



Entrotterra®  
DENTRO AI SAPORI

I VINI





I ROSSI

# BARUCH-MATERA PRIMITIVO

MASSERIA CARDILLO



**Denominazione:** DOC Matera Primitivo

**Vitigni:** Primitivo 100%

**Gradazione alcolica:** 15% vol

**Zona di Produzione:** Colline di Matera

**Tipologia del Terreno:** medio impasto e mediamente calcareo

**Vendemmia:** solo a mano, settembre

**Vinificazione:** in piccoli fermentini per circa 10 gg.

**Affinamento:** in piccole botti di rovere francese e americano per 12 mesi e almeno 4 mesi di bottiglia. Esame visivo: rosso rubino profondo con riflessi purpurei

**Esame olfattivo:** elegante, con sentori di ciliegia, intenso e persistente, con sentori di confettura, dati dal leggero appassimento delle uve, speziato, con sentori di caffè, cacao, cannella e sfondo balsamico.

Esame gustativo: sontuoso, caldo, di gran corpo, intenso, appena tannico, con ampie risonanze di china e liquirizia

**Temperatura di servizio ideale:** 18° C

**Abbinamenti:** si abbina a piatti come carne alla brace e formaggi stagionati.

MALANDRINA-MATERA DOC  
MASSERIA CARDILLO



**Denominazione:** Matera Moro - DOC

**Vitigni:** Primitivo, Cabernet, Merlot

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol.

**Tipologia del terreno:** medio impasto e mediamente calcareo

**Vendemmia:** solo a mano, settembre

**Vinificazione:** in piccoli fermentini per circa 10 gg.

**Affinamento:** in piccole botti di rovere francese almeno 12 mesi e almeno 4 mesi di bottiglia.

**Esame visivo:** rosso rubino profondo con lieviflessi granati

**Esame olfattivo:** intenso e persistente, con sentori di confettura, dati dal leggero appassimento delle uve, speziato

**Esame gustativo:** caldo, di gran corpo, appena tannico, dovuto per lo più al vitigno "Primitivo", ma vellutato e speziato

**Temperatura di servizio:** 18°C

Grande vino ottenuto nel pieno rispetto della Matera DOC, unendo un vitigno di base autoctono con grandi vitigni internazionali.

RUBRA  
AGLIANICO DEL VULTURE  
MASSERIA CARDILLO



**Denominazione:** Aglianico del Vulture - DOC

**Vitigni:** aglianico

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Zona di Produzione:** Territorio Nord Orientale della Regione Basilicata, delimitata dal disciplinare di produzione

**Tipologia del Terreno:** medio impasto di origine vulcanica

**Vendemmia:** solo a mano, ottobre

**Vinificazione:** uva pigiata e diraspata con macerazione pellicolare a 26 - 28°C per 10 giorni circa, fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio inox

**Affinamento:** circa 12 mesi in barriques di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia

**Esame visivo:** rosso rubino carico di riflessi granata

**Esame olfattivo:** vinoso con profumi delicati di frutti rossi maturi e note spezie

**Esame gustativo:** asciutto, sapido e consistente, minerale, gradevolmente tannico e vellutato

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Abbinamenti:** Classico vino da invecchiamento indicato con arrostiti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati.

M 2  
BASILICATA IGT ROSSO  
MASSERIA LANZOLLA



**“M”** come **MADRE** Questa seconda etichetta della Linea M è dedicata a tutte quelle donne che fanno dell’educazione un’opera d’arte.

**Periodo di raccolta:** dall’ultima settimana di Agosto per il Primitivo, alla prima settimana di ottobre per l’aglianico.

**Varietà:** Primitivo e Aglianico in percentuali variabili.

**Vigneto:** vigneti particolarmente assolati e ventosi posti alle spalle della cantina.

**Altitudine:** 250 metri sul livello del mare.

**Note organolettiche:** un rosso rubino, al naso intenso e complesso bouquet di frutti neri maturi, fiori e sottobosco. Al palato avvolgente, equilibrato, con buona freschezza e tannini vellutati. finale persistente.

