

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI DRAGONE



SEDE
Piazza degli Olmi, 66
75100 Matera
Tel.: +39 0835 261740
Fax: +39 0835 261740
Cell.: +39 328 9764141

CANTINA
Contrada Pietrapenta
75100 Matera

RESPONSABILE
Michele Dragone



ANNO DI FONDAZIONE
1920

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

SUPERFICIE VITATA
30,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
6

UVE AZIENDALI
70%



DENOMINAZIONE
Matera DOC

TIPOLOGIA
Primitivo

VITIGNI
Primitivo 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE
8.000

RESA PER ETTARO
9,00 t

TERRENO
Medio impasto leggermente ciottoloso

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione con controllo della temperatura, utilizzo di lieviti selezionati, macerazione per 8 - 10 giorni.
Affinamento in cantina per 24 mesi, di cui 9 in caratelli di rovere, 6 in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Secondi importanti di carne, selvaggina pregiata e formaggi di media e lunga stagionatura.

NOTE DEGUSTATIVE
Profumo intenso con piacevoli note di frutta rossa, eleganti sensazioni di vaniglia, confettura di frutta rossa.

Pietrapenta

DENOMINAZIONE

Matera DOC

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 60%

Primitivo 20%

Aglianico 20%



BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000

RESA PER ETTARO

9,00 t

TERRENO

Medio impasto leggermente ciottoloso

EPOCA DI VENDEMMIA

II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione a temperatura controllata.

Affinamento in cantina per 18 mesi, 6 in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

NOTE DEGUSTATIVE

È intenso, con piacevoli note di frutta rossa che accompagnano eleganti sensazioni di vaniglia, caldo e morbido.

Lamina



DENOMINAZIONE

Matera DOC

TIPOLOGIA

Primitivo

VITIGNI

Primitivo 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000

RESA PER ETTARO

9,00 t

TERRENO

Medio impasto leggermente ciottoloso

EPOCA DI VENDEMMIA

II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione a temperatura controllata. Affinamento in cantina per 12 mesi, 3 in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Secondi di carne, selvaggina pregiata e formaggi di media e lunga stagionatura.

NOTE DEGUSTATIVE

È intenso con piacevoli note di frutta rosa che accompagnano eleganti sensazioni di vaniglia, caldo e morbido.

Opus 199

DENOMINAZIONE

Basilicata IGT

TIPOLOGIA

Bianco

VITIGNI

Malvasia Bianca 80%

Chardonnay 20%



BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

RESA PER ETTARO

7,00 t

TERRENO

Medio impasto leggermente ciottoloso

EPOCA DI VENDEMMIA

III decade di agosto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione a temperatura controllata.
Affinamento in cantina per 6 mesi, seguito 2 in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Secondi di pesce, formaggi, salumi, antipasti e primi piatti importanti.

NOTE DEGUSTATIVE

Profumo intenso con piacevoli note di frutta accompagnate da eleganti sensazioni di miele.

Pietrapenta



DENOMINAZIONE
Vino Spumante

TIPOLOGIA
Brut

VITIGNI
Malvasia Bianca di Basilicata 100%

Metodo Classico

Vino spumante ottenuto con il nobile procedimento del Metodo Classico. Il lento affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi gli conferisce fine perlage e un bouquet elegante di sensazioni fruttate tipico della malvasia delle colline materane.

Elaborato all'origine da Az. Agr. F.lli Dragone
MATERA - ITALIA - I

0,75 l e

12% Vol.

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

BOTTIGLIE PRODOTTE
7.000

RESA PER ETTARO
8,00-8,50 t

TERRENO
Medio impasto leggermente ciottoloso

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di agosto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione secondo il metodo Classico. Affinamento in cantina per almeno 9 mesi, minimo 12 mesi sui lieviti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Dolci, cucina internazionale.

NOTE DEGUSTATIVE

Fine perlage, bouquet elegante di sensazioni fruttate.

