

Terre  
carsiche  
1939

# Terre CARSICHE 1939

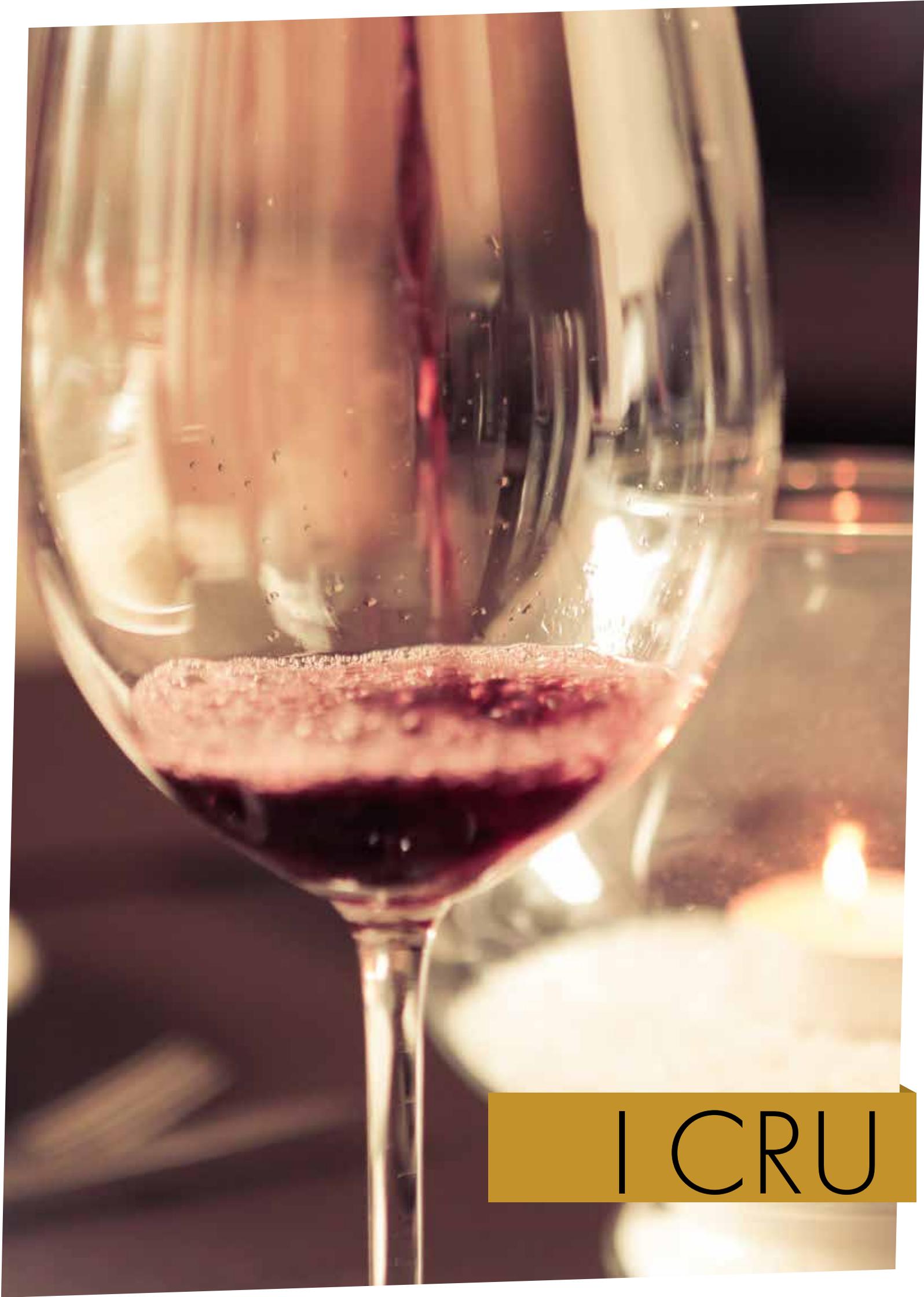
*facciamo  
storie di vino*

Terrecarsiche1939 è la sintesi tra la lunga esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e la competenza nel settore della commercializzazione. Una tradizione familiare nata e radicata in Puglia, ma con forte vocazione all'espansione sul territorio nazionale e internazionale. I vini Terrecarsiche1939 nascono nel cuore della Puglia, tra l'Altopiano calcareo della Terra dei Trulli e la depressione carsica della Valle d'Itria.

Sin dal 1939, la cantina ha i suoi stabilimenti a Castellana Grotte, località celebre in tutto il mondo per il complesso carsico delle Grotte di Castellana, un vero mondo sotterraneo tra i più sorprendenti di tutta Italia. I prodotti della cantina Terrecarsiche1939 nascono esclusivamente da uve autoctone coltivate nelle vigne della sua azienda agricola ponendosi l'obiettivo di valorizzare il proprio territorio integrando metodi tradizionali e innovazione tecnologica.