**Vinificazione:** Vendemmia meccanica possibile grazie alla vicinanza dei vigneti alla cantina. Immediata e soffice pressatura delle uve, lunga macerazione sulle bucce per diversi giorni, durante la fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per diversi mesi e poi in tonneaux di secondo passaggio per oltre 6 mesi. Segue l’imbottigliamento e un periodo di affinamento in bottiglia.

**Modalità di servizio:** 12-15°C

**Alcol:** 13,5-14 %vol

M 4

BASILICATA IGT ROSSO  
MASSERIA LANZOLLA



“**M**” come **MADE IN ITALY** Agli italiani, al loro carattere fatto di gran cuore e creatività, a quei balconi pieni di musica e poesia che hanno voluto restituirci speranza in un momento difficile per la storia di noi tutti. Che la cultura italiana sia tutelata sempre, anche a tavola.

**Periodo di raccolta:** dall’ultima settimana di Agosto alla prima di Ottobre.

**Varietà:** Negramaro, Merlot, Primitivo, Aglianico.

**Vigneto:** vigneti assolati nella zona più alta della collina, in prossimità della cantina.

**Altitudine:** 250 metri sul livello del mare.

**Note organolettiche:** rosso rubino intenso, al naso complesso bouquet di frutti rossi e spezie.

**Vinificazione:** Vendemmia meccanica possibile grazie alla vicinanza dei vigneti alla cantina. Immediata e soffice pressatura delle uve, lunga macerazione sulle bucce per diversi giorni, durante la fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per diversi mesi e poi in tonneaux di secondo passaggio per oltre 6 mesi. Segue l’imbottigliamento e un periodo di affinamento in bottiglia.

**Modalità di servizio:** 15-18°C

**Alcol:** 13,5-14 %vol

M 6  
BASILICATA IGT ROSSO  
MASSERIA LANZOLLA



**“M”** come **MASSERIA** In un microcosmo fatto di pace e sole, tre sorelle hanno imparato che come la natura insegna, c'è un tempo per ogni cosa, così come ricordano le clessidre disegnate nel cielo di questa etichetta. E' giusto lavorare sodo, ma anche fermarsi per condividere. Quando l'uomo rispetta le regole della natura, inevitabilmente rispetta anche sé stesso.

**Periodo di raccolta:** dall'ultima settimana di agosto per il primitivo, alla prima settimana di ottobre per l'aglianico.

**Varietà:** Aglianico e Primitivo in percentuali variabili.

**Vigneto: vigneti assolati e ventosi in cima alla collina, circondati da vasto agrumeto e ulivi secolari.**

**Altitudine:** 250 metri sul livello del mare.

**Note organolettiche:** rosso rubino, al naso intenso e complesso bouquet di frutti neri maturi, fiori e sottobosco. Al palato avvolgente, equilibrato, con buona freschezza e tannini vellutati. finale persistente.

**Vinificazione:** Vendemmia meccanica possibile grazie alla vicinanza dei vigneti alla cantina. Immediata e soffice pressatura delle uve, lunga macerazione sulle bucce per diversi giorni, durante la fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per diversi mesi e poi in tonneaux di secondo passaggio per oltre 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un periodo di affinamento in bottiglia.

**Modalità di servizio:** 15-18°C

**Alcol:** 13,5-14 %vol

M 7  
BASILICATA IGT ROSSO  
MASSERIA LANZOLLA



“**M**” come **MIRADA**. Nel galateo del tango ci si invita a ballare col solo sguardo, ovvero con la mirada. Forse questo ballo ci ricorda il valore del guardarsi negli occhi, dell'autenticità, del coraggio che nel tango serve per ballare e nella vita per trovare complicità e sognare.

