

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella [cookie policy](#).  
 Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina, acconsenti all'uso dei cookie.

**Luciano Pignataro WineBlog**  
*Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare*



**pubblicità, facile, adesso**  
 promuovere eventi e marchi  
 sui più influenti siti del vino e del cibo



Pubblicità su questo sito

29

AGO  
2016

## Il Negroamaro in bianco e la Malvasia nera in purezza di Duca **Carlo Guarini**; la tradizione salentina dal 1400...

Condividi

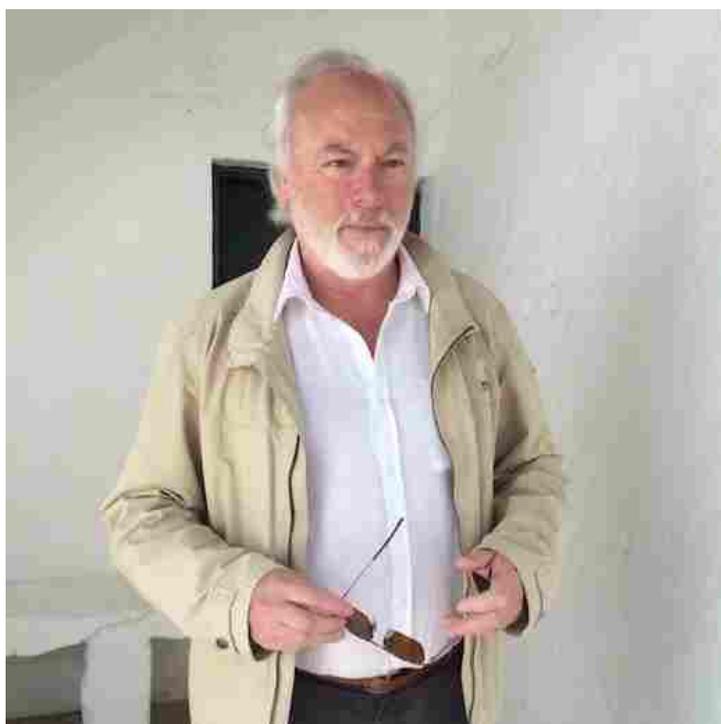
 Mi piace 1

Tweet

 G+ 0

Condividi

Letture: 19



di Andrea de Palma

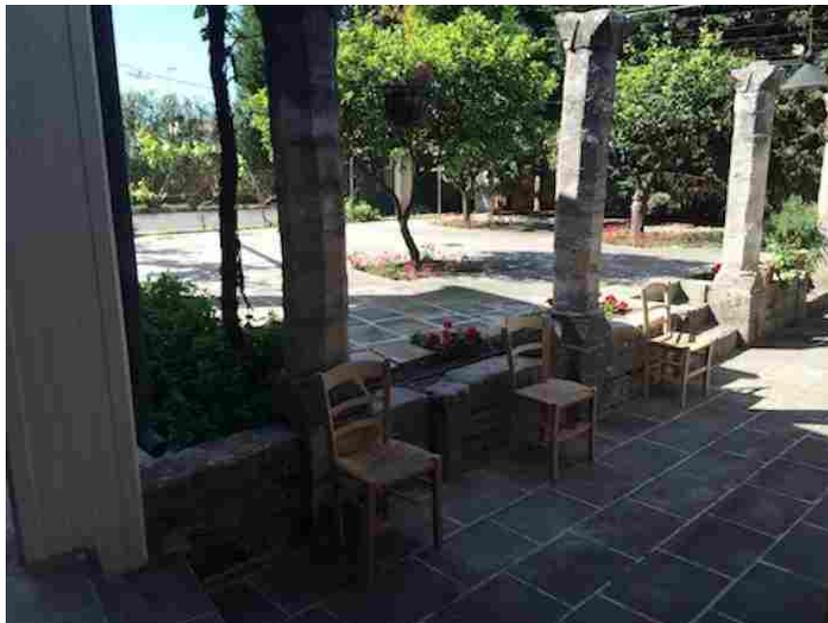
Torno a scrivere di Scorrano, ma no per il pane o per la piacevole Trattoria degli amici (La Scapece Gallipolina e il pane cotto a legna a Scorrano: la Puglia dei mille sapori), ma per la famiglia Guarini, trapiantata nel Salento dal 1400, proveniente dalla Normandia.