*Terrecarsiche1939 is the synthesis between the long experience in the production of excellent wines and the expertise in the marketing sector. A family tradition, born and rooted in Puglia, but with a strong vocation for expansion on the national and international territory. Terrecarsiche1939 wines come from the heart of Puglia, between the chalky Terra dei Trulli's plateau and the karstic Valle d'Itria area.*

*Since 1939, the winery has had its factories in Castellana Grotte, a town famous all over the world for the karstic complex of the Castellana Caves, a real underground world among the most surprising in all Italy. The products of the Terrecarsiche1939 winery are made exclusively by autochthonous grapes grown in its own vineyards, with the aim of enhancing its territory by integrating traditional methods and technological innovation.*



I CRU

# TELAMONE

## NERO DI TROIA IGT PUGLIA BARRICATO



**Vitigno:** Nero di Troia

**Zona Viticola:** Alta Murgia

**Altitudine:** 300 mt

**Tipo di suolo:** Argilloso - calcareo

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 80 q.li

**Epoca della Vendemmia:** Prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 12 mesi acciaio, 24 mesi in barrique di secondo passaggio, 12 mesi bottiglia

**Durata fermentazione e macerazione con le vinacce:** 30-40 giorni

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Colore:** Rosso intenso con riflessi granati

**Profumo:** Bouquet intenso, caldo, intensamente speziato

**Sapore:** Corposo, vellutato, sapido e speziato

**Abbinamenti:** Adatto a tagliere importanti di salumi e formaggi stagionati tipici pugliesi

**Temperatura di servizio:** 16° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Nero di Troia

**Vineyard location:** Alta Murgia

**Altitude:** 300 mt

**Soil:** Clayey - chalky

**Training system:** Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 8,000 Kg

**Harvest:** First decade of October

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Ageing:** 12 months in steel tanks, 24 months in barrel, 12 months in bottle

**Period of fermentation and maceration with marc:** 30-40 days

**Alcohol content:** 14% vol.

**Colour:** Deep red with garnet highlights

**Smell:** Strong bouquet, warm and intensely spicy

**Taste:** Full bodied, velvety, sapid and spicy

**Food Pairing:** Suitable with delicious deli tray and typical Apulian matured cheese.

**Serving Temperature:** 16° C

**Available Sizes:** lt 0,75

Terrecarsiche1939

# GIOIA ROSA

## ROSATO IGT PUGLIA

---



**Vitigni:** Primitivo - Aleatico  
**Zona Viticola:** Puglia  
**Altitudine:** 250/300 mt  
**Tipo di suolo:** Argilloso - Carsico  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 100 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Metà Settembre  
**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata 12°-15°  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol.  
**Colore:** Vino rosato con riflessi violacei  
**Profumo:** Bouquet floreale con note di fragola e ciliegia  
**Sapore:** Sapido, giustamente acidulo, pieno  
**Abbinamenti:** Adatto a cucina a base di pesce, formaggi freschi  
**Temperatura di servizio:** 8°/10° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 1,5

**Grapes:** Primitivo - Aleatico  
**Vineyard location:** Puglia  
**Altitude:** 250/300 mt  
**Soil:** Karstic - Clayey  
**Training system:** Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 10,000 Kg  
**Harvest:** Mid - September  
**Vinification:** Fermentation at controlled temperature 12°-15°  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 12,5 % vol.  
**Colour:** Rose' wine with violet shades  
**Smell:** Floreal bouquet with scent of strawberry and cherry  
**Taste:** Tasty, rightly acidulous, full  
**Food Pairing:** Perfect with seafood based cuisine, fresh cheeses  
**Serving Temperature:** 8°/10° C  
**Available sizes:** lt 0,750 - lt 1,5

Terrecarsiche1939

# GIOIA ROSA Magnum

ROSATO IGT PUGLIA



Rosato Rosati Rose'  
2020 - 1 rosa oro -



**Vitigni:** Primitivo - Aleatico

**Zona Viticola:** Puglia

**Altitudine:** 250/300 mt

**Tipo di suolo:** Argilloso - Carsico

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 100 q.li

**Epoca della vendemmia:** Metà Settembre

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata 12°-15°

**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni

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

**Colore:** Vino rosato con riflessi violacei

**Profumo:** Bouquet floreale con note di fragola e ciliegia

**Sapore:** Sapido, giustamente acidulo, pieno

**Abbinamenti:** Adatto a cucina a base di pesce, formaggi freschi

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C

**Formati disponibili:** lt 1,5

**Grapes:** Primitivo - Aleatico

**Vineyard location:** Puglia

**Altitude:** 250/300 mt

**Soil:** Karstic - Clayey

**Training system:** Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 10,000 Kg

**Harvest:** Mid - September

**Vinification:** Fermentation at controlled temperature 12°-15°

**Fermentation period:** 10 - 15 days

**Alcohol content:** 12,5 % vol.

**Colour:** Rose' wine with violet shades

**Smell:** Floreal bouquet with scent of strawberry and cherry

**Taste:** Tasty, rightly acidulous, full

**Food Pairing:** Perfect with seafood based cuisine, fresh cheeses

**Serving Temperature:** 8°/10° C

**Available sizes:** lt 1,5

Terrecarsiche1939

# CAVA BIANCA

## BIANCO IGT VALLE D'ITRIA BARRICATO

---



**Vitigni:** Fiano, Chardonnay e Bianco d'Alessano

**Zona Viticola:** Valle d'Itria

**Altitudine:** 400/450 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Alberello/Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 100 q.li

**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di Settembre

**Vinificazione:** Metà fermentazione in acciaio a temperatura controllata e completamento in barrique

**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Affinamento:** In barrique di rovere per circa 8 mesi e in bottiglia in grotta per circa 6 mesi

**Colore:** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati conferiti dal legno

**Profumo:** Bouquet intenso, fruttato e speziato

**Sapore:** Al gusto è vellutato, pieno e corposo

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati

**Temperatura di servizio:** 12°/14° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Fiano, Chardonnay e Bianco d'Alessano

**Vineyard location:** Valle d'Itria area

**Altitude:** 400/450 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Goblet/Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 10,000 Kg