**Periodo di raccolta:** dalla prima settimana di settembre per il Negroamaro, alla prima settimana di ottobre per l'aglianico.

**Varietà:** Negroamaro e Aglianico

**Vigneto:** vigneti assolati e ventosi in cima alla collina, circondati da vasto agrumeto e ulivi secolari.

**Altitudine:** 250 metri sul livello del mare.

**Note organolettiche:** brillante rosso rubino con sentori di frutta rossa e intense note erbacee. Palato fresco, armonico, piacevolmente tannico.

**Vinificazione:**

Vendemmia meccanica possibile grazie alla vicinanza dei vigneti alla cantina. Immediata e soffice pressatura delle uve, macerazione sulle bucce per diversi giorni, durante la fermentazione a temperatura controllata per preservare gli aromi. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per diversi mesi per acquisire grassezza. Segue l'imbottigliamento e un periodo di affinamento in bottiglia.

**Modalità di servizio:** 15-18°C

**Alcol:** 13,5-14% vol

TOCCACULO-PETIT VERDOT  
IGT ROSSO BASILICATA  
BATTIFARANO



Questo vino prende il nome del torrente che attraversa la Masseria Battifarano, detto nelle antiche mappe **“Toccaculo”**. Per attraversarlo a piedi, le donne si alzavano la gonna...

**Uve:** Petit Verdot

**Zona di produzione:** Matera

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Raccolta:** manuale

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 10-15 giorni a 22°C, 2-3 montaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice

**Affinamento:** in acciaio per 12 mesi, in rovere per 12 mesi, bottiglia per 12 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese conica scura e turacciolo sughero

**Colore:** rosso rubino intenso

**Odore:** fruttato, speziato e persistente

**Gusto:** ampio, caldo, strutturato e morbido

**Abbinamento:** secondi e carni rosse alla brace

**Temp. di servizio:** 19-20°C

**Grado alcolico:** 14% Vol.



LE BOLLICINE

# PAS DOSE'-METODO CLASSICO

MASSERIA CARDILLO



**Vitigni:** Fiano 100%

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol

**Zona di Produzione:** Colline di Matera

**Tipologia del Terreno:** medio impasto e mediamente calcareo

**Vendemmia:** solo a mano, settembre

**Vinificazione:** uva pigiata e diraspata. Fermentazione del mosto a temperatura controllata.

**Affinamento:** in bottiglia, sboccatura dopo 36 mesi.

**Esame visivo:** Paglierino brillante con riflessi leggermente dorati, perlage delicato, fine e persistente.

**Esame olfattivo:** Intenso, complesso e di qualità fine. Al naso presenta un ricco bouquet di fiori bianchi, scorze di agrumi e frutta secca appena tostata. Gli aromi finali offerti, iniziano a rivelare note speziate e leggermente legnose.

**Esame gustativo:** Caldo e morbido, con una freschezza che ben si integra con il suo carattere minimalista ma allo stesso tempo vigoroso. Le sue bollicine fini e vivaci denotano una elegante persistenza. D'apprima si percepiscono frutti a polpa bianca, proseguendo frutta secca (nocciole) e per concludere una piacevole nota lievemente mielata.

**Temperatura di servizio ideale:** 8/10° C

**Abbinamenti:** Aperitivi a base di formaggi stagionati, ostriche, scampi, eccellente anche in abbinamento a primi piatti che presentano delle note speziate e secondi di pesce.