Brut Silver

DENOMINAZIONE
Vino Spumante

TIPOLOGIA
Brut rosè

VITIGNI
Primitivo 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

RESA PER ETTARO
5,00 t

TERRENO
Medio impasto leggermente ciottoloso

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione secondo il metodo Classico.
Affinamento in bottiglia per almeno 12 -
18 mesi sui lieviti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi e secondi particolarmente
delicati e importanti.

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine, il bouquet è ampio, fragrante,
piacevolmente morbido e fruttato.

Ego Sum

AZIENDA AGRICOLA MASSERIA LANZOLLA



SEDE
Contrada Masseria Lanzolla
75023 Montalbano Jonico (Mt)
Tel.: +39 0835 691197
Fax: +39 0835 691197
Cell.: +39 320 3005206

CANTINA
Contrada Masseria Lanzolla
75023 Montalbano Jonico (Mt)

RESPONSABILE
Isabella Mininni



ANNO DI FONDAZIONE
1968

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

SUPERFICIE VITATA
25,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
6

UVE AZIENDALI
100%





DENOMINAZIONE

Matera DOC

TIPOLOGIA

Primitivo

VITIGNI

Primitivo 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

RESA PER ETTARO

10,00 t

TERRENO

Medio impasto alluvionale

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione delle vinacce a temperatura controllata con frequenti delestages.

Affinamento in acciaio per 1 anno, seguono barriques di rovere francese per un periodo di 4 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, bouquet delicato e armonico sentore di ciliegia, gusto sapido e armonico.

Primebacche

DENOMINAZIONE

Matera DOC

TIPOLOGIA

Moro

VITIGNI

Cabernet Sauvignon 60%

Merlot 10%

Primitivo 30%



BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000

RESA PER ETTARO

10,00 t

TERRENO

Medio impasto alluvionale

EPOCA DI VENDEMMIA

I - II - III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione delle vinacce a temperatura controllata con frequenti delestages. Temperatura e fermentazione del mosto a 23 °C per 15 giorni. Affinamento in acciaio per 12 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti della tradizione locale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, sentori di frutti rossi, gusto sapido armonico e persistente.

Mons Albius



DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Rosso

VITIGNI
Merlot 50%
Negroamaro 50%



BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

RESA PER ETTARO
10,00 t

TERRENO
Medio impasto alluvionale

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre (m)
I decade ottobre (n)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione con macerazione delle vinacce a temperatura controllata con frequenti delestages. Temperatura e fermentazione a 23 °C per 15 giorni.
Affinamento in acciaio per un anno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Primi piatti a base di legumi, arrostiti, insaccati.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino, bouquet con sentori di frutti rossi dal sapore gradevole sapido e armonico.

Lucerio

DENOMINAZIONE

Basilicata IGT

VITIGNI

Cabernet Sauvignon 85%

Negroamaro 10%

Aglianico 5%



BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

RESA PER ETTARO

10,00 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

III decade di settembre

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione delle viti a temperatura controllata con frequenti delestages. Temperatura e fermentazione a 23 °C per 15 giorni.

Affinamento in acciaio per 2 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, selvaggina, formaggi piccanti.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, bouquet caratteristico leggero e speziato dal sapore gradevole e pieno.

Cabernet



DENOMINAZIONE

Basilicata IGT

VITIGNI

Chardonnay 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

RESA PER ETTARO

10,00 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

I - II decade di agosto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con controllo della temperatura e fermentazione del mosto a 16 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti a base di frutti di mare, carni bianche.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, bouquet fruttato con lievi note floreali dal sapore morbido armonico e persistente.

Chardonnay

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Rosso

VITIGNI
Aglianico del Vulture 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

RESA PER ETTARO
7,00 t

TERRENO
Medio impasto alluvionale

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione delle viti a temperatura controllata con frequenti delestages. Temperatura e fermentazione a 23 °C per 15 giorni. Maturazione in acciaio per 24 mesi, affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di 4 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, luminoso ed intenso. Bouquet ampio e complesso con sentori di frutti di bosco a bacca nera dal sapore elegante e caldo, con eccellente equilibrio gustativo.

