

Olive oil polyphenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress. 20 g of oil (2 tablespoons) per day consumed raw as part of a varied and balanced diet and a healthy lifestyle provide the recommended daily dose.

500 ml | 1 lt
3 lt | 5 lt





23 SETTEMBRE

Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG

Uve: Nero di Troia 100%.

Prodotto con uve Nero di Troia in purezza secondo l'interpretazione personale del Conte Spagnoletti Zeuli, solo nelle migliori annate.

Da una vigna riprodotta da antichi ceppi di Nero di Troia ad acino piccolo ritrovati in azienda nel secolo scorso.

Un'uva che, allevata su viti a spalliera di oltre 20 anni, raggiunge una maturazione perfetta con dei frutti integri ed asciutti. Vendemmia tardiva, portando i grappoli all'appassimento causato dall'arsura del sole e dell'aria.

Appassendo il chicco perderà l'acqua per evaporazione e concentrerà zuccheri e sostanze aromatiche dando vita ad un vino di notevole complessità, corpo ed equilibrio.

L'abbinamento ideale è con carni rosse intense e succulenti, cacciagione, formaggi e salumi saporiti. Ottimo anche da meditazione.

Grapes: Nero di Troia 100%

Produced with 100% Nero di Troia

grapes according to the personal interpretation of Count Spagnoletti Zeuli, only in the best vintages.

In a vineyard reproduced from an ancient grape stump of Nero di Troia with small berries found on the farm in the last century.

A grape that, grown on espalier vines of over 20 years, reaches perfect ripeness with whole and dry fruits.

Collected in late harvest, bringing the bunches to the withering caused by the scorching sun and air.

The grape, drying, lose water by evaporation and concentrate sugars and aromatic substances giving life to a wine of considerable complexity, body and balance.

The ideal pairing is with intense and succulent red meats, game, cheeses and savory meats. Also excellent as a "meditation wine".

TERRANERA

Castel del Monte Rosso Riserva DOCG



Uve: Nero di Troia 70%, Montepulciano 15%, Aglianico 15%. Macerazione per 10-15 giorni a temperatura controllata. Invecchiamento per 12 mesi in barriques di Rovere Allier e affinamento in bottiglia. Vino di colore rosso intenso, con profumi ampi di frutta e confettura di ciliegie, supportato da sentori di vaniglia e di cacao del legno di affinamento.

Grapes: Nero di Troia 70%, Montepulciano 15%, Aglianico 15%.

Maceration: 10-15 days with at controlled temperature. Maturation: 12 months in Allier oak barriques and ageing in bottle.

Intense red wine, with large bouquet of red fruit and cherry jam, supported by vanilla and cocoa flavour coming from maturation in barrels.

750 ml

1500 ml | 3000 ml

IL RINZACCO

Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG



Uva: Nero di Troia 100%.

Le uve, raccolte al giusto stadio di maturazione, sono state e vinificate in tino di Rovere Allier con macerazione per 12 giorni a temperatura controllata. Affermamento per 12 mesi in tino di Rovere Allier.

Vino di colore rosso intenso, rievoca frutti a bacca rossa e note speziate di vaniglia e pepe nero, tipiche del Nero di Troia.

Grapes: Nero di Troia 100%.

Perfectly ripe grapes are introduced into an Allier oak tub to make wine by a maceration of 12 days with at controlled temperature.

Ageing: 12 months in Allier oak tun.

Intense red wine, reminiscent of red fruit and spicy flavours of vanilla and black pepper, typical of Nero di Troia.

750 ml | 1500 ml

COLOMBAIO

Castel del Monte Bombino Nero DOCG



Uva: Bombino Nero 100%
 Il Bombino Nero è un vitigno autoctono delle terre circostanti il Castel del Monte. Arrivato in Puglia in epoca molto antica. I vigneti sono coltivati sui terreni collinari dell'Alta Murgia nella zona D.O.C.G. Castel del Monte. Vino rosato secco dal bouquet intenso e molto complesso, capace di rievocare frutti rossi, piccoli e giovani, dal gusto fresco, morbido e molto equilibrato. Dona sul finale delle sensazioni retroolfattive piene di frutta e ricche di piacevolezza. Grande abbinabilità a tavola, intrigante come aperitivo. Si sposa perfettamente con antipasti di mare, con molluschi e crostacei, cotti o crudi, fino ad accompagnare primi piatti estivi, carni prevalentemente bianche o zuppe di pesce.

