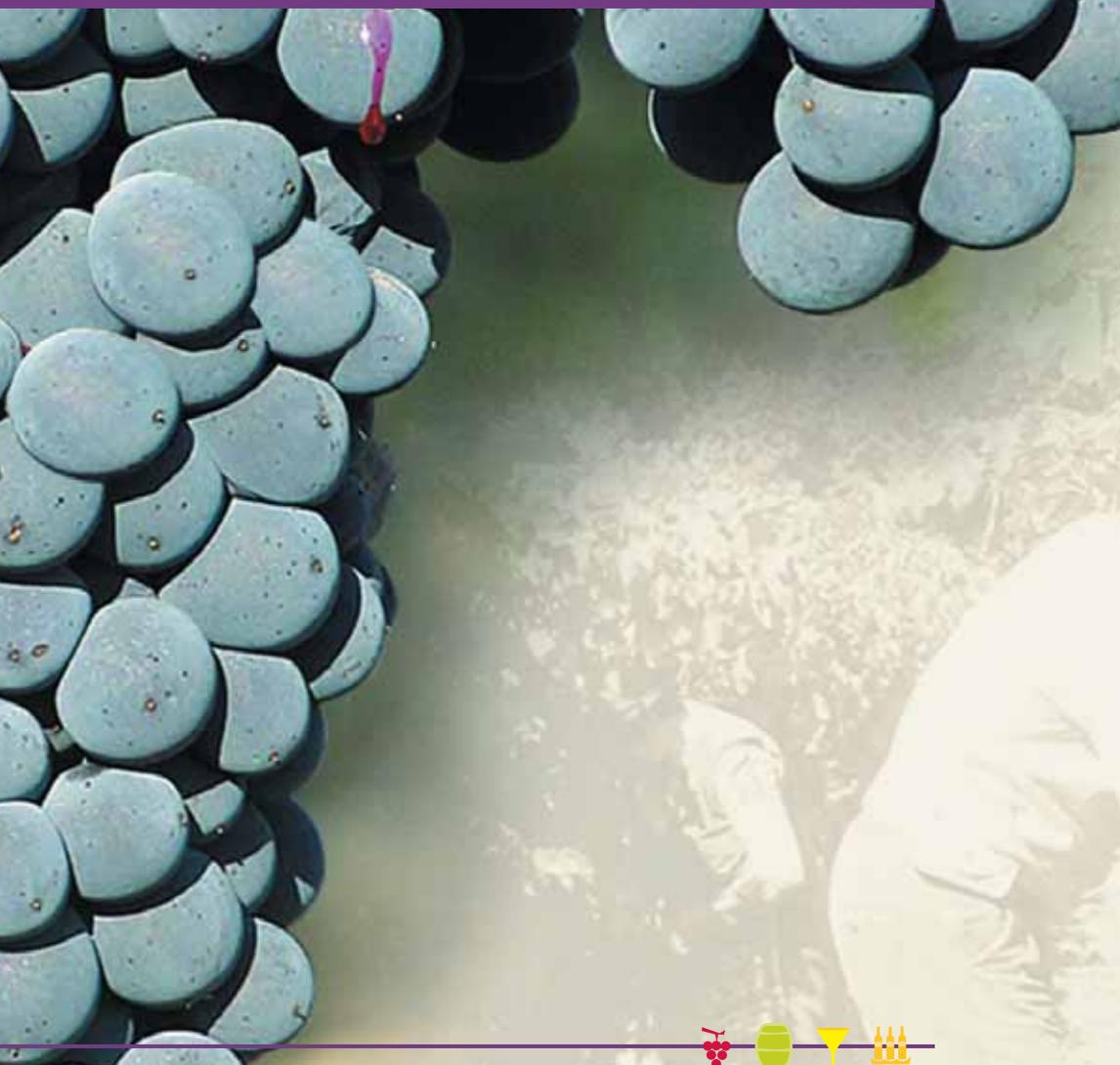


AZIENDA AGRICOLA GRAZIANO

**SEDE**

Contrada San Iorio
SP 7 km 72
85036 Roccanova (Pz)
Fax: +39 1782261076
Cell.: +39 335 443693