Monade

DITARANTO SRL



SEDE
Via Benedetto Spinoza, 44
75024 Montescaglioso (Mt)
Tel.: +39 0835 200993
Fax: +39 0835 200993
Cell.: +39 329 6235312

CANTINA
Via Engels, 31
75024 Montescaglioso (Mt)

RESPONSABILE
Angelo Mussuto



ANNO DI FONDAZIONE
2004

WEB, E-MAIL
www.ditarantovini.it
aditaranto@tiscali.it

SUPERFICIE VITATA
8,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
7

UVE AZIENDALI
100%



DENOMINAZIONE
Matera DOC

TIPOLOGIA
Primitivo

VITIGNI
Primitivo 90%
Merlot 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

RESA PER ETTARO
9,00 t

TERRENO
Medio impasto tendente al sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
I decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione con macerazione a temperatura controllata (23 - 25 °C) per 8 - 10 giorni. Affinamento in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore profondo, profumi intensi di frutti rossi e neri. Al palato è complesso morbido, avvolgente e caldo, che sfuma su toni di prugne e cioccolata.

L'Abate

DENOMINAZIONE

Matera DOC

TIPOLOGIA

Greco

VITIGNI

Greco 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000

RESA PER ETTARO

3,00 t

TERRENO

Sciolto sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco a temperatura controllata.

Affinamento in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti a base di pesce e carni bianche.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Fragranti profumi floreali e di frutta bianca. In bocca è corposo, morbido all'attacco e dalla persistenza aromatica.

Serenella



DENOMINAZIONE

Matera DOC

TIPOLOGIA

Moro

VITIGNI

Cabernet 60%

Primitivo 20%

Merlot 10%

Aglianico 10%

IL CELLERARIO
MATERA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MORO

Ottenuto da un'accurata vinificazione delle migliori uve di Cabernet S., Primitivo, Merlot e Aglianico. Colpisce per il colore rubino profondo e luminoso, avvincente la proposta olfattiva con piacevoli sentori di ciliegia, prugna e ricordi di sottobosco, in bocca è deciso con toni profondi ed equilibrati. Consigliato con spezzatino e costolette di agnello e selvaggina. Temperatura di servizio 18-20 gradi. Contiene solfiti. *Contiene solfiti.*

VENDEMMIA

LOTTO:

13,5% vol – 750 ml e

Imbottigliato all'origine
da Ditaranto Srl

Montecaglioso Mt - Italia
Product of Italy
www.ditarantovini.it



DITARANTO

BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

RESA PER ETTARO

9,00 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione a temperatura controllata (23 - 25 °C) per 8 - 10 giorni. Affinamento in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore profondo, profumi intensi di frutti rossi e neri. Al palato è complesso morbido, avvolgente e caldo, che sfuma su toni di prugne e cioccolato.

Il Cellerario

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

VITIGNI
Merlot 70%
Sangiovese 30%



BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

RESA PER ETTARO
10,00 t

TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
I decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione a temperatura controllata (23 - 25 °C) per 8 - 10 giorni. Affinamento in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso caldo e avvolgente. Sapore ampio, morbido e vellutato.

Portico



DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

VITIGNI
Malvasia 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE
3.000

RESA PER ETTARO
12,00 t

TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Tendone

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione con macerazione a temperatura controllata (14 - 15 °C) per 15 giorni. Affinamento in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Crostacei, primi piatti, secondi piatti di mare, carni bianche e zuppe di pesce.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore giallo paglierino, aromi fini e persistenti, gusto morbido equilibrato e buona persistenza gustativa finale.

Vigne del Milo

DENOMINAZIONE

Vino da Tavola

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Montepulciano 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

RESA PER ETTARO

18,00 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione a temperatura controllata (23 - 25 °C) per 8 - 10 giorni.
Affinamento in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Cucina lucana.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi granati, sentori di resina, spezie e frutta ben amalgamate con le note tipiche del legno.
Grande equilibrio e straordinaria armonia tannica grazie alla maturazione in legno, ricco retrogusto e finale persistente.

Il Milo



DENOMINAZIONE
Vino da Tavola

TIPOLOGIA
Rosato

VITIGNI
Montepulciano 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

RESA PER ETTARO
18,00 t

TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Tendone

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione di 24 - 36 ore, segue fermentazione a temperatura controllata di 14 - 15 °C. Affinamento in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Cucina lucana.