Grapes: Bombino Nero 100%
The Bombino Nero is a native vine in the land surrounding the Castel del Monte. Arrived in Puglia in very ancient times. The vineyards are planted on hilly terrain in the area of Alta Murgia DOCG Castel del Monte. A dry rosé wine with an intense and very complex bouquet, it can recall small and young red fruits. Fresh, soft and very balanced taste. Finally giving the retro-olfactory sensations full of fruit and pleasantness. Ideal as an aperitif. It goes perfectly with seafood appetizers, with shellfish and crustaceans, cooked or raw, to accompany summer first courses, mainly white meats or fish soups.

750 ml

DON FERDINANDO

Puglia IGT Primitivo



Uva: Primitivo 100%.
Prodotto con uve raccolte
in vendemmia manuale
in vigne ad alberello
a inizio settembre.

Vino dal colore rosso rubino
con riflessi granati.

All'olfatto si presenta ampio ed
intenso, con sentori di frutta rossa
(cileggia matura, mora e prugna)
con lievi sensazioni tostate.

All'assaggio si presenta con la
stessa intensità: pieno e morbido,
con tannini di gran qualità
e tanta freschezza.

Con la sua persistenza
è il compagno perfetto
di arrosti e brasati.

Grapes: Primitivo 100%
Produced with grapes hard harvested
in alberello vineyards
at the beginning of September.

Ruby red wine with garnet reflections.
At the nose it's wide and intense,
with hints of red fruit
(ripe cherrie, blackberry and plum)
with light toasted sensations.

At the tasting it shows the same
intensity: full and soft, with tannins of
great quality and a lot of freshness.
With its persistence it is the perfect
companion of roast and braised.

750 ml

GHIANDARA

Castel del Monte DOC Aglianico
Vigna San Domenico



Uva: Aglianico 100%.
Vinificazione in acciaio
a macerazione lenta
per circa 10 giorni
a temperatura controllata.

Affinamento
in botti di Rovere di Allier
da 35 HL.
per 20 mesi.

Vino di colore rosso,
leggermente granato
sull'unghia con
profumi intensi ed eleganti.

Grapes: Aglianico 100%.
Fermentation in stainless steel tub
with a maceration of about 10 days
with at controlled temperature.

Maturation: 20 months in
3.500-litre Allier oak barrel. A red
wine, with a soft garnet nuance
with an intense and elegant
bouquet.

750 ml | 1500 ml

NEVAIA

Murgia IGT Fiano



Uva: Fiano 100%
Vino giallo paglierino con riflessi dorati.
All'olfatto è intenso e rievoca una moltitudine di aromi: agrumi, frutta gialla e fiori di campo, esaltati grazie ad un'attenta vendemmia notturna ed alla maturazione in tonneaux di acacia.
All'assaggio è ricco di acidità, fresco e morbido, con sentori di nocciola sul finale. Ideale l'abbinamento con formaggi stagionati e non, affettati, primi piatti saporiti e minestre di legumi.

Grapes: Fiano 100%
Straw yellow wine with golden reflections. Its aroma is intense and evokes a multitude of aromas: citrus fruits, yellow fruits and wildflowers. Enhanced thanks to a careful night harvest and thanks to the ageing in the acacia tonneaux. The taste has an intense acidity, fresh and soft, with hints of hazelnut in the end. Ideal pairing with aged cheeses, hams, tasty pasta dishes and vegetable soups.

750 ml

BOMBINO BIANCO

Castel del Monte DOC Bombino Bianco



Uve: Bombino bianco 100%
Il Bombino Bianco è una delle varietà di uve italiane più antiche. Vino dal color giallo paglierino e dal profumo fresco, ricco di profumi fruttati, minerali e fiori di campo. Al gusto rivela una buona acidità, un corpo docile e leggero che permette un largo spettro di abbinamenti con antipasti di mare, insalate di verdure, carpacci, minestre e carni bianche magre.

