

Terre
carsiche
1939

Terre carsICHE 1939

*firmino
storie di vino*

La cantina Terrecarsiche1939, con sede a Castellana Grotte (Bari), è la sintesi tra la lunga esperienza familiare nella produzione di vini d'eccellenza e la competenza nel settore della commercializzazione. Attiva da oltre 70 anni, nell'ultimo quinquennio l'azienda ha conosciuto un profondo ammodernamento che le ha permesso di aumentare la produzione di vini.

L'amore per il territorio e il desiderio di esaltare l'identità locale hanno portato ad associare alla coltivazione in proprio una collaborazione stretta e sincera con viticoltori e contadini di fiducia che operano nelle zone di Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti e la Valle d'Itria. L'obiettivo è quello di garantire pregio ed eccellenza, scegliendo con cura uve di altissima qualità.

Terrecarsiche1939 winery is the synthesis of a long experience in the production of wines of excellence, with expertise in the sales sector.

Active for over 70 years, in the last five years the company has had a major modernization that has allowed

it to increase the production of wines.

The love for the territory and the desire to exalt the local identity have led to associate to the cultivation in own a close collaboration with winemakers and trusted farmers who work in the areas of Gioia del Colle,

Acquaviva delle Fonti e la Valle d'Itria.

The aim is to ensure quality and excellence, carefully choosing grapes of the highest quality.



I CRU

GIOIA ROSA

ROSATO IGT MURGIA



Vitigni: Primitivo - Aleatico
Zona Viticola: Murgia Barese
Altitudine: 250/300 mt
Tipo di suolo: Argilloso - Carsico
Sistema di allevamento: Alberello Pugliese
Resa uva q.li/ha: 80 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: Murgia Barese Area
Altitude: 250/300 mt
Soil: Karstic - Clayey
Training system: Apulian goblet
Grape yield Kg/ha: 8,000 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

Terrecarsiche 1939

GIOIA ROSA Magnum ROSATO IGT MURGIA



Vitigni: Primitivo - Aleatico
Zona Viticola: Murgia Barese
Altitudine: 250/300 mt
Tipo di suolo: Argilloso - Carsico
Sistema di allevamento: Alberello Pugliese
Resa uva q.li/ha: 80 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: Murgia Barese Area
Altitude: 250/300 mt
Soil: Karstic - Clayey
Training system: Apulian goblet
Grape yield Kg/ha: 8,000 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



Terrecarsiche1939

Vitigni: Fiano - 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% vol.

Affinamento: In barrique di rovere francese per circa 8 mesi e in bottiglia per circa 2 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 - 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% vol.

Ageing: In French durmast barrel for about 8 months and later in bottle for about 2 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



GIOIA DEL COLLE

REGULA MAGISTRI

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE RISERVA



Vitigni: Primitivo Doc Gioia del Colle
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: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 17% vol.
Affinamento: In botte grande di rovere francese per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 12 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 "ferroviana" 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 0,750/lt 1,5

Grapes: Primitivo Doc Gioia del Colle
Vineyard location: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti areas
Altitude: 300/350 mt
Soil: Karstic
Training system: Apulian goblet
Grape yield Kg/ha: 6,000 Kg
Harvest: First decade of September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 17% vol.
Ageing: In big French durmast barrel for about 12 months and later in bottle for about 12 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/lt 1,5

terrecarsiche1939

FANOVA

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE



Vitigni: Primitivo DOC

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: 70 q.li

Epoca della vendemmia: Fine agosto

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 - 15 giorni

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Affinamento: In botte grande di rovere francese per circa 3 mesi

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 DOC

Vineyard location: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

Altitude: 300/350 mt

Soil: Karstic

Training system: Apulian goblet

Grape yield Kg/ha: 7,000 Kg

Harvest: End - August

Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature

Fermentation period: 10 - 15 days

Alcohol content: 14,5% vol.

Ageing: In big french durhast barrel for about 3 months

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

terrecarsiche**1939**

GIOIA DEL COLLE

FANOVA RISERVA



PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE RISERVA



Vitigni: Primitivo DOC Gioia del Colle

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: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 - 15 giorni

Gradazione alcolica: 16% vol.