### Articoli recenti

Scegli un mese



Di' che ti piace prima di tutti i



Duca [Carlo Guarini](#), interno cantina

L'azienda vinicola prende il nome dal padre "Duca [Carlo Guarini](#)" ma oggi è il figlio Giovan Battista Guarini a guidare un'azienda agricola che produce anche, pomodori in barattolo, ciliegino salsato, pelato San Marzano, passata di pomodoro tradizionale, paté di olive, peperoni rossi e gialli, olive denocciolate, carciofi, legumi, ceci, fagioli, lenticchie, olio extravergine da Ogliarola salentina con frantoio di proprietà sempre adiacente alla cantina.

tuoi amici



Salsiccia di "Don Enzo" cotta al flambè

"A' mimmarell"

Parmigiana sushi

Candele spezzate con genovese di pollo e caciotta invecchiata

Concerto di profumi e sapori di limone

Il Vesuvio di rigatoni



Duca [Carlo Guarini](#), ingresso cantina e punto vendita a Scorrano

Giovanni e la sua famiglia hanno sempre fatto vini.



Duca [Carlo Guarini](#), parte della cantina

Le vigne sono tutte a Torchiarolo e la mia attenzione cade sul Negroamaro

## Articoli correlati



[Casa Setaro a Trecase](#)



[Alberto Longo a Lucera, il Cacc è mmitte e Masseria Celentano](#)



[Cuomo I Vini del Cavaliere di Giovanni Cuomo a Paestum](#)



[I Borboni di Carlo Numeroso a Lusciano](#)



[Marino di Agropoli, all'origine della doc Cilento](#)

**garantito**  
I giovani promozionati **igp**



## Ultimi commenti

**Marcello:** Diciamo anche 2, Marsella docet, ma forse chiedo troppo....

**Montosoli:** Finalmente qualche Italiano (sperando che rimanga) reagisce a gli acquisti di cantine Italiane da parte straniera... Auguri e forza e coraggio.....

**Lorenzo Martini:** Buongiorno. Intanto vi posso solo dire che da gelataio di oltre 30 anni di esperienza questa lista di gelateria che ha scelto come le migliori...

**Paola:** Fiumicello, provincia di Udine....Trieste non

c'entra, l'aeroporto e' a Ronchi dei Legionari e sulla strada verso Trieste si trova il locale.

**Enrico Malgi:** Proprio così sig, Marcello

## Cantine e produttori di vino

### I vini da non perdere

Assaggi

[Vini francesi](#)

[Bollicine](#)

[I Grandi Classici](#)

[I vini del Mattino](#)

[in Abruzzo](#)

vinificato in bianco, sia fermo che spumantizzato, e su una fantastica Malvasia Nera in purezza.



Duca [Carlo Guarini](#), Negroamaro in bianco

A essere sincero, le varie versioni degustate promettono bene, soprattutto le annate con due o tre anni d'invecchiamento. Indubbiamente l'intento delle aziende non è quello di invecchiarlo, ma dalle degustazioni emerge questa possibilità.

[in Basilicata](#)  
[in Calabria](#)  
[in Campania](#)  
[Avellino](#)  
[Benevento](#)  
[Caserta](#)  
[Napoli](#)  
[Salerno](#)  
[in Molise](#)  
[in Puglia](#)  
[in Sardegna](#)  
[in Sicilia](#)  
[nel Lazio](#)