Il Milo

MASSERIA BATTIFARANO CANTINE CERROLONGO



SEDE
Contrada Cerrolongo, 1
75020 Nova Siri (Mt)
Tel.: +39 0835 536174
Fax: +39 0835 536174
Cell.: +39 320 1710681

CANTINA
Contrada Cerrolongo, 1
75020 Nova Siri (Mt)
RESPONSABILE
Francesco Battifarano



ANNO DI FONDAZIONE
2005
WEB, E-MAIL
www.cerrolongo.it
commerciale@cerrolongo.it
SUPERFICIE VITATA
25,00 ettari
ETICHETTE IN REPERTORIO
6
UVE AZIENDALI
100%



DENOMINAZIONE
Matera DOC

TIPOLOGIA
Greco

VITIGNI
Greco Bianco 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

RESA PER ETTARO
10,00 t

TERRENO
Argilloso - limoso

EPOCA DI VENDEMMIA
I decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione in bianco per 25 giorni a 13 °C. Affinamento in acciaio per 3 mesi dell'80% del mosto, in rovere per 3 mesi il restante 20%.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce alla griglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, brillante con riflessi dorati. Grande finezza aromatica con note fruttate e leggero sentore di legno tostato. Gusto ampio, minerale e persistente.

Le Paglie

DENOMINAZIONE

Matera DOC

TIPOLOGIA

Primitivo

VITIGNI

Primitivo 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

7,000

RESA PER ETTARO

10,00 t

TERRENO

Argilloso - limoso

EPOCA DI VENDEMMIA

III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione in rosso per 10 - 15 giorni a 22 °C. Giornalmente 2 - 3 rimontaggi e 3 delestages, pressatura soffice.

Maturazione in acciaio per 3 mesi, affinamento in rovere per 12 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino brillante. Odore intenso e persistente con sensazioni di frutti rossi e spezie della macchia mediterranea. Gusto ampio, caldo, strutturato e morbido.

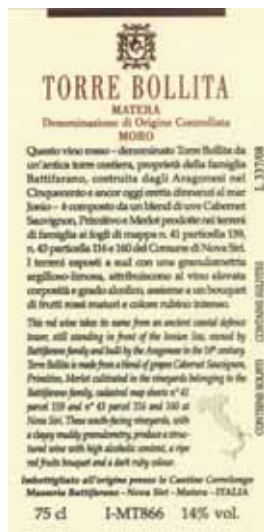
Akratos



DENOMINAZIONE
Matera DOC

TIPOLOGIA
Moro

VITIGNI
Cabernet Sauvignon 60%
Merlot 20%
Primitivo 20%



BOTTIGLIE PRODOTTE
9.000

RESA PER ETTARO
10,00 t

TERRENO
Argilloso - limoso

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre
I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione in rosso per 10 - 12 giorni a 25 °C. Giornalmente 2 - 3 rimontaggi e 3 delestages, pressatura soffice. Uve vinificate separatamente, assemblate al secondo mese. Affinamento in acciaio per 2 mesi, poi in botti di rovere per 10 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso cupo con riflessi violacei. Odore intenso, pieno, persistente con sensazioni di frutti rossi e note erbacee. Gusto ampio, caldo, strutturato e armonico con tannini lievemente spigolosi.

Torre Bollita

DENOMINAZIONE

Basilicata IGT

TIPOLOGIA

Bianco

VITIGNI

Chardonnay 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

RESA PER ETTARO

15,00 t

TERRENO

Argilloso - limoso

EPOCA DI VENDEMMIA

II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione in bianco per 25 giorni a 13 °C. Affinamento in acciaio per 3 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti di mare crudi e cotti, crostacei.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, brillante con riflessi verdolini. Odore intenso, persistente e fruttato con note tostate. Gusto ampio, grasso, caldo con sensazioni minerali.