# L'INGEGNERE-METODO CLASSICO

MASSERIA LANZOLLA

PRODUZIONE LIMITATA



**Periodo di raccolta:** prima settimana di agosto

**Varietà:** Chardonnay

**Vigneto:** Vigneto in prossimità dei laghi privati dell'azienda.

**Altitudine:** 200 metri sul livello del mare

**Note organolettiche:** giallo paglierino tendente al dorato, al naso prevalentemente fruttato con sentori di frutta esotica e agrumi, ma anche fiori chiari. Al palato equilibrato, armonico, con buona freschezza ed eleganti note di lieviti, ma anche note avvolgenti di croissant, agrumi e mandorla

**Modalità di servizio:** 8-10°C

**Alcol:** 12,50-13 %vol

**Vinificazione:** Vendemmia meccanica possibile grazie alla vicinanza dei vigneti alla cantina. Immediata e soffice pressatura delle uve con pressa pneumatica.

Fermentazione del mosto fiore a temperatura bassa e controllata in serbatoi di acciaio per preservare i profumi. Imbottigliamento manuale e rifermentazione a cui segue un affinamento di nove mesi sui lieviti con delicato remuage. Sboccatura manuale a cui segue tappatura definitiva senza dosaggio.

BESPOI ROSE' DOP  
METODO CHARMAT  
PODERE DEI FOLLI



**Zona d'origine:** Valtènesi, colli di Soffaino nella zona detta "Béspoi

**Vitigno:** Gropello (% prevalente), vitigno autoctono della Valtènesi, Marzemino, Barbera, Sangiovese

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in piccole casse

**Produzione:** Nasce dalla simile vinificazione del Preafète con raccolta anticipata di 10 giorni. La seconda rifermentazione è ottenuta con il metodo naturale di spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) a bassa temperatura per alcuni mesi su fecce fini. In questi mesi si affinerà il perlage e l'eleganza dei suoi aromi.

**Alcol:** 12,50 %

**Colore:** Da rosa petalo a salmonato con riflessi rubini

**Profumo:** Delicato, fragrante, con sentori di lampone e di fragolina di bosco selvatica

**Sapore:** Bollicina sottile, secco, fresco, finemente sapido con spiccata salinità e retrogusto mieloso

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo, con i primi piatti, con carni bianche, pesce e torte salate

ROBERTO VALDOBBIADENE DOCG  
SUI LIEVITI BRUT NATURE  
COLLINE GUIZZETTE



Roberto è un vino prodotto in edizione limitata di bottiglie numerate provenienti da tre vigneti, i migliori per le seguenti caratteristiche uniche nel panorama del Valdobbadiene l'esposizione solare, il suolo e la presenza di viti molto vecchie.

Il suolo, di origine marina formato da arenarie calcaree e la presenza di fossili, garantiscono alle uve una struttura eccellente e una spiccata sapidità.

Il Sui Lieviti, è l'espressione unica del Valdobbadiene. La presa di spuma avviene in bottiglia, come nel metodo classico, ma senza sboccatura lasciando quindi i suoi lieviti che rimangono sul fondo della bottiglia, proteggendo il vino.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli contraddistinto da una velatura dovuta alla presenza dei lieviti sul fondo della bottiglia.

Perlage delicato ed elegante, raro per un sui lieviti ma dato dall'origine nobile delle uve usate per il Roberto.

Profilo aromatico molto complesso e diversificato dalle note floreali di tarassaco e fiori di campo primaverili fino a quelle date dal lievito.

Al palato si presenta armonico, completo e morbido dovuto anche dalla totale assenza di zuccheri e al retro gusto molto asciutto, sapido e minerale.

**Abbinamenti:** Salumi, Formaggio stagionato Risotti e Pesce

VALDOBBIADENE EXTRA BRUT  
NATURE DOCG  
COLLINE GUIZZETTE



Un vino di struttura importante, armonico, in cui risaltano le note minerali offerte dall'elevato componente argillosa e calcarea del terreno su cui sono piantati i vigneti.

Si fa apprezzare per il suo sapore delicato, dinamico e piacevolmente secco, vista la quasi (3 g/l) assenza di zuccheri residui che contraddistinguono questa specifica categoria di spumanti.