**Harvest:** Second half of September

**Vinification:** Half fermentation in steel tanks at controlled temperature and completion in barrel

**Fermentation period:** 10 - 15 days

**Alcohol content:** 13,5% vol.

**Ageing:** In durmast barrel for about 8 months and later in bottle in cave for about 6 months

**Colour:** Intense straw yellow with golden shades given by wood

**Smell:** Intense bouquet, fruity and spicy

**Taste:** Taste is velvety and full-bodied

**Food Pairing:** Suitable for fish based cuisine, white meat and semi-matured cheese

**Serving Temperature:** 12°/14° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche1939



# GIOIA DEL COLLE

# REGULA MAGISTRI

## PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA



**Vitigni:** Primitivo

**Zona Viticola:** Castellana Grotte / Acquaviva delle Fonti

**Altitudine:** 300/350 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Alberello Pugliese

**Resa uva q.li/ha:** 40 q.li

**Epoca della vendemmia:** prima decade di ottobre

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 15 - 20 giorni

**Macerazione:** 30 giorni

**Gradazione alcolica:** 17% vol.

**Affinamento:** In botte grande di rovere per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 24 mesi circa

**Colore:** Rosso intenso con riflessi granati dovuti all'affinamento in legno

**Profumo:** Bouquet intenso, delicatamente speziato, con sfumature di liquirizia, cannella, pepe bianco che si completa con cacao amaro, ciliegia "ferrovia" matura, prugna e confetture di frutta rossa

**Sapore:** Al palato arriva pieno, caldo, completo. Rotondo, accompagnato dai suoi tannini delicati; morbido, ma che esprime la delicata acidità e freschezza della Murgia

**Abbinamenti:** Accompagna arrosti di carne, formaggi stagionati e taglieri misti

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 1,5

**Grapes:** Primitivo

**Vineyard location:** Castellana Grotte / Acquaviva delle Fonti areas

**Altitude:** 300/350 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Apulian goblet

**Grape yield Kg/ha:** 4,000 Kg

**Harvest:** First decade of October

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 15 - 20 days

**Maceration:** 30 days

**Alcohol content:** 17% vol.

**Ageing:** In big durmast barrel for about 12 months and later in bottle for about 24 months

**Colour:** Deep red with garnet highlights owing to the woods

**Smell:** Intense bouquet, spicy, with scent of liquorice, cinnamon, white pepper, is completed by unsweetened cocoa, a ripe cherry, plum and red fruits jam

**Taste:** Full, warm, complete, but with its delicate tannins and a delicate sourness and freshness of the Murgia area

**Food Pairing:** Perfect with roasted meat, aged cheese and deli tray

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750

terrecarsiche1939

# REGULA MAGISTRI Magnum

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA



**Vitigni:** Primitivo

**Zona Viticola:** Castellana Grotte / Acquaviva delle Fonti

**Altitudine:** 300/350 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Alberello Pugliese

**Resa uva q.li/ha:** 40 q.li

**Epoca della vendemmia:** prima decade di ottobre

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 15 - 20 giorni

**Macerazione:** 30 giorni

**Gradazione alcolica:** 17% vol.

**Affinamento:** In botte grande di rovere per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 24 mesi circa

**Colore:** Rosso intenso con riflessi granati dovuti all'affinamento in legno

**Profumo:** Bouquet intenso, delicatamente speziato, con sfumature di liquirizia, cannella, pepe bianco che si completa con cacao amaro, ciliegia "ferrovia" matura, prugna e confetture di frutta rossa

**Sapore:** Al palato arriva pieno, caldo, completo. Rotondo, accompagnato dai suoi tannini delicati; morbido, ma che esprime la delicata acidità e freschezza della Murgia

**Abbinamenti:** Accompagna arrosti di carne, formaggi stagionati e taglieri misti

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 1,5

**Grapes:** Primitivo

**Vineyard location:** Castellana Grotte / Acquaviva delle Fonti areas

**Altitude:** 300/350 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Apulian goblet

**Grape yield Kg/ha:** 4,000 Kg

**Harvest:** First decade of October

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 15 - 20 days

**Maceration:** 30 days

**Alcohol content:** 17% vol.

**Ageing:** In big durmast barrel for about 12 months and later in bottle for about 24 months

**Colour:** Deep red with garnet highlights owing to the woods

**Smell:** Intense bouquet, spicy, with scent of liquorice, cinnamon, white pepper, is completed by unsweetened cocoa, a ripe cherry, plum and red fruits jam

**Taste:** Full, warm, complete, but with its delicate tannins and a delicate sourness and freshness of the Murgia area

**Food Pairing:** Perfect with roasted meat, aged cheese and deli tray

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsicche1939

# FANOVA

## PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC



**Vitigni:** Primitivo

**Zona Viticola:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitudine:** 300/350 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 80 q.li

**Epoca della vendemmia:** Metà settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 15 giorni

**Macerazione:** 15 giorni

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

**Affinamento:** Circa 12 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Bouquet intenso, pieno e fragrante

**Sapore:** Gusto armonico e corposo

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Primitivo

**Vineyard location:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitude:** 300/350 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Espallier

**Grape yield Kg/ha:** 8,000 Kg

**Harvest:** Middle - September

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 15 days

**Maceration:** 15 days

**Alcohol content:** 14,5% vol.

**Ageing:** About 12 months in the bottle

**Colour:** Deep ruby red

**Smell:** Intense, full and fragrant bouquet

**Taste:** Harmonious and full - bodied

**Food Pairing:** Excellent with roasted meat, cheese and salami

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche1939

# FANOVA RISERVA

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA



EMIGLIORI VINI ITALIANI  
punteggio 96



tttt  
vitae  
LA GUIDA VINI

**Vitigni:** Primitivo

**Zona Viticola:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitudine:** 300/350 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Alberello Pugliese