Toccacielo



DENOMINAZIONE

Basilicata IGT

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Aglianico 30%

Syrah 10%

Cabernet-Sauvignon 60%



BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

RESA PER ETTARO

15,00 t

TERRENO

Argilloso - limoso

EPOCA DI VENDEMMIA

II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione in rosso per 10 giorni a 25 °C. Giornalmente 2 - 3 rimontaggi e 3 delestages, pressatura soffice. Uve vinificate separatamente, assemblate al sesto mese.

Maturazione in acciaio per 6 mesi, affinamento in rovere per altri 6 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti e secondi di carne rossa.

NOTE DEGUSTATIVE

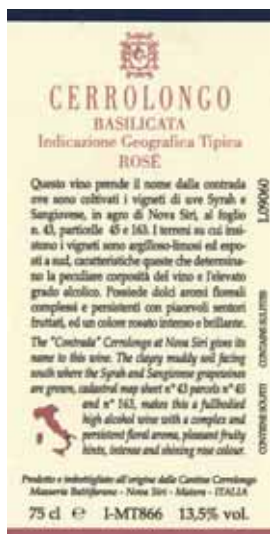
Colore rosso rubino brillante. Odore intenso, persistente e fruttato con note erbacee. Gusto ampio, armonico con tannini morbidi e strutturato.

Cerrolongo Rosso

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Rosato

VITIGNI
Sangiovese 60%
Syrah 40%



BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

RESA PER ETTARO
15,00 t

TERRENO
Argilloso - limoso

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione in rosso per 24 - 36 ore a 16 °C, pressatura soffice, chiarifica e fine fermentazione a 12 °C per circa 20 giorni. Uve vinificate insieme. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, carni bianche e tonno.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosato intenso e brillante. Aromi floreali complessi e persistenti. Gusto pieno armonico di frutta mediterranea.

Cerrolongo Rosé

MASSERIA CARDILLO



SEDE
Corso Umberto, 95
75012 Bernalda (Mt)
Tel.: +39 0835 748992
Fax: +39 0835 748994
Cell.: +39 335 8259082

CANTINA
S.S. 407 km 97,500
75012 Bernalda (Mt)

RESPONSABILE
Rocco Graziadei

ANNO DI FONDAZIONE
2004

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

SUPERFICIE VITATA
15,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
6

UVE AZIENDALI
100%





DENOMINAZIONE
Matera DOC

TIPOLOGIA
Moro

VITIGNI
Primitivo
Cabernet
Merlot



BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

RESA PER ETTARO
6,50 t

TERRENO
Medio impasto mediamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato - guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione in piccoli fermentini per circa 10 giorni.
Affinamento in piccole botti di rovere francese per almeno 12 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Arrosti, brasati, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino profondo con lievi riflessi granati. All'olfatto intenso e persistente, con sentori di confettura ottenuti con un leggero appassimento delle uve, speziato. Caldo, di gran corpo, appena tannico.

Malandrina

DENOMINAZIONE

Aglianico del Vulture DOC

VITIGNI

Aglianico del Vulture 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000

RESA PER ETTARO

6,00-7,00 t

TERRENO

Medio impasto di origine vulcanica

EPOCA DI VENDEMMIA

III decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato - guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con pigiatura e diraspatura delle uve con macerazione pellicolare a 26-28 °C per 10 giorni. Fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio Inox. Affinamento in barriques di rovere francese per circa 12 mesi seguiti da 4 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, piatti forti, cacciagione, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino intenso e impenetrabile. All'olfatto si presenta ampio e complesso, con sentore di frutti rossi maturi, speziato. Al gusto è asciutto, gradevolmente tannico ma vellutato.

Rubra



DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

VITIGNI
Primitivo 70%
Sangiovese 30%



BOTTIGLIE PRODOTTE
7.000

RESA PER ETTARO
12,00 t

TERRENO
Medio impasto mediamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato - guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione di uva pigiata e diraspata con macerazione pellicolare a 26 - 28 °C per 10 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio Inox. Affinamento in acciaio Inox, segue in bottiglia per 2 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni alla brace e formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto è intenso, persistente con sentori vegetali e di frutti rossi maturi, sapido, pieno ed avvolgente con lievi note dolci legate da un vellutato tannino.