È un vino che rappresenta l'eccellenza del Territorio: è la novità e l'evoluzione più moderna del Superiore, un vino che è il risultato di un grande lavoro per mantenere tutte le caratteristiche di aromaticità, morbidezza, leggiadria e di sapore fruttati tipiche dell'area Conegliano Valdobbiadene, ma che ha anche peculiarità proprie, in grado di soddisfare i palati più fini.

**Abbinamenti:** Pesce Crudo e Scampi o frutti di mare

VALDOBBIADENE EXTRA DRY  
DOCG  
COLLINE GUIZZETTE



È uno spumante di grande piacevolezza e tipicità, interprete perfetto del Valdobbiadene DOCG.

Prodotto da sole uve Glera, questo Valdobbiadene si presenta nel calice di colore giallo paglierino, rivelando al naso note dolci di mela e pera e glicine, seguite da sensazioni fresche.

Al gusto la morbidezza legata al residuo zuccherino viene bilanciata in maniera ottimale da una spiccata sapidità. Residuo (13 g/l).

**Abbinamenti:** Pesce Crudo e Panettone



# I BIANCHI

# OVO DI ELENA-FIANO

## MASSERIA CARDILLO



**Denominazione:** bianco Basilicata IGT

**Vitigni:** Fiano

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Zona di Produzione:** Bernalda (MT)

**Tipologia del Terreno:** medio impasto e mediamente calcareo

**Vendemmia:** solo a mano, settembre

**Vinificazione:** uva pigiata e diraspata. Fermentazione del mosto a temperatura controllata da 14 a 18° C

**Affinamento:** in acciaio inox

**Epoca di imbottigliamento:** Marzo

**Esame visivo:** di aspetto luminoso, cristallino, dal bel colore giallo paglierino con nuances verdoline

**Esame olfattivo:** si presenta abbastanza intenso, ha un bell'impatto vegetale di sambuco e regala profumi improntati ai toni dolci della frutta a polpa bianca

**Esame gustativo:** secco, abbastanza caldo, abbastanza morbido e ben sostenuto da una buona acidità, apprezzabile è la sapidità. Al palato si espande con una tranquilla progressione che mette in mostra la sua struttura

**Temperatura di servizio ideale:** da servire a 10-12° C in calici a tulipano per vini bianchi

**Abbinamenti:** si abbina a piatti sia a base di pesce che di carni bianche, ottimo anche come aperitivo (servito ad una temperatura di 5-6°C).

# LE PAGLIE-MATERA GRECO DOC BATTIFARANO



**Uve:** Greco bianco

**Zona di produzione:** Matera

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Raccolta:** manuale

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione in bianco per 25 giorni circa a 13°C

**Affinamento:** in acciaio per 6 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese europea vetro-quercia e turacciolo sughero

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi dorati

**Odore:** grande finezza aromatica con note fruttate e floreali

**Gusto:** ampio, minerale e persistente

**Abbinamento:** pesce, crostacei, molluschi e crudi di mare

**Temp. di servizio:** 10-11°C

**Grado alcolico:** 13% Vol.

# LILIUM BIO-VALTENESI

## PODERE DEI FOLLI



**Zona d'origine:** Valtènesi, colli di Soffaino

**Vitigno:** Incrocio Manzoni e Trebbiano Valtenesi

**Vendemmia:** Vendemmia in cassette selezionando i grappoli migliori

**Produzione:** Le uve, una volta raccolte, vengono immediatamente portate in cantina ed eseguita la criomacerazione. È un processo immediatamente successivo alla pigiatura dell'uva, con diraspamento annesso, e antecedente alla fermentazione: il mosto e le bucce restano a contatto per 12-24 ore raffreddate ad una temperatura di 5-8 °C, al fine di estrarre gli aromi primari dell'uva presenti proprio nella parte interna della buccia. In questo modo si ottengono vini con profumi più intensi, fruttati e definiti. La bassa temperatura permette di non far partire la fermentazione alcolica e, al contempo, di estrarre poco colore, amaro e astringenza. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare per 15 giorni a freddo per far scendere le impurità. Una volta scese viene separato dalla feccia e fatta partire la fermentazione alcolica a temperature controllate di 16 °C, per favorire lo sviluppo di aromi, morbidezza ed eleganza. Finita la fermentazione affina in botti d'acciaio per 5/6 mesi per poi essere imbottigliato.