CANTINA

Contrada San Iorio
SP 7 km 72
85036 Roccanova (Pz)

RESPONSABILE

Salvatore Graziano

**ANNO DI FONDAZIONE**

1996

WEB, E-MAIL

www.cantinegraziano.com
cantinegraziano@tiscali.it

SUPERFICIE VITATA

10,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO

6

UVE AZIENDALI

100%

AZIENDA AGRICOLA GRAZIANO GROTTINO DI ROCCANOVA ROSSO CLASSICO



DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 70%

Ciliegiolo 30%



BOTTIGLIE PRODOTTE

35.000

RESA PER ETTARO

9,00 t

TERRENO

Sabbioso - argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione delle bucce in recipienti di acciaio a temperatura controllata, frequenti rimontaggi per un periodo di circa 2 settimane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, primi piatti, selvaggina, Canestrato di Moliterno IGP.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino tendente al granato, profumo elegante, con sensazioni di frutta fresca con note finali di spezie dolci, gusto secco, morbido, caldo di alcool e persistente.

Grottino Rosso Classico

DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA

Bianco

VITIGNI

Malvasia 80%

Trebbiano 20%



BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

RESA PER ETTARO

8,00-9,00 t

TERRENO

Sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione di uva delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in vasche di acciaio Inox per circa 6 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce, funghi freschi, carni bianche, formaggi freschi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino. Odore intenso floreale e fruttato. Sapore secco, fresco e armonioso.

Grottino Bianco



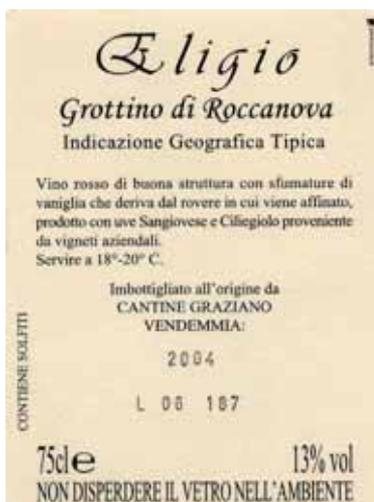
DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

VITIGNI

Sangiovese 70%

Ciliegiolo 30%



BOTTIGLIE PRODOTTE

4.500

RESA PER ETTARO

9,00 t

TERRENO

Medio impasto argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

III decade di settembre

II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con fermentazione e macerazione sulle bucce a temperatura controllata in recipienti di acciaio. Frequenti rimontaggi per un periodo di circa 2 settimane. Affinamento in barriques per 6 mesi e in bottiglia, per altri 3 mesi, al buio delle grotte di Roccanova.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, selvaggina, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso tendente al granato, profumo elegante con sensazioni di frutta e note speziate, gusto morbido di buona struttura con sfumature di vaniglia derivanti dal rovere in cui viene affinato.

Eligio

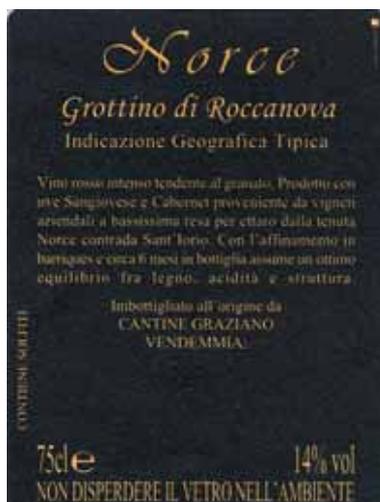
DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

VITIGNI

Sangiovese 50%

Cabernet Sauvignon 50%



BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

RESA PER ETTARO

7,00 t

TERRENO

Argilloso di natura alluvionale

EPOCA DI VENDEMMIA

I-II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con fermentazione e macerazione sulle bucce in recipienti di acciaio a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi per un periodo di circa 3 settimane. Affinamento per 12 mesi in barriques e per 6 mesi in bottiglia al buio delle grotte di Roccanova.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Secondi piatti importanti, carni rosse e arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso intenso tendente al granato. Profumo ampio, elegante, di grande complessità, con sensazioni di frutti di sottobosco e intense note speziate. Gusto morbido con ottimo equilibrio tra legno, acidità e struttura.