Affinamento: In botte grande di rovere francese per circa 6 mesi e in bottiglia per altri 6 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 DOC Gioia del Colle

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: First decade of September

Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature

Fermentation period: 10 - 15 days

Alcohol content: 16% vol.

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

FANOVA Magnum

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE



Vitigni: Primitivo DOC
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: 70 q.li
Epoca della vendemmia: Fine agosto
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Colore: Rosso rubino intenso
Profumo: Bouquet intenso, pieno e fragrante
Sapore: Gusto armonico e corposo
Abbinamenti: Adatto per accompagnare arrosti di carne, formaggi e salumi
Temperatura di servizio: 18°/20° C
Formati disponibili: lt 1,5

Grapes: Primitivo DOC
Vineyard location: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti
Altitude: 300/350 mt
Soil: Karstic
Training system: Apulian goblet
Grape yield Kg/ha: 7,000 Kg
Harvest: End - August
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 14,5% 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 1,5

terrecarsiche**1939**



VALLE D'ITRIA

PADRE ABATE

LOCOROTONDO DOC SUPERIORE



Vitigni: Verdeca - 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: 150 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: Goblet/Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 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 BIOLOGICO



Vitigni: Chardonnay in agricoltura biologica
Zona Viticola: Valle d'Itria
Altitudine: 350/400 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di agosto
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13% 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 in organic farming
Vineyard location: Valle d'Itria Area
Altitude: 350/400 mt
Soil: Karstic
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: Mid - August
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 13% 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: 150 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: 15,000 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

terrecarsiche1939

AGORÀ

BIANCO FRIZZANTE IGT VALLE D'ITRIA



Vitigni: Verdeca - 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: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 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: Valle d'Itria Area
Altitude: 400/450 mt
Soil: Karstic
Training system: Goblet/Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 11% vol.
Colour: Greenish Yellow
Smell: Intense and floreal 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

terrecarsiche1939

AGORÀ ROSÈ

ROSATO FRIZZANTE IGT VALLE D'ITRIA



Vitigni: Malvasia Nera - Aleatico
Zona Viticola: Valle d'Itria
Altitudine: 400/450 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Alberello/Spalliera
Resa uva q.li/ha: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 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: Valle d'Itria Area
Altitude: 400/450 mt
Soil: Karstic
Training system: Goblet/Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 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

terrecarsiche1939



CLASSICI

I CLASSICI

PRIMITIVO IGT PUGLIA



Vitigni: Primitivo
Zona Viticola: Murgia barese
Altitudine: 300/350 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Alberello Pugliese
Resa uva q.li/ha: 100 q.li
Epoca della vendemmia: Fine agosto
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: Apulian goblet
Grape yield Kg/ha: 10 ,000 Kg
Harvest: End - August
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

Terrecarsiche1939

I CLASSICI

NERO DI TROIA IGT PUGLIA



Vitigni: Nero di Troia
Zona Viticola: Zona Castel del Monte
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 - 12 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 arrosti 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: Castel del Monte Area
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 - 12 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

Terrecarsiche1939

I CLASSICI

ROSATO IGT MURGIA



Terrecarsiche1939

Vitigni: Bombino nero - Malvasia nera
Zona Viticola: Puglia
Altitudine: 250/300 mt
Tipo di suolo: Argilloso
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 100 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, pesci e formaggi
Temperatura di servizio: 8°/10° C
Formati disponibili: lt 0,750 - lt 0,375

Grapes: Bombino nero - Malvasia nera
Vineyard location: Apulia
Altitude: 250/300 mt
Soil: Clayey
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 10,000 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

