



CARTA
DEI VINI



LE NOSTRE VIGNE

TUTTI I VINI DELLA CATTIVA SONO FRUTTO DELLA TRASFORMAZIONE DI UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, PROVENIENTI DALLE NOSTRE VIGNE A SAMMICHELE DI BARI (PARCO DELLE MONACHE E SPECCHIONE) E TURI (LE GROTTI).



PDM

Età Media: 25 anni
Altitudine: 280 slm
Terreno: Calcereo
Allevamento: Spalliera

SPECCHIONE

Età Media: 35 anni
Altitudine: 280 slm
Terreno: Calcereo
Allevamento: Tendone

LE GROTTI

Età Media: 32 anni
Altitudine: 255 slm
Terreno: Calcereo Argilloso
Allevamento: Tendone

LA PRODUZIONE IN CANTINA

FERMENTAZIONI SPONTANEE CON LIEVITI INDIGENI,
NESSUNA CHIMICA E FILTRAZIONE, MACERAZIONI
CARBONICHE, RIFERMENTAZIONI, INVECCHIAMENTI IN
LEGNO ED ANFORE PER VINI ARTIGIANALI AUTENTICI,
A VOLTE FUORI DAGLI SCHEMI, MA SEMPRE
RISPETTOSI DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE PUGLIESE.

Vini RIFERMENTATI

LA SPETTINATA
NO VIRUS...
LOZZI JINZI
88 TASTI

VINI BIANCHI

LA CATTIVA BIANCO
L'INCONTRO
QUASI SEMPRE BIANCO

VINI ROSSI

LA CATTIVA ROSSO
QUASI SEMPRE ROSSO
RUNNING A BUSINESS...
LA RIPOSATA
TREBBIANICO
SOLO LA PARTE ROSCIA

ORANGE WINES

ORANGE
ORAN-GINO

VINI ROSATI

LA CATTIVA ROSATO
DENNIS...

SMOKED WINES

SCI SCI WINE
SMOKING BLU
SMOKING RED

DISTILLATI

ME SCALLO



VINI RIFERMENTATI

CHIAMATI ANCHE “PETILLANT NATUREL” (PET-NAT), SONO VINI FRIZZANTI CHE RIFERMENTANO NATURALMENTE GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI MOSTO FRESCO IN BOTTIGLIA (E LATTINA). VINI FRESCHI E VIVACI, DI GRANDE DISINVOLTURA E FACILE APPROCCIO.

LA SPETTINATA 2022

MINERALE | CROCCANTE | ERBE FRESCHE
info: Uve Bianche - Rifermentato in Bottiglia
vigna: Specchione
vol: 11,5%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

LA SPETTINATA 2024

FRUTTA BIANCA | RINFRESCANTE
info: Uve Bianche - Rifermentato in Lattina
vigna: Specchione
vol: 11,5%

Lattina 0,25 lt: 6€

NO VIRUS PLEASE ON THE DANCE FLOOR 2021

AMARENA | AGRUMATO
info: 80% Uve Rosse, 20% Uve Bianche - Rosato Rifermentato.
vigne: PDM e Specchione
vol: 11%

Lattina 0,25 lt: 6€

NO VIRUS PLEASE ON THE DANCE FLOOR 2022

FRUTTI DI BOSCO | VIVACE | BELL'ACIDITÀ
info: 80% Uve Rosse, 20% Uve Bianche - Rosato Rifermentato.
vigna: PDM e Specchione
vol: 12%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

LOZZI JINZI 2022

FRUTTI A POLPA GIALLA | BRIOSO | MIELE D'ACACIA
info: Uve Bianche - Macerato per 1 mese sulle bucce - Rifermentato
vigne: Specchione e Le Grotte
vol: 11,5%

Bottiglia 0,75 lt: 17€

88 TASTI 2019

BOLLA VIVA | PANE | FUNK
info: Uve Rosse - Vinificato in Bianco - Rifermentato
vigna: PDM
vol: 10%

Bottiglia 0,75 lt: 17€



VINI BIANCHI

SEMPLICI E DIRETTI.

