

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

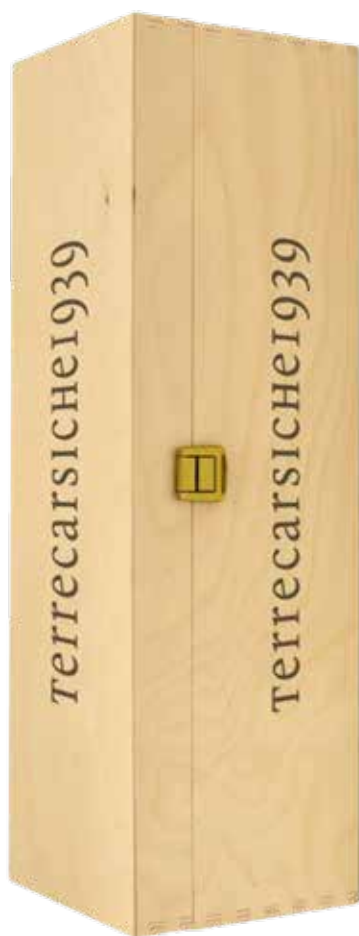
Serving Temperature: 18°/20° C

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

Terrecarsiche1939

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

GIOIA DEL COLLE

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

GIOIA DEL COLLE

FANOVA RISERVA Magnum

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA

UNICLIORI 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

GIOIA DEL COLLE



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

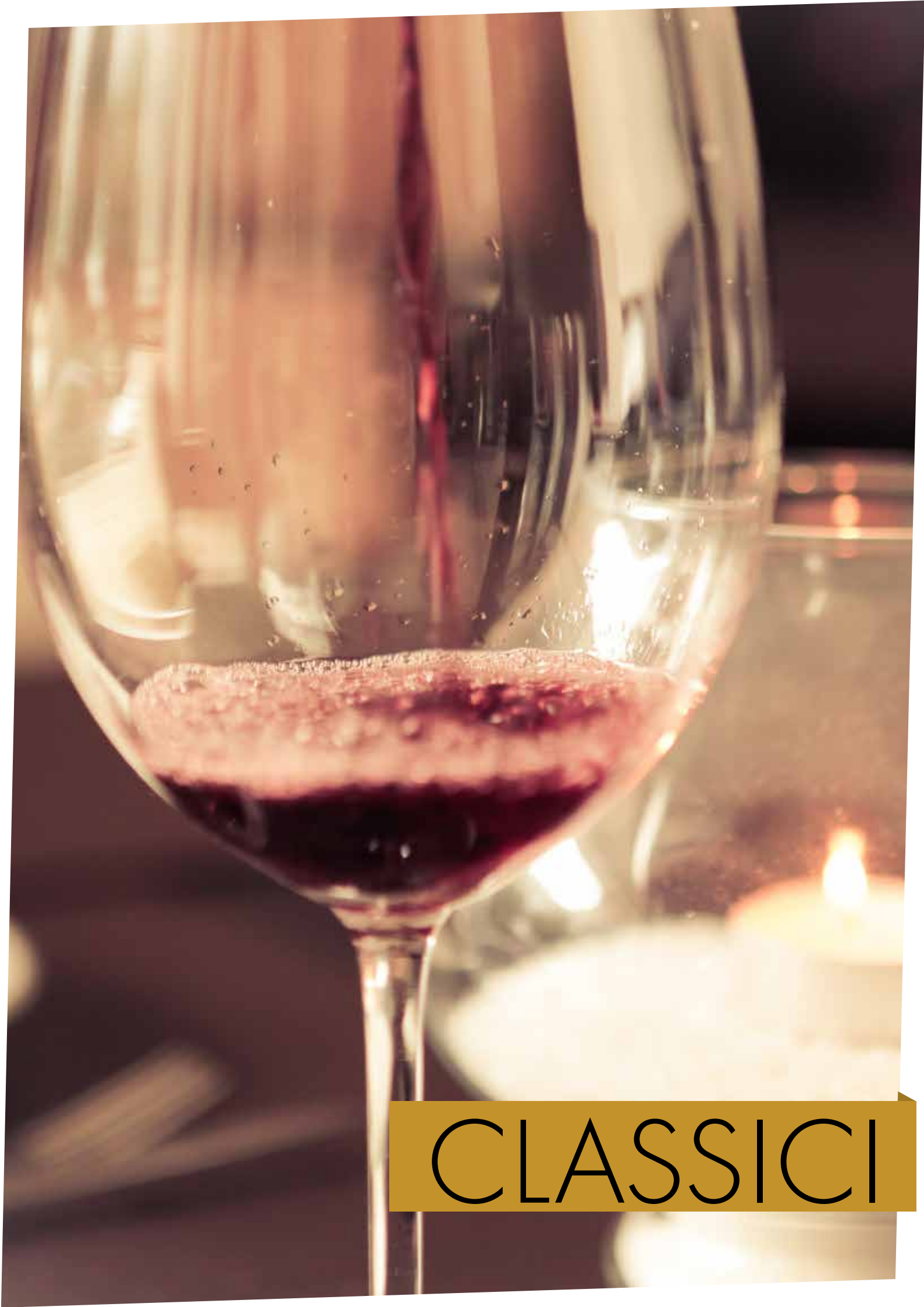
Taste: Delicate, fruity and tasty

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. The background is a soft, out-of-focus white, making the bubbles stand out prominently.

C H A M P A G N E

*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
MERAVIGLIOSO**

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 con un 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**



TerrecarsicheI939

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