**Resa uva q.li/ha:** 60 q.li

**Epoca della vendemmia:** Terza decade di Settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 15 giorni

**Macerazione:** 20 - 25 giorni

**Gradazione alcolica:** 16% vol.

**Affinamento:** In botte grande di rovere per circa 6 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi circa

**Colore:** Rosso intenso con riflessi granati

**Profumo:** Bouquet intenso, pieno, che unisce lo speziato alle confetture di ciliegie e amarene

**Sapore:** Armonico, corposo, pieno, sapido

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi stagionati e taglieri misti in buona compagnia

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Primitivo

**Vineyard location:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitude:** 300/350 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Apulian goblet

**Grape yield Kg/ha:** 6,000 Kg

**Harvest:** Third decade of September

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 15 days

**Maceration:** 20 - 25 days

**Alcohol content:** 16% vol.

**Ageing:** In big durhast barrel for about 6 months and later in bottle for about 12 months

**Colour:** Deep red with garnet highlights

**Smell:** Intense bouquet, combining spices with cherries and sour cherries jam

**Taste:** Harmonious, full - bodied, sapid

**Food Pairing:** Excellent with roasted meat, aged cheese and deli tray, in good company

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche1939

# FANOVA Magnum

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC



**Vitigni:** Primitivo

**Zona Viticola:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitudine:** 300/350 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 80 q.li

**Epoca della vendemmia:** Metà settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 15 giorni

**Macerazione:** 15 giorni

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

**Affinamento:** Circa 12 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Bouquet intenso, pieno e fragrante

**Sapore:** Gusto armonico e corposo

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Primitivo

**Vineyard location:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitude:** 300/350 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Espallier

**Grape yield Kg/ha:** 8,000 Kg

**Harvest:** Middle - September

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 15 days

**Maceration:** 15 days

**Alcohol content:** 14,5% vol.

**Ageing:** About 12 months in the bottle

**Colour:** Deep ruby red

**Smell:** Intense, full and fragrant bouquet

**Taste:** Harmonious and full - bodied

**Food Pairing:** Excellent with roasted meat, cheese and salami

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750

terrecarsiche1939

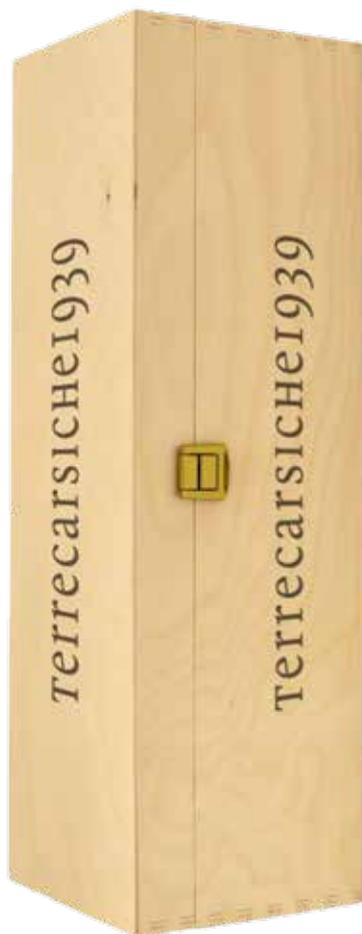
# FANOVA RISERVA Magnum

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA

UNICIORI VINI ITALIANI  
punteggio 96



tttt  
vita  
LA GUIDA VINI



**Vitigni:** Primitivo

**Zona Viticola:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitudine:** 300/350 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Alberello Pugliese

**Resa uva q.li/ha:** 60 q.li

**Epoca della vendemmia:** Terza decade di Settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 15 giorni

**Macerazione:** 20 - 25 giorni

**Gradazione alcolica:** 16% vol.

**Affinamento:** In botte grande di rovere per circa 6 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi circa

**Colore:** Rosso intenso con riflessi granati

**Profumo:** Bouquet intenso, pieno, che unisce lo speziato alle confetture di ciliegie e amarene

**Sapore:** Armonico, corposo, pieno, sapido

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi stagionati e taglieri misti in buona compagnia

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Primitivo

**Vineyard location:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

**Altitude:** 300/350 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Apulian goblet

**Grape yield Kg/ha:** 6,000 Kg

**Harvest:** Third decade of September

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 15 days

**Maceration:** 20 - 25 days

**Alcohol content:** 16% vol.

**Ageing:** In big durhast barrel for about 6 months and later in bottle for about 12 months

**Colour:** Deep red with garnet highlights

**Smell:** Intense bouquet, combining spices with cherries and sour cherries jam

**Taste:** Harmonious, full - bodied, sapid

**Food Pairing:** Excellent with roasted meat, aged cheese and deli tray, in good company

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche1939



VALLE D'ITRIA

# PADRE ABATE

LOCOROTONDO DOC

---



**Vitigni:** Verdeca - Bianco d'Alessano

**Zona Viticola:** Valle d'Itria

**Altitudine:** 400/450 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li

**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni

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

**Colore:** Giallo verdolino

**Profumo:** Bouquet intenso e floreale

**Sapore:** Secco, fresco e delicato

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 6°/8° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Verdeca - Bianco d'Alessano