I NOSTRI BIANCHI NASCONO DA UVAGGI AUTOCTONI PUGLIESI
VINIFICATI PRINCIPALMENTE IN ACCIAIO.

TERRITORIO, ACIDITÀ E SPICCATO MINERALITÀ PER VINI
QUOTIDIANI E SINCERI, PENSATI PER STARE BENE A TAVOLA, CON
PIATTI SEMPLICI O MOMENTI DA RICORDARE.

LA CATTIVA BIANCO 2021

AGRUMATO | ACIDITÀ | SECCO
info: Uva Bianca - Pressatura Diretta
vigna: Specchione
vol: 10,5%

Bottiglia 0,75 lt: 15€

LA CATTIVA BIANCO 2022

BILANCIATO | FRESCO | DRITTO
info: Uva Bianca - Pressatura Diretta
vigna: Specchione
vol: 11,5%

Bottiglia 0,75 lt: 15€

L'INCONTRO 2021

NOTE VERDI | CALCAREO | FIENO
info: Uve Bianche - Pochi Giorni di Macerazione
vigna: Specchione
vol: 10,5%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

L'INCONTRO 2022

MELA | ACIDITÀ NETTA | PERSISTENTE
info: Uve Bianche - Pochi Giorni di Macerazione
vigna: Specchione
vol: 11,5%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

QUASI SEMPRE BIANCO 2022

MELA | FIORI DI CAMPO | ACIDITÀ CROCCANTE
info: Uve Bianche - Macerato per 4 Giorni
vigna: Le Grotte
vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 14,5€

QUASI SEMPRE BIANCO 2023

FRUTTI ESOTICI | STRUTTURATO | DATTERI
info: Trebbiano Puglia IGT - Macerato per 4 Giorni
vigna: Le Grotte
vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 14,5€



VINI ROSATI

I NOSTRI ROSATI SONO OTTENUTI DA UVE ROSSE IN PRESSATURA DIRETTA O CON BREVISSIME MACERAZIONI. SULLE BUCCE. ELEGANZA, PROFUMI E FRESCHEZZA, SENZA RINUNCIARE AL CARATTERE.

LA CATTIVA ROSATO 2022

DELICATO | ELEGANTE | DRITTO

info: Uva Rossa in pressa diretta, Uva Rossa con 10 ore di Macerazione

vigna: PDM

vol: 11%

Bottiglia 0,75 lt: 15€

HAVE YOU MET MY FRIEND DENNIS? ... FROM QUEENS 2022

PROFUMATO | FLOREALE | FRESCO

info: Uve Rosse in pressa diretta e Uve Rosse macerate 5 giorni sulle bucce

vigna: PDM

vol: 11,5%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

HAVE YOU MET MY FRIEND DENNIS? ... FROM QUEENS 2023

CARAMELLA | JUICY | POMPELMO ROSA

info: Uve Rosse - Pressatura Diretta

vigna: PDM

vol: 13,5%

Bottiglia 0,75 lt: 16€



ORANGE WINES

VINI BIANCHI...CON GRINTA DA ROSSI.
SONO VINI PRODOTTI DA UVE BIANCHE VINIFICATE "IN ROSSO"
OSSIA LASCIANDO IL MOSTO A CONTATTO CON LE BUCCE PER
LUNGHI PERIODI. "ORANGE WINES" PER IL COLOR INTENSO E
TENDENTE ALL'ARANCIO.

ORANGE 2022

COMPLESSO | ERBACEO | SECCO CON TANNINO MORBIDO
info: Uve Bianche - Macerato sulle bucce in anfora per 6 mesi
vigne: Specchione e Le Grotte
vol: 11%

Bottiglia 0,75 lt: 19€

ORAN-GINO 2023

FLOREALE | ROTONDO | DRUPACEE
info: Uve Bianche - Macerato sulle bucce in acciaio per 4 mesi
vigna: Specchione
vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 19€



VINI ROSSI

I ROSSI STRUTTURATI SONO LA PRIMA COSA CHE CI VIENE IN MENTE QUANDO PARLIAMO DI VINI PUGLIESI. I NOSTRI INVECE SI CONTRADDISTINGUONO PER UNA GRANDE FRESCHEZZA, LA GRADAZIONE CONTENUTA E IL FACILE APPROCCIO. AGILI, VIBRANTI E MODERNI.

