



BIBENDA 2018



CANTINE TAVERNA

Via Taverna snc - 75020 Nova Siri Scalo MT
Tel. 0835 877083 - Fax 0835 877422
www.aataverna.com - info@aataverna.com

[Vedi su Google Maps](#)

Anno di fondazione: 1950 Proprietà: Pasquale Lunati
Enologo: Emiliano Falsini - Patrizio Clori Agronomo: Pasquale Angelo Lunati
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 50.000 Ettari vitati di proprietà: 20
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione
Come arrivarci: dalla A14 uscita di Massafra, percorrere la SS7 in direzione di Taranto ed imboccare la SS106 fino a Nova Siri Scalo.

Fondata nel 1950 da Pasquale Lunati, la Cantina Taverna nasce a Nova Siri come azienda agricola dedicata alla produzione di latte e ortorrotta. Nel 1985 la svolta: attraverso una collaborazione con l'Istituto di Enologia di Conegliano Veneto e il Dipartimento di Agricoltura della Regione Basilicata, prende il via un progetto di impianto delle varietà autoctone lucane nelle colline di San Basile, affiancandole ad alcuni vitigni internazionali. Gli esiti di questo lavoro si sentono ancora oggi: sulle colline che si affacciano verso il mar Jonio, ad un'altezza media di circa duecento metri, i vigneti della famiglia Lunati sono impiantati con Primitivo, Aglianico e Greco Bianco ma anche con una rappresentativa presenza di Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot che spesso vengono usate in blend con le uve locali. Pasquale Lunati è innamorato della propria terra e fa ogni sforzo per farla conoscere, organizzando eventi, degustazioni a tema, finanche mostre d'arte. Tutta la sua passione traspare dalla gamma di vini prodotti: una produzione non grande ma curata e ben fatta, che di certo colpirà positivamente l'assaggiatore.

MATERA GRECO SAN BASILE 2016

Tipologia: Bianco Dop | Uve: Greco Bianco 100% | Gr. 14% | € 8 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Colore dorato. Intenso e tutto giocato sui toni della ginestra, del fieno e delle albicocche fresche. Molto materico, risulta caldissimo e morbido, appena rinfrancato da una sottile lamina sapida. Chiusura un po' bruciante e appena ammandorlata. Acciaio.

Abbinamento: Petti di pollo con funghi.



PRIMITIVO MADDALENA 2016

Tipologia: Rosato Igp | Uve: Primitivo 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Colore cerasuolo. Olfatto dolce e convincente, permeato da aromi di confetto, magnolia e corbezzoli. Morbidezza e sapidità si manifestano in contemporanea, creando una bella amalgama. La chiusura è garbata e saporita, di lunghezza più che accettabile. Acciaio.

Abbinamento: Fusilli con peperoni cruschi e mollica.

MATERA PRIMITIVO I SASSI 2015

Tipologia: Rosso Dop | Uve: Primitivo 100% | Gr. 14,5% | € 15 | Bottiglie: 12.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tonalità violacea impenetrabile. Gli aromi ricordano i frutti di bosco, il pepe, le rose rosse carnose. Sorso poco tannico e di vivace freschezza. Un vino non impegnativo, ma pulito e discretamente persistente. Breve passaggio in barrique.

Abbinamento: Pizzaiola.

IL LUCANO 2014

Tipologia: Rosso Igp | Uve: Aglianico 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino. Ventaglio olfattivo raffinato, di frutti di rovo e viole, legno di rosa e spezie scure, con uno sfondo minerale di grafite. Strutturato senza arrivare ad esser potente, mostra tannini diffusi ma non aggressivi, buona sapidità e una dote fresca trasversale rispetto a tutte le altre componenti. Diciotto mesi in barrique nuove.

Abbinamento: Agnello alla lucana.

IL LAGARINO 2014

Tipologia: Rosso Igp | Uve: Syrah 70%, Aglianico 30% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Colore purpureo molto bello, compatto e luminoso. Ottima la proposta olfattiva, fatta di ciliegie nere mature, polvere di cacao, coriandolo, un lieve soffio quasi mentolato. Polposo e quasi masticabile, esibisce tannini vellutati, una morbidezza decisamente avvolgente ed un potente abbraccio alcolico. Lunga la persistenza. Due anni in barrique di secondo passaggio.

Abbinamento: Stufato di manzo.