**Vineyard location:** Valle d'Itria Area

**Altitude:** 400/450 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 12,000 Kg

**Harvest:** Mid - September

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 10 - 15 days

**Alcohol content:** 12,5% vol.

**Colour:** Greenish Yellow

**Smell:** Intense and floreal bouquet

**Taste:** Dry, fresh and delicate

**Food Pairing:** Suitable for aperitif and fish - based cuisine

**Service Temperature:** 6°/8° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche1939

# BIANCA PETROSA

## CHARDONNAY IGT PUGLIA

---



**Vitigni:** Chardonnay  
**Zona Viticola:** Colline della Puglia  
**Altitudine:** 350/400 mt  
**Tipo di suolo:** Carsico  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di agosto  
**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini  
**Profumo:** Bouquet intenso e fragrante  
**Sapore:** Fresco e vivace con retrogusto sapido e fruttato  
**Abbinamenti:** Adatto per una cucina Mediterranea principalmente a base di pesce  
**Temperatura di servizio:** 6°/8° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Chardonnay  
**Vineyard location:** Puglia hills  
**Altitude:** 350/400 mt  
**Soil:** Karstic  
**Training system:** Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 12,000 Kg  
**Harvest:** Mid - August  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 13,5% vol.  
**Colour:** Straw Yellow with greenish shades  
**Smell:** Intense and fragrant bouquet  
**Taste:** Fresh and intense with tasty and fruity aftertaste  
**Food Pairing:** Suitable for Mediterranean, mainly fish based, cuisine  
**Service Temperature:** 6°/8° C  
**Available sizes:** lt 0,750

terrecarsiche1939

# PASSATURI

MINUTOLO IGT VALLE D'ITRIA



**Vitigni:** Minutolo

**Zona Viticola:** Valle d'Itria

**Altitudine:** 400/450 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li

**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni

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

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** Bouquet intenso e fruttato

**Sapore:** Gusto ricco e armonico

**Abbinamenti:** Adatto nell'accompagnare aperitivi, piatti di pesce, crostacei e formaggi morbidi

**Temperatura di servizio:** 6°/8° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Minutolo

**Vineyard location:** Valle d'Itria Area

**Altitude:** 400/450 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 12,000 Kg

**Harvest:** Mid - September

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 10 - 15 days

**Alcohol content:** 12,5% vol.

**Colour:** Straw Yellow with golden shades

**Smell:** Intense and fruity bouquet

**Taste:** Flavourful and harmonious

**Food Pairing:** Perfect with aperitives, fish, shellfish and soft cheeses

**Service Temperature:** 6°/8° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche 1939

# AGORÀ

BIANCO FRIZZANTE PUGLIA IGT

---



**Vitigni:** Verdeca - Bianco d'Alessano  
**Zona Viticola:** Puglia  
**Altitudine:** 400/450 mt  
**Tipo di suolo:** Carsico  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 150 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di settembre  
**Vinificazione:** Fermentazione in autoclave a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 30 - 40 giorni  
**Gradazione alcolica:** 11% vol.  
**Colore:** Giallo verdolino  
**Profumo:** Bouquet intenso e floreale  
**Sapore:** Delicato e fruttato  
**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce  
**Temperatura di servizio:** 6°/8° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Verdeca - Bianco d'Alessano  
**Vineyard location:** Puglia  
**Altitude:** 400/450 mt  
**Soil:** Karstic  
**Training system:** Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 15,000 Kg  
**Harvest:** Mid - September  
**Vinification:** Fermentation in autoclave tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 30 - 40 days  
**Alcohol content:** 11% vol.  
**Colour:** Greenish Yellow  
**Smell:** Intense and floral bouquet  
**Taste:** Delicate and fruity  
**Food Pairing:** Suitable for aperitif, appetisers and fish - based cuisine  
**Service Temperature:** 6°/8° C  
**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche 1939

# AGORÀ ROSÈ

ROSATO FRIZZANTE PUGLIA IGT



ROSSA ROSATI ROSÈ  
2020 - 4 rose rosa -

**Vitigni:** Malvasia Nera - Aleatico

**Zona Viticola:** Puglia

**Altitudine:** 400/450 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 150 q.li

**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in autoclave a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 30 - 40 giorni

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Colore:** Rosa fior di pesco