### **A**ppuntamenti, persone

### **A**ppuntamenti Slow Food

### **P**olemiche e punti di vista

[#pizzaUnesco contest](#)  
[Album](#)  
[Alimentazione corretta](#)  
[bracerie](#)  
[Breaking News](#)  
[Cinema e cibo di Roberto Curti](#)  
[Città e paesi da mangiare e bere](#)  
[CONTEST LE STRADE DELLA](#)  
[MOZZARELLA 2014](#)  
[Cucina giapponese](#)  
[Curiosità](#)  
[Diario di Capri](#)  
[Documento](#)  
[Eventi da raccontare](#)  
[Frase sotto spirito](#)  
[GARANTITO IGP](#)  
[Giro di vite](#)  
[Gli agriturismi più belli](#)  
[Gli antipasti](#)  
[Guida ai ristoranti e alle trattorie](#)  
[d'Italia del Centro Sud](#)  
[Guida ai Ristoranti e alle Trattorie](#)  
[d'Italia del Nord](#)



Duca [Carlo Guarini](#), Verticale di Taersia da Negromaro in bianco

Mentre più immediato e pronto è lo **Spumante Piccolebolle Charmat da**

- Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide
- Hamburgerie
- I miei prodotti preferiti
- I primi piatti
- i secondi piatti
- Il piatto di Maffi
- in teglia e al taglio
- L'olio d'oliva
- La cazzata del giorno
- La pizza nel ruoto
- La Tavola di Pulcinella
- Le pizzerie
- Le ricette
- Le stanze del gusto
- Le strade della mozzarella 2014
- Le torte e i dolci di Claudia Deb
- LSDM 2015
- LSDM 2016
- Minima gastronomica
- News dalle aziende e dagli enti paninoteche
- Pizza nel ruoto
- Salotti del gusto
- TERZA PAGINA di Fabrizio
- Scarpato
- Verticali e orizzontali

**Negroamaro** in purezza, il naso è molto floreale con note nette di pera; la bocca resta fresca e minerale, con retrogusto gradevole di agrumi e fiori, si beve benissimo; bella anche la sapidità rinforzata dalla mineralità e succulenza, finale armonico e floreale.



Duca [Carlo Guarini](#), Piccolebolle da Negroamaro in bianco

Insomma uno spumante che sposa bene una cucina di mare, ma soprattutto consigliato per aperitivi briosi sia a pranzo che a cena. Sui 9 euro .

Il **Negroamaro in bianco, Taersia Igt Salento bianco 2015**; nei profumi, si mostra da subito ricco di zenzero, fiori, e note agrumate come il mandarino; erbe aromatiche come rosmarino; e poi verte sulla spezia. Buona acidità, piacevolezza diffusa, contraddistingue il gusto; un vino intrigante e sbicchierabile, poco alcol, tanta freschezza e di buona sapidità. A bicchiere vuoto emerge l'agrumato.

Il **Negroamaro in bianco, Taersia Igt Salento bianco 2014**; già da colore giallo paglierino intenso s'intravede un passo in più; profumi di fiori gialli intesi seguite da note di frutti e agrumi. Al palato si mostra morbido e ricco di corpo, sfoggiando tanta sapidità e mineralità, con finale delicatamente mentolato. Interessante a bicchiere vuoto con note di pesca e spezia bianca.

Il **Negroamaro in bianco, Taersia Igt Salento bianco 2013**; annata sottotono ma comunque mostra, anche se attenuate le caratteristiche del 2014.

Visti In Tv  
Voglia di Birra



## FORMA E GUSTO

nutrizionisti

Pomodoro fresco e conserve, elisir di giovinezza!

Cibo del futuro? gli insetti!