Grapes: Bombino bianco 100%
Bombino Bianco is one of the oldest Italian grape varieties. Straw yellow colored wine with a fresh fragrance, rich in fruity aromas, minerals and wild flowers. The taste reveals a good acidity, a docile and light body that allows a wide range of combinations with seafood appetizers, vegetable salads, carpaccio, soups and low-fat white meats.

750 ml

JODY
Murgia IGT Fiano



Uva: Fiano 100%.
Le uve, raccolte in vendemmia notturna per preservare ed esaltare profumi ed aromi, vinificate a temperatura controllata, donano vita ad un vino di un brillante colore giallo paglierino con riflessi verdolini e dal profumo fresco, ricco di sentori fruttati e fiori di campo.
Al gusto rivela una fresca acidità, buona struttura, un'eccellente persistenza ed un finale all'insegna di frutti bianchi esotici.

Grapes: Fiano 100%. The harvest takes place by night in order to save and enhance the bouquet. Then, grapes are pressed with at controlled temperature and give rise to a brilliantly and straw yellow wine with greenish reflections. It has a fresh and rich bouquet of wild and freshly-cut flowers. Palate displays an appealing acidity, a fine structure, a very good persistence and a final taste of fresh and exotic fruit.

375 ml
750 ml

VIGNAGRANDE
Castel del Monte DOC Nero di Troia



Uva: Nero di Troia 100%.
Vinificazione in acciaio con macerazione per 8 giorni a temperatura controllata.
Affinamento in vasca ed in bottiglia.
Vino di colore rosso, al palato richiama i frutti maturi amalgamati da buone spezie.
Caldo e armonico.

Grapes: Nero di Troia 100%.
Fermentation in stainless steel tub by a maceration of 8 days with at controlled temperature. Ageing in stainless steel tub, then in bottle.
A red wine, which on the palate reminds one of ripened fruit well blended with pleasant spices.
Warm and harmonious.

750 ml | 1500 ml

PEZZALARUCA

Castel del Monte DOC Rosso



Uvaggio: Nero di Troia 50%, Montepulciano 50%. Vinificato con macerazione per 6-8 giorni a temperatura controllata. Vino di colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo di frutta fresca, al palato armonioso, rotondo e persistente.

Grapes: Nero di Troia 50% Montepulciano 50%
Fermentation by a 6-8 days
maceration with
at controlled temperature.
An intense red wine
with purplish reflections,
fresh red fruit bouquet
and a harmonious,
soft and persistent taste.

375 ml
750 ml | 1500 ml

MEZZANA

Castel del Monte DOC Rosato



Uvaggio: Nero di Troia 80%, Montepulciano 20%.

Vinificato per
contatto pellicolare
(alzata di cappello
per 8/10 ore)

a temperatura controllata.
Vino rosato brillante
con riflessi corallini,
profumo di piccoli frutti
e persistenza
di fruttato al palato.

Grapes: Nero di Troia 80%,
Montepulciano 20%.
Fermentation by a brief
contact (8-10 hours)
with skins and the liquid part
of must with
at controlled temperature.
Brilliant rosé wine
with coral red reflections,
small red fruit bouquet and
a persistent fruit taste.

750 ml

LAPIANA

Castel del Monte DOC Chardonnay



Uvaggio: Chardonnay 100%,
Vino color giallo paglierino
con riflessi verdolini,
dal profumo floreale,
al palato rivela
sensori di mela renella.
Vinificato
a temperatura controllata.

Grapes: Chardonnay 100%,
Straw yellow color
with greenish reflections,
shows floral nuances
and pipkin apple hints.
Fermentation with
at controlled temperature.

750 ml

IL CHIACCHIERICCIO

Murgia IGT Bianco



Uva: Fiano 100%.
Vino dal colore
giallo paglierino
con riflessi verdolini,
vivace, da bere
giovane e fresco.
Vinificato a temperatura
controllata.

Grapes: Fiano 100%
Straw yellow colour wine with
greenish reflections, lively.
Drink it young and cold.

Fresco
e
vivace!

750 ml

IL CHIACCHIERICCIO

Murgia IGT Rosato



Uvaggio: Nero di Troia 85%,
Montepulciano 15%
Il vino ha origine dalla prima
spremitura dell'uva rossa
a temperatura controllata
ottenendo un colore rosa,
vivace, da bere
giovane e fresco.