LA CATTIVA ROSSO 2021

CILIEGIO | RINFRESCANTE

info: Uva Rossa - Macerazione di 4 giorni sulle bucce

vigna: PDM

vol: 11,5%

Bottiglia 0,75 lt: 15€

LA CATTIVA ROSSO 2022

FRUTTATO | DRITTO | ESTIVO

info: Uva Rossa - Macerazione di 4 giorni sulle bucce

vigna: PDM

vol: 11%

Bottiglia 0,75 lt: 15€

QUASI SEMPRE ROSSO 2022

FRUTTI ROSSI | BEVERINO

info: Uve Rosse - Macerazione di 5 giorni sulle bucce

vigna: PDM

vol: 10,5%

Bottiglia 0,75 lt: 14,5€

QUASI SEMPRE ROSSO 2023

FRUTTI ROSSI | PIENO | ABBOCCATO

info: Uve Rosse - Macerazione di 10 giorni sulle bucce

vigna: PDM

vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 14,5€

RUNNING A BUSINESS ... 2021

MORA | BOSCO

info: Uva Rossa - Macerazione Carbonica a grappolo intero per 2 settimane.

vigna: PDM

vol: 10%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

... IN ASSOCIATION WITH NATURE ... 2022

FRAGOLINA DI BOSCO | ROTONDO

info: Uva Rossa - Macerazione Carbonica a grappolo intero per 2 settimane.

vigna: PDM

vol: 11%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

... CAN NEVER BE 100% CORRECTLY PREDICTED ... 2023

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO | LUNGO | SPEZIATO

info: Puglia Primitivo IGT - Macerazione Carbonica a grappolo intero per 2 settimane

vigna: PDM

vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

TREBBIANICO 2022

ERBACEO | ROSATO INTENSO | TANNINO VELLUTATO

info: Uve Bianche e Rosse - Macerazione Carbonica a grappolo intero per 2 settimane

vigne: PDM & Specchione

vol: 10%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

TREBBIANICO 2023

PROFUMO PIENO | AVVOLGENTE | COCCO

info: Uve Bianche e Rosse - Macerazione Carbonica a grappolo intero per 2 settimane