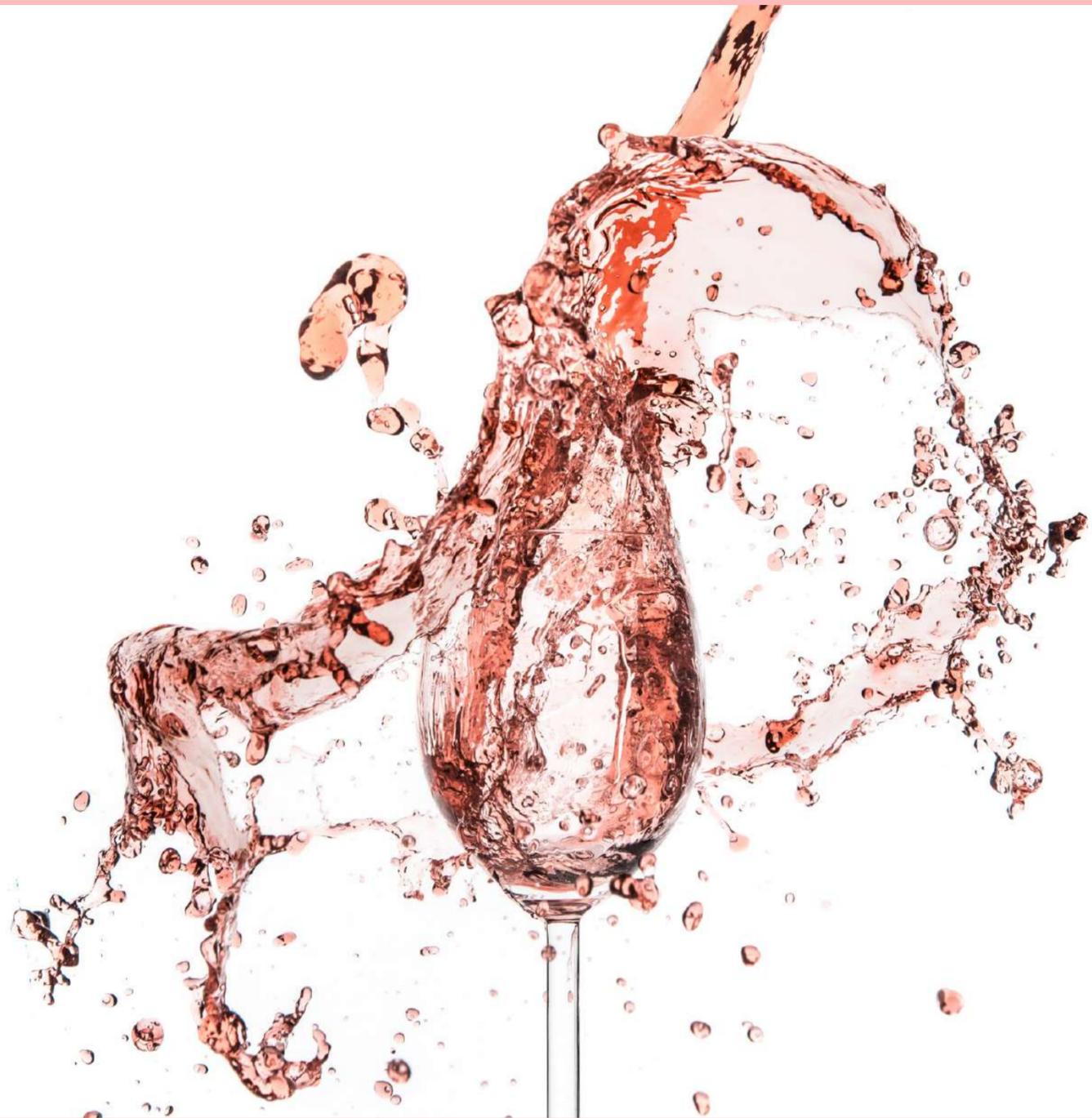
**Alcol:** 12,50 %

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Fine, intenso, con sentori di frutta esotica e pesca gialla.