Grapes: Nero di Troia 85%,
Montepulciano 15%
The wine has its origin from the
first black grape pressing at with
a controlled temperature,
achieving a pink
and lively wine.
Drink it young and cold.

750 ml

SZO

**Castel del Monte DOC
Rosso, Rosato e Bianco**

ROSSO

Uvaggio: Nero di Troia 30%, Montepulciano 70%.
Vinificato con macerazione per 5-7 giorni
a temperatura controllata.

Grapes: Nero di Troia 30%, Montepulciano 70%.
*Fermentation by a 5-7 days maceration
with at controlled temperature.*

ROSATO

Uvaggio: Nero di Troia 70%, Montepulciano 30%
Vinificato per contatto pellicolare
(alzata di cappello per 8/10 ore)
a temperatura controllata.

Grapes: Nero di Troia 70%, Montepulciano 30%.
*Fermentation by a brief contact (8-10 hours) with skins and
the liquid part of must with at controlled temperature.*

BIANCO

Uvaggio: Bombino Bianco 50%, Chardonnay 50%
Vinificato a temperatura controllata.

Grapes: Bombino Bianco 50%, Chardonnay 50%.
Fermentation with at controlled temperature.



750 ml



SAN DOMENICO

LA POZZACCHERA

*Castel del Monte DOC
Rosso, Rosato e Bianco*

ROSSO

Uvaggio: Nero di Troia 30%, Montepulciano 70%.
Vinificato con macerazione per 5-7 giorni
a temperatura controllata.

Grapes: Nero di Troia 30%, Montepulciano 70%.
*Fermentation by a 5-7 days maceration
with at controlled temperature.*

ROSATO

Uvaggio: Nero di Troia 70%, Montepulciano 30%.
Vinificato per contatto pellicolare
(alzata di cappello per 8/10 ore)
a temperatura controllata.

Grapes: Nero di Troia 70%, Montepulciano 30%.
*Fermentation by a brief contact (8-10 hours) with skins and
the liquid part of must with at controlled temperature.*

BIANCO

Uvaggio: Bombino Bianco 50%, Chardonnay 50%.
Vinificato a temperatura controllata.

Grapes: Bombino Bianco 50%, Chardonnay 50%.
Fermentation with at controlled temperature.

750 ml



SAN DOMENICO

IL FAVONIO

Murgia IGT

Rosso, Rosato e Bianco

ROSSO

Uvaggio: Nero di Troia 85%, Montepulciano 15%. Vinificato con macerazione per 5-7 giorni a temperatura controllata.

Grapes: *Nero di Troia 85%, Montepulciano 15%.*
Fermentation by a 5-7 days maceration at controlled temperature.

ROSATO

Uvaggio: Nero di Troia 85%, Montepulciano 15%. Il vino ha origine dalla prima spremitura dell'uva rossa a temperatura controllata.

Grapes: *Nero di Troia 85%, Montepulciano 15%.*
This wine rise from the first, soft pressing of red grapes with at controlled temperature.

BIANCO

Uvaggio: Bombino Bianco 50%, Chardonnay 50%. Vinificato a temperatura controllata.

Grapes: *Bombino Bianco 50%, Chardonnay 50%.*
Fermentation with at controlled temperature.

750 ml

LA CHICCA

Moscato di Trani DOC



Moscato di Trani DOC,
Dolce Naturale.
Vino di colore giallo dorato,
all'odore presenta
una grande intensità
aromatica,
caratterizzata da
molti profumi fruttati
di muschio, salvia e albicocca,
dal gusto gioisamente dolce
in un gradevole
sapore mielato.

Natural sweet wine. Golden yellow wine, with an intense aromatic smell due to some fruity fragrances like musk, sage and apricot; its taste is agreeably sweet and of a pleasant honey flavouring.

500 ml



GRAPPA

Contessa Emanuela

Ottenuta da fragranti vinacce
aziendali di Nero di Troia
mediante distillazione
in corrente di vapore
secondo il sistema
della doppia distillazione.

