



CANTINE TAVERNA
 Soc. Agr. GEMP srl Via Tratturo Regio, snc
 75020 Nova Siri (MT), Italy - ph/fax: +39 0835 877310
 www.cantinetaverna.wine - info@cantinetaverna.wine

TAVERNA WINE SHOP - Via Fratelli Rosselli, 28 • 75100 Matera (MT)



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
 CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



**CANTINE
 TAVERNA**

Spirito del Sud

Cantine Taverna
Spirito del Sud

L'Azienda Taverna è situata nel cuore della Basilicata, nella fascia costiera del territorio di Matera che si affaccia sul Golfo di Taranto. Da quasi un secolo la mia Famiglia coltiva terreni ad alta vocazione agricola e viticola, sviluppando nel corso degli anni vari settori produttivi basati sull'allevamento zootecnico, sulla coltivazione agricola e sulla produzione di vino.

Negli anni '80 la riconversione viticola ha introdotto in Azienda, a fianco delle classiche varietà autoctone lucane come Greco Bianco, Primitivo ed Aglianico anche alcune sperimentazioni quali Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Montepulciano. Coltiviamo circa 20 ettari di vigneto ubicati sulle colline prospicienti il mare Jonio, terreni ricchi di microelementi e ben esposti che permettono una coltivazione a bassissimo impatto ambientale.

Il clima mediterraneo classico e le forti escursioni termiche permettono di ottenere vini intensi, sapidi e di grande finezza aromatica, capaci di coniugare eleganza, struttura e freschezza.

"Vini che rappresentano il perfetto connubio fra tradizione e modernità, vini con solide radici nel passato ma proiettati verso il futuro."
Pasquale Lunati



Cantine Taverna
Southern Spirit

The Taverna Company is situated in the heart of Basilicata, in the territory of Matera on the seaside of the Gulf of Taranto. Since almost one century my Family has been cultivating high agricultural and vine vocation lands, developing various production branches, such as livestock, organic fruit & vegetables, vinegrowing & winemaking. In the 80s, beside the natives Primitivo, Greco Bianco and Aglianico, the vinegrowing reconversion introduced in our Company some experimental vine varieties such as Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot and Montepulciano.

We grow about 20 hectares of vineyards, on the hills overlooking the Jonian Sea. Our lands are rich of microelements and well exposed and it allows an environmentally-friendly plantation.

The typical Mediterranean climate and the good thermal excursions allow to obtain intense, sapid wines with great aromatic quality, which combine elegance, structure and freshness.

"Wines representing the perfect union between tradition and modernity, wines with solid roots in the past yet driven towards the future."
Pasquale Lunati

i Classici

SAN BASILE
 Matera Greco DOP

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal bouquet intenso e fruttato. Le uve vengono selezionate in un cru individuato oramai da decenni, al fine di ottenere questo vino che esalti al massimo i profumi varietali.

Le uve, dopo la diraspatura-pigiatura sostano sul mosto per una delicata crio-macerazione.

A fermentazione ultimata si effettua il batonnage che permette di ottenere un bianco di gran corpo e persistente. Acidità importante, palato equilibrato e sapido. Servire ad una temperatura di 12-14 °C. Abbinamenti: piatti a base di pesce, crostacei e mitili.



SAN BASILE
 Matera Greco DOP

Wine obtained from the selection of the grapes in the vineyard. In order to maximise the scents, Greco Bianco grapes remain on the must for a delicate crio-maceration.

After fermentation the batonnage is carried out to obtain a great-bodied and persistent wine. Straw yellow colour, with golden reflections. Intense and fruity bouquet.

The acidity is important and the wine is balanced and salty. Serve at a temperature of 12-14°C. Matching: mediterranean dishes, particularly seafood.

Classics

I SASSI
 Matera Primitivo DOP

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, di corpo morbido e fresco.

La vinificazione a basse temperature e un leggero affinamento, per massimo 6 mesi in barrique di 3° passaggio, donano al vino leggere note di vaniglia esaltando i profumi caratteristici della varietà quali: frutti rossi, ciliegia e amarena, che restano integri nel tempo. Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

Abbinamenti: carni arrosto, piatti speziati e dai sapori mediterranei intensi.



I SASSI
 Matera Primitivo DOP

Ruby red wine with violet reflections, large, soft and fresh.

The vinification at low temperatures and a slight refinement for a maximum of 6 months in barriques give some unique notes to the wine. Red fruits, cherries and black cherries, are the characteristic scents of this variety, which remain intact over the time.

Serve at a temperature of 16-18°C. Matching: roasted meats, spicy foods and strong flavoured mediterranean dishes.

MADDALENA
 Basilicata Primitivo Rosato IGP

Luminosissimo rosa chiaro ottenuto grazie ad un processo di crio-macerazione e di pressatura delicatissima. Profumi di frutta rossa tipici della varietà: fragola e ciliegia.

Buona acidità, giusto equilibrio in bocca con un finale morbido e sapido.

Gradevole anche fuori dai pasti, protagonista indiscusso negli aperitivi primaverili-estivi. Servire ad una temperatura di 12-14 °C. Abbinamenti: carni bianche e formaggi delicati.