**Sapore:** Secco, fresco, equilibrato, con persistenza aromatica.

**Abbinamento:** Ottimo con i primi piatti, carni bianche, pesce e torte salate



I ROSE'

# BACCHE ROSA-PRIMITIVO

## MASSERIA CARDILLO



**Denominazione:** "Bacche Rosa" Basilicata IGT - Rosato

**Vitigno:** primitivo

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Età dei vigneti:** 10 - 20 anni

**Produzione per Ha:** 7 - 9 ton

**Altitudine dei vigneti:** 200 - 400 metri

**Zona di Produzione:** Parte sud della Regione Basilicata

**Epoca di vendemmia:** 10 - 25 Settembre

**Metodo di vendemmia:** Raccolta a mano delle uve al mattino e trasporto delle stesse in cantina

**Vinificazione:** pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 - 14 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione con inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata da 15° a 18° C in serbatoi inox

**Affinamento:** In serbatoi in acciaio inox ed in bottiglia per almeno un mese

**Esame visivo:** colore rosa cerasuolo

**Esame olfattivo:** Bouquet fruttato e intenso

**Esame gustativo:** Fresco, morbido con sentori di ciliegia e lampone

Temperatura di servizio ideale: 10 - 12° C

**Abbinamenti:** Vino da tutto pasto, è suggerito con antipasti, minestre, risotti, formaggi freschi, carni bianche.

# PREAFETE BIO DOP-VALTENESI

## PODERE DEI FOLLI



**Zona d'origine:** Valtènesi, colli di Soffaino nella zona detta "Preafète"

**Vitigno:** Groppello (% prevalente), vitigno autoctono della Valtènesi, Marzemino, Barbera, Sangiovese

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in piccole casse.

**Produzione:** Viene chiamato "il vino di una notte" in quanto storicamente per ottenere la sua caratteristica rosa veniva lasciato una notte a contatto con le sue bucce. Vengono eseguite due macerazioni diverse e in seguito assemblate. La prima in pressa con una pressatura soffice a bassa temperatura la quale garantisce profumi e delicatezza. La seconda in vasca chiamata "Salasso" ne favorisce una maggiore struttura. Le pressioni applicate durante queste fasi sono state estremamente soffici e delicate; questo permette l'estrazione del mosto fiore. Le fermentazioni avvengono in serbatoi di acciaio inox a basse temperature per esaltare gli aromi e la finezza del vino. Dopo un affinamento di 4/5 mesi su fecce fini, vengono assemblate le partite e successivamente imbottigliate.

**Alcol:** 12,50 %

**Colore:** Da rosa petalo a rosa tenue con riflessi salmonati

**Profumo:** Fine, elegante, con sentori di fragolina selvatica, frutti di bosco, pompelmo rosa con in chiusura sentori di fiori bianchi

**Sapore:** Fresco, setoso con una buona sapidità in equilibrio con il frutto percepito

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo, con i primi piatti, con carni bianche, pesce e torte salate





ENTRO  
TERRA

DENTRO AI SAPORI

**Entrotterra srls**  
**Via Grande 39/d**  
**31030 Castello di Godego**  
**Treviso**

**P.IVA 05271150269**

**commerciale@entrotterraitalia.it**  
**www.entrotterraitalia.it**

**+39 3890699897**

**Prezzi iva esclusa**