Norce

**DENOMINAZIONE**

Basilicata IGT

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 100%

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

10.000

RESA PER ETTARO

8,00 t

TERRENO

Sabbioso - argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con fermentazione e macerazione delle bucce in recipienti di acciaio a temperatura controllata, frequenti rimontaggi per un periodo di circa 2 settimane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, primi piatti, selvaggina, Canestrato di Moliterno IGP.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, con profumo di frutti rossi.

Le Frane Rosso

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Bianco

VITIGNI
Trebiano 80%
Malvasia 20%



BOTTIGLIE PRODOTTE
3.000

RESA PER ETTARO
9,00 t

TERRENO
Sabbioso - argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione in bianco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pesce e crostacei.

NOTE DEGUSTATIVE
Giallo paglierino, odore intenso, fresco e armonioso.

Le Frane Bianco

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA TORRE ROSANO



SEDE
Contrada Grotte di Potenza
S.P. 7
85036 Roccanova (Pz)
Tel.: +39 0973 833513
Fax: +39 0973 833427
Cell.: +39 340 0673870

CANTINA
Contrada Grotte di Potenza
S.P. 7
85036 Roccanova (Pz)

RESPONSABILE
Francesco Paolo Collarino

ANNO DI FONDAZIONE
1987

WEB, E-MAIL
www.torrerosano.it
info@torrerosano.it

SUPERFICIE VITATA
8,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
5

UVE AZIENDALI
100%



DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

VITIGNI

Sangiovese 60%
Montepulciano 30%
Cabernet Sauvignon 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

RESA PER ETTARO

8,00 t

TERRENO

Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

I - III decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione. Passaggio in botti di rovere (7,5 hl), poi in barriques di rovere francese. Affinamento in botti di rovere all'interno di grotte naturali scavate nell'arenaria per almeno 5 anni senza filtratura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici mediterranei, ragù, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, che tendono al granato nell'invecchiato. Odore intenso che richiama i frutti del sottobosco, la ciliegia, lo speziato. Sapore pieno, intenso, asciutto e robusto.

Torre Rosano barricato

DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA

Bianco

VITIGNI

Greco 50%

Malvasia Bianca di Basilicata 50%



BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

RESA PER ETTARO

7,50 t

TERRENO

Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

I - II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con macerazione.

Passaggio in botti di rovere.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce, formaggi freschi, frittiture in genere (peperoni, fiori di zucca, ecc.), verdure.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore paglierino tendente al giallo, odore delicato e armonico con profumi di frutta fresca e fiori di campo, sapore fresco e gradevole.

Calanchino



DENOMINAZIONE
Grotino di Rocanova IGT

TIPOLOGIA
Rosso

VITIGNI
Sangiovese 65%
Montepulciano 25%
Cabernet Sauvignon 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

RESA PER ETTARO
8,00 t

TERRENO
Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
I - III decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione in rosso con macerazione. Passaggio in botti di Rovere (max 7,5 hl). Affinamento in barriques di rovere francese.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Piatti tipici mediterranei, ragù, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, che tendono al granato nell'invecchiato. Odore intenso che richiama ai frutti del sottobosco, ciliegia e di speziato. Sapore pieno, intenso, asciutto e robusto.

Torre Rosano

DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA

Bianco

VITIGNI

Malvasia Bianca di Basilicata 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

RESA PER ETTARO

7,50 t

TERRENO

Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

I - II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con macerazione.
Passaggio in botti di castagno (max 7,5 hl).