**Profumo:** Bouquet intenso, floreale ed elegante

**Sapore:** Delicato, fruttato e sapido

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 6°/8° C

**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Malvasia Nera - Aleatico

**Vineyard location:** Puglia

**Altitude:** 400/450 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 15,000 Kg

**Harvest:** Mid - September

**Vinification:** Fermentation in autoclave tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 30 - 40 days

**Alcohol content:** 11% vol.

**Colour:** Peach blossom pink

**Smell:** Intense, floral and fine bouquet

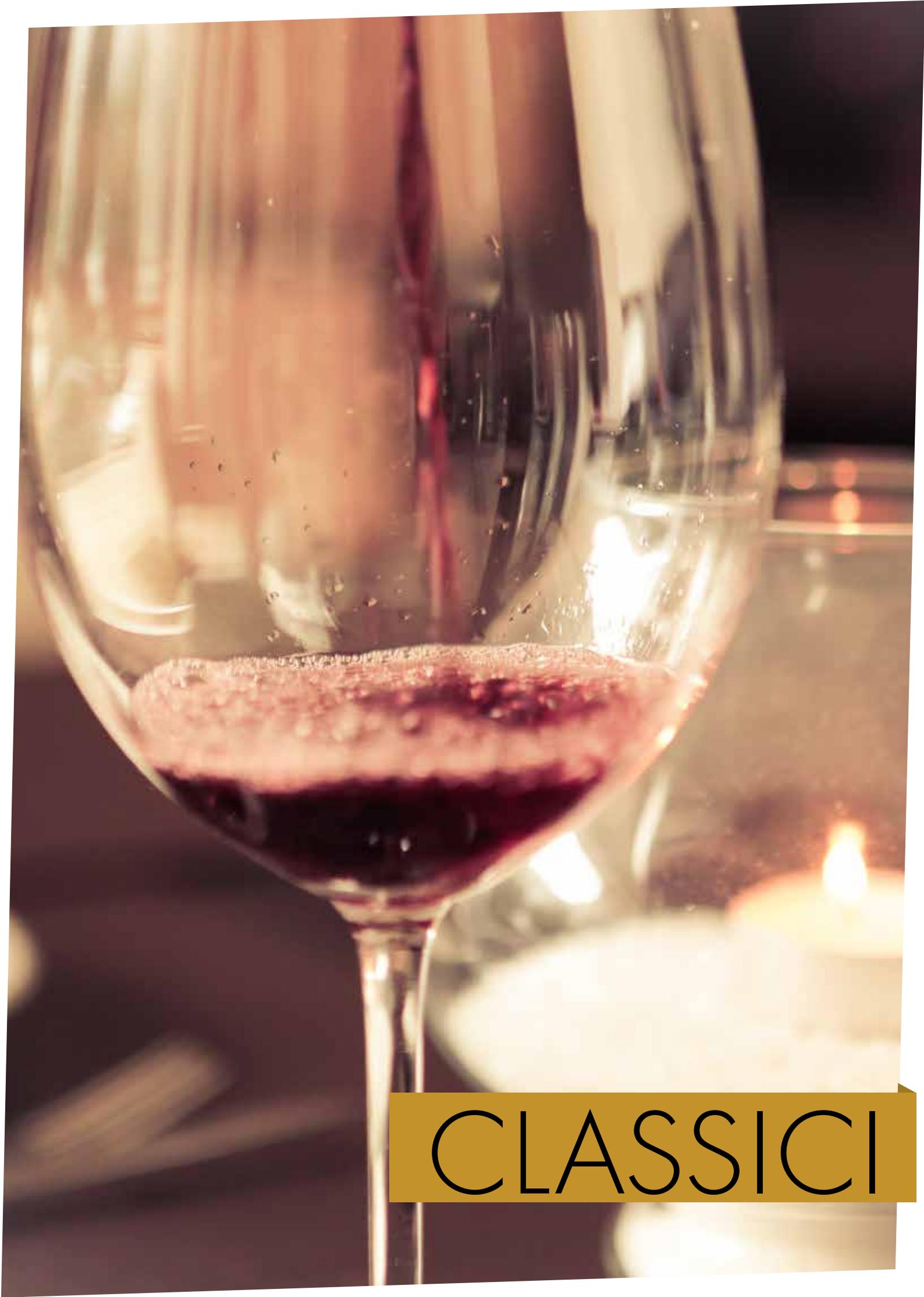
**Taste:** Delicate, fruity and tasty

**Food Pairing:** Suitable for aperitif, appetisers and fish - based cuisine

**Service Temperature:** 6°/8° C

**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsicche 1939



CLASSICI

# I CLASSICI

## PRIMITIVO IGT PUGLIA



**Vitigni:** Primitivo

**Zona Viticola:** Murgia barese

**Altitudine:** 300/350 mt

**Tipo di suolo:** Carsico

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 100 q.li

**Epoca della vendemmia:** Prima decade di settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni

**Gradazione alcolica:** 13,50% vol.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Bouquet intenso, pieno e fragrante

**Sapore:** Gusto armonico e corposo

**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 0,375

**Grapes:** Primitivo

**Vineyard location:** Murgia barese Area

**Altitude:** 300/350 mt

**Soil:** Karstic

**Training system:** Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 10 ,000 Kg

**Harvest:** First decade of September

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 10 - 15 days

**Alcohol content:** 13,50% vol.

**Colour:** Deep ruby red

**Smell:** Intense, full and fragrant bouquet

**Taste:** Harmonious and full - bodied

**Food Pairing:** Excellent with roasted meat, cheese and salami

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750 - lt 0,375

Terrecarsiche 1939

# I CLASSICI

## NERO DI TROIA IGT PUGLIA

---



**Vitigni:** Nero di Troia

**Zona Viticola:** Murgia

**Altitudine:** 400 mt

**Tipo di suolo:** Argilloso - calcareo

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li

**Epoca della vendemmia:** Prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Colore:** Vino rosso intenso con riflessi aranciati e violacei

**Profumo:** Bouquet intenso con sentori di viola e frutta nera

**Sapore:** Corposo e morbido, lievemente speziato

**Abbinamenti:** Adatto ad arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 0,375

**Grapes:** Nero di Troia

**Vineyard location:** Murgia

**Altitude:** 400 mt

**Soil:** Clayey - chalky

**Training system:** Espalier

**Grape yield Kg/ha:** 12,000 Kg

**Harvest:** First decade of October

**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature

**Fermentation period:** 10 - 15 days

**Alcohol content:** 13% vol.

**Colour:** Deep Red wine with orange and violet shades

**Smell:** Intense bouquet with scent of violet and black fruits

**Taste:** Full bodied and soft, slightly spicy

**Food Pairing:** Perfect with roasted red meat, wild game meat and seasoned cheeses

**Serving Temperature:** 18°/20° C

**Available sizes:** lt 0,750 - lt 0,375

Terrecarsiche 1939

# I CLASSICI

## ROSATO IGT MURGIA

---



**Vitigni:** Bombino nero - Malvasia nera  
**Zona Viticola:** Murgia  
**Altitudine:** 250/300 mt  
**Tipo di suolo:** Argilloso  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Fine Settembre  
**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.  
**Colore:** Vino rosato con riflessi bordeaux  
**Profumo:** Bouquet intenso ed elegante  
**Sapore:** Equilibrato con note aromatiche  
**Abbinamenti:** Adatto a carni bianche, pesci e formaggi  
**Temperatura di servizio:** 8°/10° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 0,375