Vignagiadi

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

VITIGNI
Aglianico del Vulture 100%



BOTTIGLIE PRODOTTE
1.000

RESA PER ETTARO
8,00 t

TERRENO
Medio impasto mediamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato - guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo 12 - 14 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione con inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata (15 - 18 °C) in serbatoi Inox.
Affinamento in serbatoi Inox, segue almeno un mese in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da tutto pasto.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso cerasuolo vivace, bouquet fruttato intenso, fresco morbido con sentori di ciliegia.

Bacche Rosa



DENOMINAZIONE

Basilicata IGT

VITIGNI

Aglanico 30%

Merlot 60%

Altri vitigni autoctoni 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

RESA PER ETTARO

12,00 t

TERRENO

Medio impasto mediamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato - guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione di uva pigiata e diraspata con macerazione pellicolare a 26 - 28 °C per 10 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio Inox.

Affinamento in acciaio Inox, seguono almeno 6 mesi in barriques di rovere francese, poi 12 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti a base di carne aromatizzate con erbe selvatiche, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino carico di riflessi violacei, intenso e persistente di qualità fine con sentori erbacei e frutti maturi. Secco, caldo, morbido giustamente tannico e abbastanza sapido.

Tittà

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

VITIGNI
Fiano 90%
Chardonnay 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000

RESA PER ETTARO
12,00 t

TERRENO
Medio impasto mediamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
II decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato - guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione di uva pigiata e diraspata.
Fermentazione del mosto a temperatura controllata (14 a 18 °C).
Affinamento in acciaio Inox.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pesce, carni bianche, ottimo come aperitivo.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore giallo paglierino con nuances verdoline. Si presenta abbastanza intenso ha un impatto vegetale di sambuco e regala toni dolci della frutta a polpa bianca. Secco, caldo, morbido e sostenuto da una buona acidità.

Ovo di Elena

PODERI MATERANI SRL



SEDE
Via Volpe, 2
75100 Matera
Tel.: +39 0835 335631
Fax: +39 0835 336434
Cell.: +39 335 7161066

RESPONSABILE
Armento Adriano

ANNO DI FONDAZIONE
2005

WEB, E-MAIL
www.poderimaterani.com
armento@ergon-matera.it

ETICHETTE IN REPERTORIO
2





DENOMINAZIONE
Matera DOC

TIPOLOGIA
Primitivo

VITIGNI
Primitivo 95%
Merlot 5%

ROCCO

MATERA

Denominazione di Origine Controllata
PRIMITIVO

Il vino: ricavato da pregiate uve "primitivo" del materano, maturato in acciaio ed in piccole botti di rovere. Rosso rubino, profumo intenso sentori di frutta matura, corposo, caldo, note speziate, finale rotondo.

Il cibo: piatti strutturati, arrostiti, carni rosse, formaggi stagionati.

La mente: il pensiero, la ragione, i ricordi, l'emozione.

Temperatura di servizio 18 - 20 gradi.
Contiene solfiti.

È fatto giorno, siamo entrati in ginocchio anche noi con i panni e le scarpe e le facce che avevamo.
(Rocco Scotellaro)

PODERI MATERANI srl Matera Italia
Imbottigliato da I. C. Q. 1868 PZ
PRODOTTO IN ITALIA

75 cl e

14,5% vol

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.600

RESA PER ETTARO
8,00 t

TERRENO
Calcareo - argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera - Alberello

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione tradizionale.

Affinamento in acciaio con passaggio in botti di rovere, poi bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Piatti strutturati, carni rosse, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino, profumo intenso con sentori di frutta matura, corposo, caldo, con note speziate e finale rotondo.

Rocco

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Rosso

VITIGNI
Primitivo 80%
Merlot 10%
Cabernet 10%



BOTTIGLIE PRODOTTE
3.600

RESA PER ETTARO
7,00 t

TERRENO
Pietroso - calcareo - argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera - Alberello



TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione tradizionale.
Affinamento in acciaio, segue in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Piatti strutturati, carni rosse, formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino, profumo intenso con sentori di frutta matura, corposo, caldo, con note speziate e finale rotondo.

Eustachio