



Cantine Taverna

Via Tratturo Regio - Località Nova Siri Scalo
75020 Nova Siri (MT)
Tel. 0835 877310 Fax 0835 877310
info@cantinetaverna.wine
www.cantinetaverna.wine

Proprietà:

Famiglia Lunati

Condizione enologica:

Patrizio Clori, Emiliano Falsini

Condizione agronomica:

Pasquale Lunati

Viticultura:

Biologica

Ettari vitati:

20

Bottiglie prodotte:

50.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1950

Del quasi trecento ettari di proprietà, solo una minima parte è destinata a vigneti, eppure l'attenzione loro riservata è infinita. Le piante poggiano su un terreno collinare, che beneficia delle brezze del vicino mare: il microclima assicura ventilazione e sbalzi termici, arricchendo il corredo aromatico e garantendo sanità alle uve. Da una cantina ristrutturata dieci anni fa nascono etichette di grande spessore qualitativo, a conferma degli alti livelli raggiunti. Il Lagarino Rosso e Il Lucano, entrambi del millesimo 2015, spiccano per agilità e stile. Debutto in guida per il SensO2, vino senza solfiti aggiunti.

tttt'

IL LAGARINO ROSSO 2015

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 70%, Syrah 30%
Alc. 14,5% - € 25 - Bt. 5.000

Manito rubino intenso e luminoso. All'olfatto i toni fruttati di mirtillo e more di rovo sono seguiti da preziosi inserti di tabacco dolce e vaniglia; chiusura floreale, di rosa essiccata. Sorso pieno e strutturato, dalla trama tannica ancora grintosa e vitale; finale di media persistenza. Dopo 2 anni in barrique segue l'affinamento di 12 mesi in bottiglia. Agnello in casseruola alle erbe.

ttt'

IL LUCANO 2015

Rosso Igp - Aglianico 100% - Alc. 14% - € 18 - Bt. 5.000
Rubino splendente. Al naso evidenzia sentori di prugna, mora, confettura di amarena e gradevoli richiami di tabacco e cacao. Palato imponente, di chiara acidità, con tannino fitto e ben integrato. Ottima corrispondenza gusto-olfattiva; il lungo finale rimanda a sensazioni leggermente speziate. Riposa in legni diversi per 16 mesi. Tagliatelle al ragù d'agnello.

ttt'

MADDALENA 2017

Rosato Igp - Primitivo 100% - Alc. 13,5% - € 15 - Bt. 10.000
Rosa corallo, vivace e luminoso. Fragranti accenti di gelatina di lampone e ciliegia si fondono a violette e soffi di macchia mediterranea. Bocca di buona struttura, dall'attacco gustativo fresco e sapido, poi caldo e con una gradevole scia aromatica. Sosta per 3 mesi in acciaio. Zuppa di pesce.

ttt'

MATERA GRECO SAN BASILE 2017

Bianco Dop - Greco 100% - Alc. 13,5% - € 15 - Bt. 10.000

tt'

MATERA PRIMITIVO I SASSI 2016

Rosso Dop - Primitivo 100% - Alc. 14,5% - € 15 - Bt. 10.000

tt'

SENSO2 2017

Bianco Igp - Pinot bianco 100% - Alc. 14% - € 16 - Bt. 2.500