Da una parte il rame
usato nella costruzione
dell'alambicco,
favorisce l'ottenimento
di un distillato, privo di vizi;
dall'altra la particolarità
della lavorazione, condotta
mediante la produzione
di una prima flemma e
la sua successiva
ridistillazione, consente di
valorizzare nella grappa
la ricchezza di aromi
delle vinacce stesse.

It is obtained by the sweet-smelling residue of grappa after pressing throughout the distillation in vapour's current according to the double distillation system. From one hand the copper used in the construction of the still encourages the achievement of a no-sophisticate distill: to the other hand the particularity of the working through the production of a first coolness and its re-distillation allows to valorize in the grappa the richness of the fragrance of residue of grapes it self.

500 ml

CONTESSA EMANUELA

Spumante Bianco Extradry



Vino spumante, di colore paglierino, molto chiaro, ricco di spuma molto fine e persistente, ha un profumo, intenso ed asciutto. Adatto sia come aperitivo che a tutto pasto.

Sparkling wine of a very pale yellow color, rich of a sophisticate and persistent froth, its smell is a bone – dry. It is suitable both as aperitif and the whole meal.

750 ml | 1500 ml

MARGHI

Puglia IGT Rosato Spumante Brut



Spumante dal colore rosa tenue e luminoso, bollicina fine, delicata ed estremamente elegante. Il Bombino Nero si presenta all'olfatto con un ampio ventaglio di sensazioni, dai piccoli frutti rossi, agli agrumi, dal floreale estivo alle spezie delicate. Al palato è brioso, secco e piacevole, di grande freschezza e sapidità.

Perfetto per un aperitivo, con una buona compagnia, al tramonto in riva al mare.

Ottimo compagno di antipasti a base di terra e mare, finger food, frittura, focacce e formaggi delicati.

Sparkling wine with a light and bright pink color, fine, delicate and extremely elegant bubble. Bombino Nero presents it self to the nose with a wide range of sensations, from small red fruits to citrus fruits, from summer flowers to delicate spices. On the palate it is lively, dry and pleasant, with great freshness and flavor.

Perfect for an aperitif, with good company, at sunset by the sea.

Excellent companion of land and sea based appetizers, finger food, fried food, focaccia and delicate cheeses.

750 ml

MIA

Spumante Metodo Classico Brut Bianco



Spumante brillante dal colore giallo paglierino, al naso si riscopre una trama complessa ed intrigante con note di frutta verde e mandorla.

Al palato è secco e piacevole, di grande freschezza e sapidità.

Persistente.

Ottimo compagno di piatti a base di pesce azzurro, aperitivi, fritture, carni bianche, formaggi freschi e burrata.

Bright sparkling wine with a straw yellow color, the nose reveals a complex and intriguing texture with notes of green fruit and almond. On the palate it is dry and pleasant, with great freshness and flavor.

Persistent.

Excellent companion to dishes based on fish, aperitifs, fried foods, white meats, fresh cheeses and burrata.

750 ml

MIA

Spumante Metodo Classico Brut Rosato



Spumante brillante dal colore rosa tenue, al naso ha sentori fragranti e complessi di frutta dolce e acidula, come la ciliegia e l'arancia rossa.

Al palato è secco e piacevole, di grande freschezza e sapidità. Persistent.

Abbinamento ideale di fritture, primi piatti con pomodoro, formaggi freschi e semi stagionati.

Bright sparkling wine with a pale pink color, the nose has fragrant and complex hints of sweet and sour fruit, such as cherry and blood orange. On the palate it is dry and pleasant, with great freshness and flavor.

Persistent.

Ideal combination of fried food, first courses with tomato, fresh and semi-aged cheeses.

750 ml

FORMATI SPECIALI





PASTA

PACCHERI ORECCHIETTE CAVATELLI

Pasta di semola di grano duro.

Confezione da 0,5 Kg

Ingredienti: Semola di GRANO duro 100% Puglia, acqua.

*Pasta made with apulian durum wheat semolina.
Pack of 0,5 Kg.*

Ingredients: 100% Puglia durum wheat semolina, water.

SPAGHETTI

Pasta di semola di grano duro,
trafilata al bronzo,
essiccata lentamente.

Confezione da 0,5 Kg
Ingredienti: semola di GRANO duro 100% Italia, acqua.

