



## CANTINE TAVERNA

Via Taverna snc - 75020 Nova Siri Scalo MT  
Tel. 0835 877083 - Fax 0835 877422  
[www.aataverna.com](http://www.aataverna.com) - [info@aataverna.com](mailto:info@aataverna.com)

Anno di fondazione: 1950 Proprietà: Pasquale Angelo 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.

Grande azienda nelle mani della famiglia Lunati da tre generazioni. Fondamentalmente la sua attività si incentra sulla produzione zootecnica e agricola, con allevamenti di bovini di razza frisona per la produzione di latte e ben 250 ettari dedicati alla produzione ortofrutticola. Di questi, una ventina sono vitati, e presto se ne aggiungeranno altri quattro che sono attualmente in preparazione. Tutti i terreni sono in fase di conversione al regime biologico dal 2016. Belle novità in arrivo quest'anno. Vede la luce infatti un nuovo vino dal nome esplicito di SenSO2 per indicare l'assenza di solfiti. La strana scelta di utilizzare il Pinot Bianco come base per il vino si spiega in quanto il papà degli attuali proprietari, nel pieno degli anni '80, aveva iniziato una attività sperimentale in tal senso in collaborazione con l'Istituto Agrario di Conegliano Veneto



## Il Lagarino 2015

  Uve: Syrah 30%, Cabernet Sauvignon 70% Gradazione: 14,5%

Colore rubino inchiostro e impenetrabile alla luce. Il naso è imponente, ricco di frutti di bosco, di violaciocca, di note balsamiche, con la componente speziata che fa capolino sullo sfondo. Strutturato e materico, tanto da risultare quasi masticabile, mostra un equilibrio tra la parte sapido-tannica e quella glicerica impeccabile. Appena sotto tono la freschezza. Polposo e fruttato il finale. Due anni in barrique.

### Abbinamento

Cappone lardellato

## Il Lucano 2015

  Uve: Aglianico Gradazione: 14,0%

Tinta rubino. Olfatto soffice di frutti di bosco maturi, pepe rosa, sbuffi vanigliati e quasi mentolati. Grande struttura in bocca, con tannicità vellutata, quasi setosa, spunti freschi decisi e tanta morbidezza. Lunga ed appagante la chiusura. 18 mesi in barrique.

### Abbinamento

Faraona al tegame al profumo di ginepro e salvia.

## Matera Greco San Basile 2017

  Uve: Greco Gradazione: 13,5%

Colore caldo e dorato. Dal calice un bouquet composito e solare, con note di mandarino candito, ginestre e gelsomini. Ottima l'interpretazione gustativa, perfettamente bilanciata tra una spiccata connotazione sapida ed una morbidezza avvolgente. Finale molto lungo, ricco di sfumature fruttate e salmastre. Maturato in cemento.

### Abbinamento

Tartare di ombrina con cuscus e zeste di arancia.



## Senso2 2017



Uve: Pinot Bianco Gradazione: 14,0%

---

Giallo paglierino acceso. Naso ricco di sensazioni golose: caramella al limone, aromi di cedro candito, note di ginestra. Al palato è accogliente e glicerico, donando una sensazione di cremosità complessiva in cui pare che la morbidezza sia strettamente legata alla sapidità, mentre la freschezza appare un po' celata. Nel complesso un vino rotondo e stuzzicante, che regala l'impressione di mordere un frutto succoso e fresco. Maturazione in acciaio. Senza solfiti aggiunti.

### Abbinamento

Coniglio in agrodolce.

## Primitivo Rosato Maddalena 2017



Uve: Primitivo Gradazione: 13,5%

---

Rosa cerasuolo, offre profumi di confetto, di fragole e di ibisco. Al palato l'approccio decisamente morbido viene riequilibrato grazie ad un'opportuna dose di sapidità, che crea un mix intrigante e piacevole. Acciaio.

### Abbinamento

Aspic di gamberi e zucchine.

## Matera Primitivo I Sassi 2016



Uve: Primitivo Gradazione: 14,0%

---

Rubino. Al naso un cesto di frutta rossa (ciliegie, susine nere) e, sul fondo, delle nuance speziate dolci e appena percettibili. Il gusto è sferico, morbidamente glicerico, con un lieve residuo zuccherino a regalar maggiore rotondità. Tannini lievi e gentili e una sapidità diffusa completano l'insieme creando equilibrio e donando bevibilità. Breve passaggio in barrique.

### Abbinamento

Arista di maiale alle prugne