



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)



TAVERNA
Spirito del Sud

Cantine Taverna *Spirito del Sud*

L'Azienda TAVERNA è situata in Basilicata, nella pianura del Metapontino, nel comune di Nova Siri (MT); si estende su di una superficie agricola di circa 250 ettari, distribuiti tra la costa del mar Jonio e le colline materane.

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 diraspia-pigiatura sostano sul mosto per una delicata crioaccensione.

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 10-12°C. Abbinamenti: piatti a base di pesce, crostacei e mitili.

I terreni dove vengono allevati i vigneti dell'Azienda TAVERNA presentano una composizione limo-argillosa che dona ai vini colori profondi, intensità e complessità dei profumi, ricchezza in alcool, morbidezza, buona freschezza e longevità.

Dal 2005 le Cantine TAVERNA si inseriscono nel contesto vitivinicolo della denominazione Matera DOC. Vini profumati, complessi, eleganti, vini che parlano di territorio al di là del loro specifico uvaggio.

Nella nostra nuova cantina, costruita nel 2007, ci avvaliamo della collaborazione degli enologi Emiliano Falsini e Patrizio Clori.

"I vini TAVERNA: il fortunato matrimonio tra vitigni internazionali e grandi autoctoni lucani"
Pasquale Lunati CEO Cantine TAVERNA



Cantine Taverna *Southern Spirit*

The TAVERNA Company is located in Basilicata, in the Metapontino plain, in the town of Nova Siri (MT), within a 250-hectares estate between the Jonian sea and the hills of the Matera province.

Since three generations the Lunati Family has given the different directions to its Company: zootechnical, organic fruit & vegetables and vinegrowing & winemaking.

Since 1987, thanks to the collaboration and experimentation started with the Institute of Enology in Conegliano Veneto (TV), native vine qualities such as Greco and Primitivo, and other non-native like Syrah, Merlot and Cabernet Sauvignon, as well as Montepulciano and Pinot Bianco have been grown.

Our Aglianico vine variety deserves a special mention, since we grow it in its native territory, that is, on the hills below Monte Vulture.

The 20 hectares of vineyards, since 2017 turning into organic, both espalier and hanging systems, are grown on the sunny hills of Taranto gulf, among the Pollino massif, the sea and the Sinni river.

The soils where TAVERNA grows its vineyards have a loamy-clayey structure which gives the following characteristics to our wines: deep colours, intense and complex aromas, high percentage of alcohol, good freshness and longevity.

Since 2005 Cantine TAVERNA fit into the Matera DOC wine sector.

Scented, complex and elegant wines, which describe their territory beyond their specific blend. In our new wine cellar, built in 2007, we use the collaboration of our winemakers Emiliano Falsini and Patrizio Clori.

"TAVERNA wines: the fortunate marriage between the international and the great native vine varieties"
Pasquale Lunati CEO Cantine TAVERNA

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 diraspia-pigiatura sostano sul mosto per una delicata crioaccensione.

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 10-12°C. Abbinamenti: piatti a base di pesce, crostacei e mitili.



SAN BASILE Matera Greco DOP

The grapes are selected in a selected area of the vineyard. In order to maximise the scents, Greco Bianco grapes remain on the vine for a delicate crioaccensione. 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 10-12°C. Matching: mediterranean dishes, particularly seafood.

MADDALENA Basilicata Primitivo Rosato IGP

Luminosissimo rosa chiaro ottenuto grazie ad un processo di crioaccensione 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 10-12°C. Abbinamenti: carni bianche e formaggi delicati.



MADDALENA Basilicata Primitivo Rosato IGP

Bright dark rosé wine, obtained by a crioaccensione 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 10-12°C. Matching: delicate meals and light cheeses.

I SASSI Matera Primitivo DOP

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

La vinificazione particolare 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 15-16°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 special 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 15-16°C. Matching: roasted meats, spicy foods and strong flavoured mediterranean dishes.

SenSO₂ Basilicata Bianco IGP

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

Primo figlio di un nuovo stile aziendale orientato verso l'esaltazione della pura espressione delle uve coltivate nei nostri vigneti in agro Nova Siri.

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 10-12°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 aperitif thanks to its freshness and minerality. Serve at a temperature of 10-12°C. Matching: first courses, delicate cheeses, fish and crustaceans.

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, speziato. Tannino ben presente con uno stile morbido ed equilibrato.

Affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese, completato da una sosta in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione. E' consigliabile decantare il vino in anticipo. Servire ad una temperatura di 16-18°C. Abbinamenti: carni arrosto 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, violet, red fruits and spicy scents typical of this variety.

Tannin is well present, but soft, balanced and elegant. Aged 18 months in 225 lt oak barriques and then at least 6 months in bottle before marketing.

Given the long aging period it is advisable to decant the wine in advance. Serve at temperature of 16-18°C. Matching: barbequed or roasted meats 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 speziato.

Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. E' consigliabile decantare il vino in anticipo. Servire ad una temperatura di 16-18°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 16-18°C. Matching: roasted meats, aged cheeses, strong flavoured Mediterranean dishes and dark chocolate.



"Ho inteso ieri la Quarta Sinfonia "Romantica" di Anton Joseph Brukner, avevo nella carezza delle mani un bicchiere del Lagarino di Taverna: l'una e l'altra mi hanno provocato con diverse e complicate sollecitazioni eteronome, il raggiungimento fisico e spirituale della perfetta gioia."

LUIGI VERONELLI, Corriere della Sera 25 Novembre 2011 anno 136 n°280



TAVERNA
Spirito del Sud