MADDALENA
 Basilicata Primitivo Rosato IGP

Bright dark rosé wine, obtained by a crio-maceration and a very delicate pressure process. Red fruits scents such as strawberries and cherries, typical of this variety. Good acidity balanced by a soft and sapid taste.

Also enjoyable outside the meals and very good with aperitifs.

Serve at a temperature of 12-14°C. Matching: delicate meats and light cheeses.



i Senza Solfiti

No Added Sulphites

SenSO2
 Basilicata Bianco IGP

Una versione nuova del vino, ottenuto da uve Pinot Bianco senza aggiunta di solfiti e condotto con fermentazione spontanea.

Primogeto di un nuovo stile aziendale orientato verso l'esaltazione della pura espressione delle uve coltivate nei nostri vigneti. Presenta un colore giallo paglierino carico, profumi di frutta matura, con note floreali e minerali, sprigiona in pieno i sentori varietali grazie ad una attenta moderna enologia. Bocca fresca di ottimo equilibrio, con un finale morbido, sapido e fruttato.

Molto piacevole anche come vino da aperitivo, ha grande duttilità grazie alla sua freschezza e mineralità. Servire ad una temperatura di 12-14 °C. Abbinamenti: primi piatti, formaggi delicati, pesce e crostacei.



SenSO2
 Basilicata Bianco IGP

A new and version of wine. This no added sulphites wine is obtained from Pinot Bianco grapes with spontaneous fermentation.

The firstborn of our new company style, it is oriented to the pure expression of the grapes cultivated in our own vineyards. An intense straw yellow colour, candied fruits scents and soft floral and mineral notes, the SenSO2 fully gives off the varietal aromas thanks to a careful and modern winemaking. In mouth this wine is fresh with a good balance and a soft and fruity finish.

Very pleasant also like wine for aperitifs thanks to its freshness and minerality. Serve at a temperature of 12-14 °C. Matching: first courses, delicate cheeses, fish and crustaceans.

SenSO2
 Basilicata Rosso IGP

Rosso rubino dalla bellissima vivacità di colore.

Grazie alla lunga macerazione a cappello sommerso, per la quale al termine della fermentazione abbiamo lasciato il vino con le bucce per un altro mese, in questo Cabernet Sauvignon senza aggiunta di solfiti i sentori fruttati di ribes e marasca dominano sull'erbaceo tipico di questa varietà.

Freschezza mentolata e rotondità per un ottimo equilibrio. Buona persistenza che riprende ed amplifica i sentori olfattivi. Servire ad una temperatura di 14-16 °C.

Abbinamenti: primi piatti succulenti con sughi di carne, carni arrosto.



SenSO2
 Basilicata Rosso IGP

Ruby red wine with astonishing brightness.

Thanks to the long maceration by the process of the "punching down" the cap, at the end of the fermentation we left the wine with the peels for 1 month, in this Cabernet Sauvignon without added sulphites the scents of currant and black cherry prevail over the grassy scent typical of this variety.

Mentholated freshness and smoothness for a very good balance. Good persistence which recalls and increases the olfactory scents. Serve at a temperature of 14-16 °C. Matching: succulent first courses of meat sauces, roasted meats.

i Premium

IL LUCANO
 Basilicata Rosso IGP

Vino ottenuto da un'attenta selezione delle uve Aglianico coltivate sulle pendici del monte Vulture.

Colore rosso rubino, profumi di viola e frutta rossa tipici della varietà. Tannino ben presente con uno stile morbido ed equilibrato.

Affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese, completato da una sosta in vasca di cemento di almeno 6 mesi prima della commercializzazione. Si raccomanda di decantare il vino in anticipo.

Servire ad una temperatura di 18-20 °C. Abbinamenti: carni arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.



IL LUCANO
 Basilicata Rosso IGP

Wine obtained from a careful selection of Aglianico grapes grown on the slopes of the Vulture volcano.

Ruby red colour, purple and red fruits scents typical of this variety. Tannin is well present, but soft, balanced and elegant.

Aged 18 months in french oak barriques and then at least 6 months in concrete vat before marketing. Given the long aging period it is advisable to decant the wine in advance.

Serve at temperature of 18-20 °C. Matching: barbecued or roasted meats, game and aged cheeses.

IL LAGARINO
 Basilicata Rosso IGP

Dalla selezione di uve Cabernet Sauvignon e Syrah, raccolte dopo un leggero appassimento, otteniamo un vino dal colore rosso rubino intenso, etereo, di gran corpo e con note di frutta matura e spezie; dal sapore netto e persistente.

Vino affinato in botti di rovere francese di secondo passaggio per 24 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. E' consigliabile decantare il vino in anticipo.

Servire ad una temperatura di 18-20 °C. Abbinamenti: carni arrosto, formaggi stagionati, piatti dai sapori mediterranei intensi e cioccolato fondente.



IL LAGARINO
 Basilicata Rosso IGP

From selection of grapes of Cabernet Sauvignon and Syrah, left slightly to dry on the plant, we obtain an intense ruby red wine, ethereal, with a large body and with notes of ripe fruits and spices, with a persistent taste.

The Lagarino is aged in oak barrels for 24 months. It follows a further aging in bottle for at least 6 months. Given the long aging period it is advisable to decant the wine in advance.

Serve at temperature between 18-20°C. Matching: roasted meats, aged cheeses, strong flavoured Mediterranean dishes and dark chocolate.