*Durum wheat semolina pasta,
bronze-drawn pasta, slowly dried.*

*Pack of 0,5 Kg.
Ingredients: 100% Italian durum wheat semolina, water.*



CONSERVA DI POMODORO AL PEPERONCINO

Peso netto: 314 ml.
Ingredienti: pomodori 87,6%, cipolle,
olio di Oliva 3,5%, sale, peperoncino
1,6%, prezzemolo, basilico, correttore di
acidità: acido citrico.

POMODORI ESSICCATI

Peso netto: 280 gr.
Peso sgocciolato: 170 gr.

PASSATA DI POMODORO

Peso netto: 530 gr.
Ingredienti: pomodori, sale,
correttore di acidità: acido citrico.

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA

Peso netto: 280 gr.
Peso sgocciolato: 160 gr.

PATÉ DI OLIVE NERE

Peso netto: 180 gr.
Ingredienti: Olive 90%,
olio extravergine di oliva, aglio, origano,
aceto di vino, sale, correttore di acidità:
acido citrico.

CREMA DI POMODORI

Peso netto: 180 gr.
Condimento a base di pomodori di
Puglia essiccati con olio extravergine di
oliva
ed aceto di vino.

CARCIOFI ALLA BRACE

Peso netto: 280 gr.
Peso sgocciolato: 175 gr.



LEGUMI



CECI

Confezione da 500 gr.

LENTICCHIE

Confezione da 500 gr.

ZUPPA DEL CONTE

Confezione da 500 gr.

Ingredienti: Lenticchie, ceci,
grano, fagioli e cicerchie.

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE

Peso netto: 346 gr.

Ingredienti: succo e polpa di ciliegie 63%, zucchero, pectina, succo di limone.

MARMELLATA DI ARANCE

Peso netto: 346 gr.

Ingredienti: succo e polpa di arance con scorze 63%, zucchero, pectina.



MARMELLATA DI ALBICOCCA

Peso netto: 346 gr.

Ingredienti: succo e polpa di albicocche 63%, zucchero, pectina, succo di limone.

PESTO LIGURE DELICATO

Peso netto: 180 gr.

Basilico genovese DOP, olio extravergine di oliva, noci, anacardi, formaggio, grana padano, siero di latte, pinoli, sale (senza aglio).

PESTO ALLA GENOVESE

Peso netto: 180 gr.

Basilico genovese DOP, olio extravergine di oliva, anacardi, formaggio, grana padano, siero di latte, pinoli, aglio, sale.

SAPONE LIQUIDO:

Peso netto: 250 ml.

Senza parabeni con PH 5.5, a base di estratto di stella alpina delle nostre coltivazioni di



alta quota, dalle note proprietà antiossidanti e protettive della pelle. Con estratti di erbe di montagna.

Con la funzionalità addolcente ed igienizzante per la detergenza delicata di pelle, viso e corpo, adatto a tutta la famiglia.

SAPONE AI SEMI D'UVA:

Peso netto: 100 gr.

Sodium palmate, sodium palm kernelate, acqua, glycerin, palm acid, vitis vinifera seed oil, vitis vinifera seed powder, parfum, palm kerne acid, sodium chloride, etidronic acid, benzyl benzoate, benzyl alcohol.

SAPONE DI MARSIGLIA:

Peso netto: 300 gr.

Ingredienti: Sodium olivate, acqua, sodium cocoate, glycerin, sodium chloride, sodium hydroxide.





CONTE SPAGNOLETTI ZEULI

AZIENDA AGRICOLA

Tenuta San Domenico S.P. 231, km. 60 - 76123 ANDRIA (BT)
tel. +39.0883.569.511 - fax +39.0883.569.560

Tenuta Zagaria S.C. 59 - 76123 Andria (BT)
tel. +39.0883.543.005 - fax: +39.0883.542.632

www.contespagolettizeuli.it - c.szo@contespagolettizeuli.it

AZIENDA AGRICOLA CERTIFICATA:
SQNPI Produzione Integrata, Organizzazione Sostenibile,
Sostenibilità di filiera e di prodotto, ISO 14001 (Ambiente),
Rintracciabilità ISO22005, BRC e IFS.