**Grapes:** Bombino nero - Malvasia nera  
**Vineyard location:** Murgia  
**Altitude:** 250/300 mt  
**Soil:** Clayey  
**Training system:** Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 12,000 Kg  
**Harvest:** End - September  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 12% vol.  
**Colour:** Rosè wine with Bordeaux shades  
**Smell:** Intense and elegant bouquet  
**Taste:** Balanced, with spicy hints  
**Food Pairing:** Perfect with meat, fish and cheeses  
**Serving Temperature:** 8°/10° C  
**Available sizes:** lt 0,750 - lt 0,375

Terrecarsiche 1939

# I CLASSICI

## VERDECA IGT VALLE D'ITRIA

---

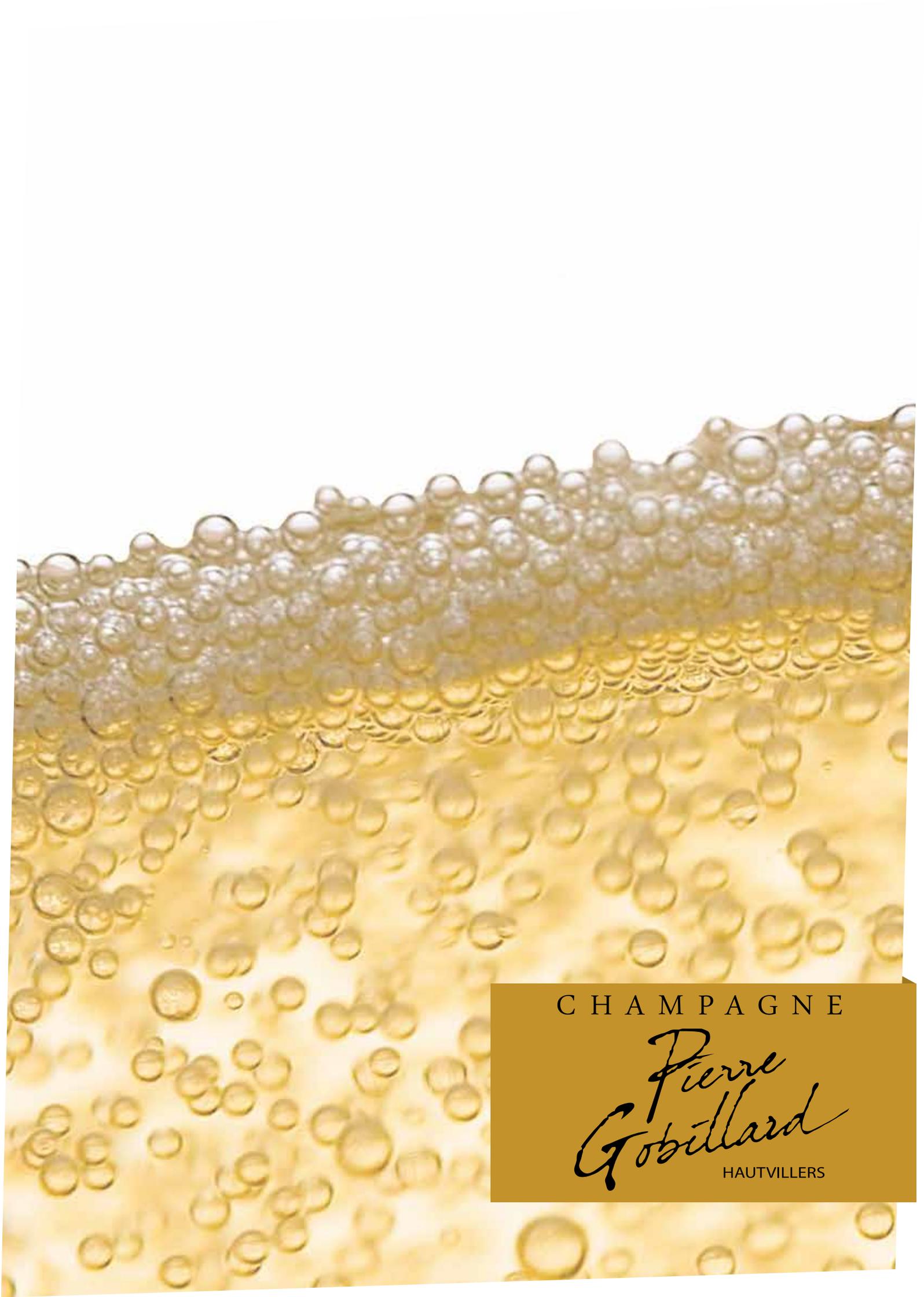


Terrecarsiche 1939



**Vitigni:** Verdeca  
**Zona Viticola:** Valle d'Itria  
**Altitudine:** 350/400 mt  
**Tipo di suolo:** Carsico  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Fine settembre  
**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.  
**Colore:** Chiaro, tendente al giallo verdolino  
**Profumo:** Bouquet fragrante, leggermente fruttato  
**Sapore:** Intenso, armonico e gradevole  
**Abbinamenti:** Adatto per una cucina Mediterranea principalmente a base di pesce  
**Temperatura di servizio:** 6°/8° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 0,375

**Grapes:** Verdeca  
**Vineyard location:** Valle d'Itria Area  
**Altitude:** 350/400 mt  
**Soil:** Karstic  
**Training system:** Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 12,000 Kg  
**Harvest:** End - September  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 12% vol.  
**Colour:** Clear, tending to greenish yellow  
**Smell:** Fragrant and fruity bouquet  
**Taste:** Intense, harmonious and pleasant  
**Food Pairing:** Suitable for Mediterranean cuisine, mainly fish - based cuisine.  
**Serving Temperature:** 6°/8° C  
**Available sizes:** lt 0,750 - lt 0,375

A close-up, macro photograph of champagne bubbles rising in a glass. The bubbles are numerous, spherical, and vary in size, creating a dense, textured appearance. The liquid is a warm, golden-yellow color, and the background is a soft, out-of-focus white. The bubbles are captured in motion, with some appearing sharp and others blurred, suggesting a dynamic and effervescent scene.