vigne: PDM & Specchione

vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

SOLO LA PARTE ROSCIA 2021

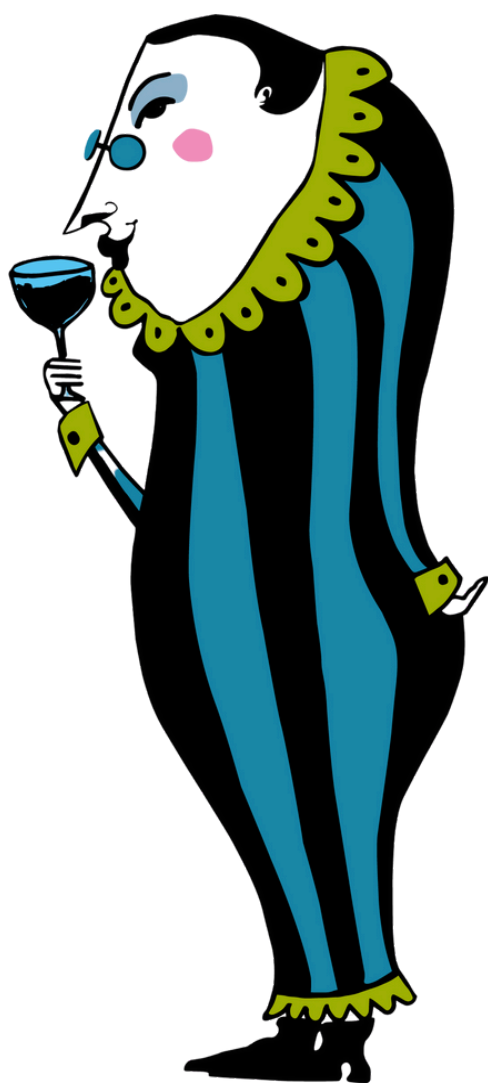
CONVIVIALE | FRUTTI ROSSI

info: 80% Uva Rossa in pressa diretta, 20% Uva Rossa macerata per 5 giorni

vigna: PDM

vol: 10,5%

Bottiglia 0,75 lt: 17€



SMOKED WINES

VINI INNOVATIVI E COMPLETAMENTE FUORI DAGLI SCHEMI.
NELLA VINIFICAZIONE UTILIZZIAMO UNA PERCENTUALE PIÙ O
MENO ELEVATA DI UVE AFFUMICATE ARTIGIANALMENTE NEL
NOSTRO SMOKER.

LE SENSAZIONI AFFUMICATE AGGIUNGONO COMPLESSITÀ E
PROFONDITÀ A QUESTI VINI, APRENDO NUOVE FRONTIERE DI
ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO.

SCI SCI WINE 2021

LEGGERMENTE AFFUMICATO | SAPIDO | ARDESIA

info: Uva Bianca Affumicata 2%

vigna: Specchione

vol: 10%

Bottiglia 0,75 lt: 16€

SMOKING BLU 2021 - METODO CLASSICO

PINO | MIELE AFFUMICATO | MARINO

info: Uva Bianca Affumicata 15%

vigna: Specchione

vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 27€

SMOKING BLU 2022 - METODO CLASSICO

FUMO DOLCE | PAPRIKA AFFUMICATA | ELEGANTE

info: Uva Bianca Affumicata 15%

vigna: Specchione

vol: 12,5%

Bottiglia 0,75 lt: 27€

SMOKING RED 2020

FALÒ | SECCO | INTENSO

info: Uva Rossa Affumicata 70% - Affinamento in Legno 30%

vigna: PDM

vol: 12%

Bottiglia 0,75 lt: 21€

SMOKING RED 2022

CORPOSO | FRUTTATO | SAPIDO E COINVOLGENTE

info: Uve Rosse Affumicate 15% - Macerazione Carbonica 85%

vigna: PDM

vol: 11,5%

Bottiglia 0,75 lt: 21€



DISTILLATO

UN NOSTRO SOGNO PROIBITO CHE DIVENTA REALTÀ.
ISPIRATO AL MONDO DEI WHISKEY SCOZZESI E DEL MEZCAL
MESSICANO. UN DISTILLATO AFFUMICATO 100% ITALIANO.

ME SCALLO

Acquavite di vino e vinacce di uve affumicate.
Distillato dai nostri amici di Berolà.
vol: 41%

Calice 0,4 cl:

5€



PER I VINI IN MESCITA,
LE BIRRE, I SOFT-DRINK E
QUALSIASI INFORMAZIONE
CHIEDI AL PERSONALE
DELLO JAZZO!





WWW.MASSERIALACATTIVA.IT





LIMITED EDITIONS

ETICHETTE NATE PER SPERIMENTARE, PER GIOCO, IN
COLLABORAZIONE O PER PURA SFIDA.

VINI SEMPRE DIVERSI PRODOTTI IN PICCOLE QUANTITÀ.
OGNI ANNO QUALCOSA CAMBIA, QUALCOSA RITORNA, QUALCOSA
SPARISCE. MA UNA COSA È CERTA: QUI DENTRO C'È SEMPRE
QUALCOSA CHE MERITA DI ESSERE SCOPERTO.

ITALIANO 2022 - METODO CLASSICO

BILANCIATO | FRUTTA & FIORI | CREMOSO

info: Uve Bianche

vigne: Specchione e Le Grotte

vol: 12%

Bottiglia 0,75 lt: 21€

88 TASTI ANCESTRALE 2021

ACIDITÀ | FRUTTI ESOTICI | ELEGANTE

info: Uve Rosse Vinificate in Bianco - Metodo Ancestrale

vigna: PDM

vol: 10%

Bottiglia 0,75 lt: 21€