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce, zuppa di verdure, formaggi freschi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo tendente all'ocra, odore delicato e armonico che richiama vari frutti e fiori, sapore delicato, tondo con leggero retrogusto amaro.

Cantrum Bianco



DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 65%

Malvasia Bianca di Basilicata 35%



BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

RESA PER ETTARO

7,50 t

TERRENO

Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

I decade di novembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione.

Passaggio in botti di castagno (7,5 hl).

Affinamento in botti di castagno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici mediterranei, arrostiti, zuppe di pesci e crostacei e formaggi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso tendente al rubino. Odore delicato e armonico che richiama vari frutti. Sapore pieno, tondo con leggero retrogusto amaro.

Cantrum Rosso

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA VINI CERVINO



SEDE
Piazza Belvedere, 3
85036 Roccanova (Pz)
Tel.: +39 0973 1980203
Fax: +39 0973 1980203
Cell.: +39 348 0053915

CANTINA
Contrada Marchese
85036 Roccanova (Pz)

RESPONSABILE
Vincenzo Petruzzelli

VINI
CER
VINO

ANNO DI FONDAZIONE
1988

WEB, E-MAIL
www.cervinovini.it
info@cervinovini.it

SUPERFICIE VITATA
9,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
5

UVE AZIENDALI
100%





DENOMINAZIONE
Grotтино di Roccanova IGT

TIPOLOGIA
Rosso

VITIGNI
Sangiovese 60%
Malvasia Nera 30%
Cabernet Sauvignon 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

RESA PER ETTARO
8,00 t

TERRENO
Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione tradizionale con macerazione a temperatura controllata.
Affinamento leggero in botti di rovere.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Legumi, secondi a base di carne.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino intenso. Odore intenso, etereo. Sapore pieno, asciutto robusto ma vellutato.

Marchese Rosso

DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 50%

Malvasia Nera 50%



BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

RESA PER ETTARO

8,00 t

TERRENO

Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione tradizionale con macerazione a temperatura controllata.

Affinamento in barriques di legno francese e in botti di rovere di Slovenia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, cacciagione, agnello. Vino da meditazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino scuro con riflessi aranciati per l'invecchiamento. Profumo intenso, ricco di sfumature fruttate, tabacco dolce, liquirizia, cuoio, cioccolato fondente e spezie. Gusto profondo, caldo, rotondo e molto persistente.

Roccae Novae



DENOMINAZIONE
Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA
Rosato

VITIGNI
Sangiovese 50%
Malvasia Nera 50%



BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000

RESA PER ETTARO
8,00 t

TERRENO
Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione delle uve a temperatura controllata (18 °C), con una leggera macerazione del mosto con le bucce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Aperitivo, pesce, carni bianche.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosa cerasuolo tenue. Profumi di frutta fresca, mora, fragola e frutti di bosco. Sapore fresco, armonico, complesso e intrigante.

Vike

DENOMINAZIONE

Grottino di Roccanova IGT

TIPOLOGIA

Bianco

VITIGNI

Malvasia Bianca 40%

Trebbiano Bianco 50%

Chardonnay 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

RESA PER ETTARO

8,00 t

TERRENO

Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione strettamente in bianco con separazione immediata delle parti solide.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti magri, carni bianche, pesce. Ottimo aperitivo.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole, brillante. Odore delicato, gradevole, con profumi fruttati. Sapore fresco e deciso.

Marchese Bianco



DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Novello

VITIGNI
Sangiovese 60%
Malvasia 30%
Cabernet Sauvignon 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

RESA PER ETTARO
8,00 t

TERRENO
Medio impasto - sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione con macerazione carbonica dei grappoli interi per 10 - 12 giorni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino da tutto pasto, ideale per piatti tradizionali e tipici dell'autunno.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino. Odore di mora e frutta matura. Sapore armonico e vellutato.

L'Aura