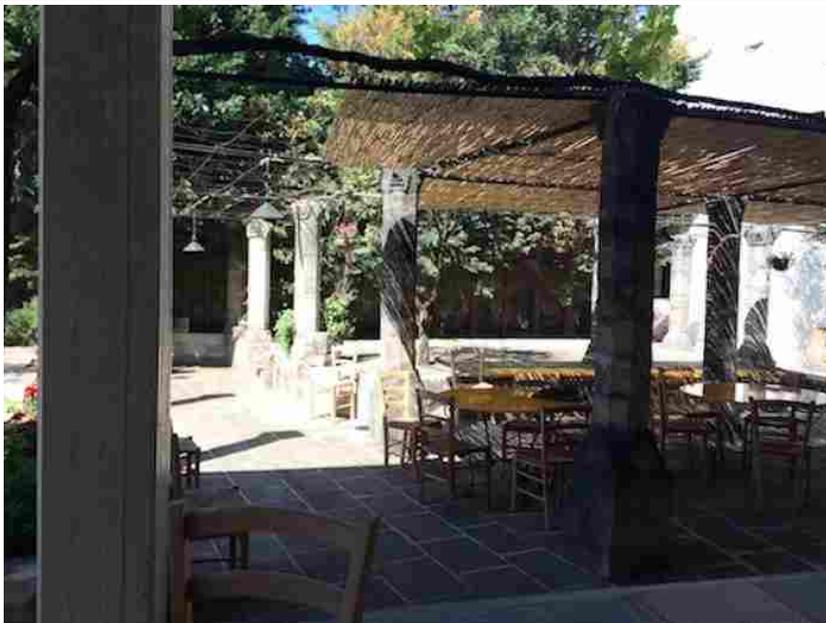
I grani antichi e la tutela della biodiversità

Farine alternative: un'innovazione alla tradizione!

Pasta con peperoni e mollica, benvenuta primavera!

Il grano e i suoi molteplici "volti"





Duca Carlo Guarini, zona estiva di degustazione

Vini volutamente diversi, sia nello stile che nella lavorazione. Nel 2015 è stata preferita la bevibilità e la schiettezza, sia olfattiva che gustativa; mentre 2014 è un vino più complesso, forse dovuto anche alla selezione naturale avvenuta in vigna a causa dell'annata pessima. Solitamente le vendemmie sono anticipate con fermentazioni solo del mosto fiore in acciaio e successivo affinamento nello stesso. In tutta sincerità preferisco lo stile del secondo, ma prima di sentenziare dobbiamo aspettare qualche anno e fare le nostre valutazioni. Da a 9.00 euro in enoteca.



Duca Carlo Guarini, Storica cantina di affinamento

**La Malvasia Nera Malia Igt Salento rosso 2013 biologico certificato;** la Malvasia nera leccese in purezza non si trova facilmente, è un vitigno da sempre utilizzato per dare note floreali e vivacità al Negroamaro, una vecchia tradizione che continua ancora oggi. E fra i pochi a vinificarla è Giovan

Battista Guarini, con ottimi risultati; sinceramente amo far emergere queste tipicità.

Già nei profumi netti e sinceri, emergono note di spezia come il pepe nero, floreali come la rosa rossa e di frutti come l'amarena; non mancano nuance di tabacco e cuoio che gli donano un tono di classe. La freschezza di frutto e la notevole acidità danno corpo a un palato vibrante e mai stanco; sorprende la nota floreale e di frutto che accompagna tutta la bevuta, con finale succoso e lungo. Macerazione sulle bucce per dieci giorni in acciaio e due anni di affinamento sempre negli stessi.



Duca [Carlo Guarini](#), punto vendita

Nota importante è l'uso esclusivo di acciaio per la maggior parte dei vini e solo per il Primitivo e il Negroamaro viene usata la vasca di cemento per l'affinamento.



Duca [Carlo Guarini](#), altri prodotti di produzione in azienda



Duca Carlo Guarini, l'Olio extravergine

**Duca Carlo Guarini****Uffici:** Largo Frisari, 1

73020 - Scorrano (LE)

Tel: +39-0836-460288

Fax: +39-0836-460288

**Cantina:** Via G. Sindaco 54

73020 Scorrano

Tel: +39-0836-460257

Powered by Google



I migliori 16 vini campani dell'anno selezionat...



La Zizzinella: confettura di pomodoro san marza...



Mozzarella di bufala: i dieci caseifici più bel...



Spaghetti con le zucchini alla Nerano



La brioches napoletana: la ricetta originale



Pasta al ragù di genovese | Lectio...



Guida | Venti caseifici dop a Caserta dove...



Muu Mozzarella Seaside. Crudo & Mozzarella....

CANTINE E PRODUTTORI DI VINO | / Nessun commento / Luciano Pignataro

**Lascia una risposta**

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

NAME\*

EMAIL\*

WEBSITE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.