CHAMPAGNE

*Pierre  
Gobillard*

HAUTVILLERS

# CUVÉE PRESTIGE

PREMIER CRU

---



**ASPETTO:** La tumultuosa effervescenza mantiene un flusso di bollicine alla superficie del vino. Il colore è un bellissimo oro pallido. Il vino è chiaro.

**NASO:** Al naso è piacevole con profumi floreali di fiori bianchi, di acacia e biancospino che rafforzano la sensazione di raffinatezza.

**GUSTO:** Il sapore è delicato e ben equilibrato.

**ASSEMBLAGGIO:** 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero.

**IL PREMIO VINTAGE  
COME APERITIVO DA GUSTARE**

CHAMPAGNE

*Pierre  
Gobillard*  
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche**1939**

# BRUT AUTHENTIQUE

---



**ASPETTO:** Il Perlage è abbondante quando serve. La vivace effervescenza mantiene un bel flusso di bollicine. Il colore giallo dorato. Il vino è chiaro.

**NASO:** Al naso è rotondo e maturo con aromi di frutta secca e un tocco di miele. A contatto con l'aria: qualche accenno di agrumi.

**GUSTO:** Un vino corposo con sentori vivaci. Quando si placa l'esplosione carbonica, i sentori di frutta secca e miele trovati nell'odore appaiono completamente.

**ASSEMBLAGGIO:** 30% Pinot nero, 30% Chardonnay, 40% Meunier.

C H A M P A G N E

*Pierre  
Gobillard*  
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche**1939**

# BLANC DE BLANCS

PREMIER CRU

---



**ASPETTO:** Una bella effervescenza alimenta uno stretto flusso di bollicine. Il colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.

**NASO:** Al naso è fresco, con aromi di agrumi e fiori bianchi. A contatto con l'aria: un accenno di albicocca.

**GUSTO:** Bella freschezza in bocca. Il delicato sentore di liquirizia e anice conferisce un bel corpo pieno.

Questa vendemmia matura, composta esclusivamente da uve bianche chardonnay, vi incanterà con il suo sapore minerale. Dopo un invecchiamento di diversi anni nelle nostre cantine, il risultato è quello di uno champagne davvero nobile.

**ASSEMBLAGGIO:** 100% Chardonnay.

**IL BLANC DE BLANCS  
HA UN FRESCO MAGNIFICO  
E LO RENDE L'APERITIVO  
MERAUIGLIOSO**

C H A M P A G N E

*Pierre  
Gobillard*  
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche**1939**

# BRUT RÉSERVE

PREMIER CRU

---



**ASPETTO:** Perlage cremoso seguito da un flusso stretto di bollicine.

**NASO:** Al naso è maturo con sentori di liquirizia e legno di sandalo. A contatto con l'aria: sentori di spezie.

**GUSTO:** Vino rotondo conrospo con una piacevole maturità. Il tocco finale è molto vivace.

**ASSEMBLAGGIO:** 40% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 20% Meunier.

**DA BERE COME APERTIVO  
O DURANTE IL PASTO**

C H A M P A G N E

*Pierre  
Gobillard*  
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche**1939**

# BRUT ROSÉ

PREMIER CRU

---



**ASPETTO:** L'effervescenza è vivace e il flusso bolla è ampio e potente. Il colore è un rosa pastella con lievi toni salmone. Il vino è chiaro.

**NASO:** Al naso mostra profumi di fiori di gelsomino con sentori di frutta esotica.

**GUSTO:** Il vino in bocca è fresco e morbido con un tocco di pompelmo rosa

**ASSEMBLAGGIO:** 20% Pinot Nero, 70% Chardonnay, 10% Champagne vino rosso.

CHAMPAGNE

*Pierre  
Gobillard*  
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche**1939**

# CUVÉE FLORENCE

MILLESIMATO 2009

---



Un sorprendente assemblaggio dedicato da Hervé Gobillard a sua moglie Florence.

Complesso champagne, fine ed elegante con profumi di sciroppo alla frutta e spezie dolci.

Uno champagne seducente per accompagnare i vostri piatti più raffinati.

CHAMPAGNE

*Pierre  
Gobillard*  
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche**1939**

# BLANC DE NOIRS

---



**ASPETTO:** Vino limpido e brillante con riflessi oro pallido. L'effervescenza è viva e persistente.

**NASO:** Al naso è fresco sugli aromi primari. A contatto con l'aria: note di frutta fresca, frutta bianca, pesca della vigna.

**GUSTO:** Pieno ed equilibrato con note di frutta acidula, ribes, Yuzu, di meringa. Il finale è splendidamente fresco e leggermente floreale (fiori bianchi, violette) conferisce una grande persistenza a questo champagne

**ASSEMBLAGGIO:** 100% Pinot Nero

**RICONOSCIMENTI:** Medaglia d'argento Decanter 2021  
Medaglia d'argento Decanter 2022

**IL BLANC DE NOIRS È  
RARO E AUDACE,  
NON PUÒ LASCIARVI  
INDIFFERENTI**

C H A M P A G N E

*Pierre  
Gobillard*  
HAUTVILLERS

distribuito da:

Terrecarsiche**1939**



## Terrecarsiche1939

Via Maestri del Lavoro, 6\8  
CASTELLANA GROTTA (BA) - ITALY  
T. +39 080 4962309 - [info@terrecarsiche.it](mailto:info@terrecarsiche.it)  
[terrecarsiche.it](http://terrecarsiche.it)