I CLASSICI

VERDECA IGT VALLE D'ITRIA



Terrecarsiche1939

Vitigni: Verdeca

Zona Viticola: Valle d'Itria

Altitudine: 350/400 mt

Tipo di suolo: Carsico

Sistema di allevamento: Alberello pugliese

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: Apulian goblet

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

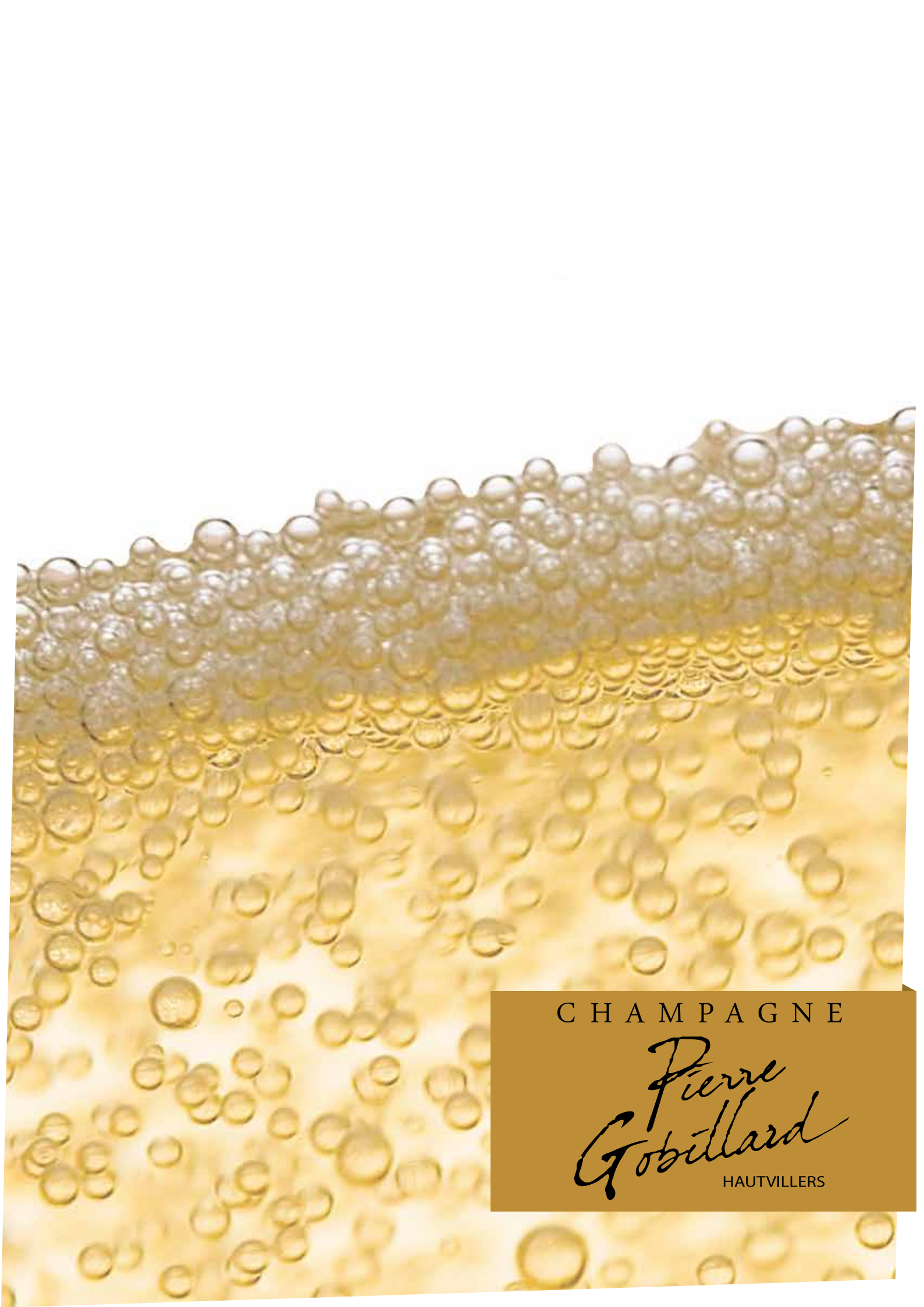
Smell: Fragrant and fruity bouquet

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, small, and spherical, creating a dense, textured pattern of light and shadow. The liquid has a warm, golden-yellow hue. The bubbles are in various stages of ascent, with some appearing sharper and more defined than others, creating a sense of movement and effervescence.

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**

C H A M P A G N E

*Pierre
Gobillard*
HAUTVILLERS

distribuito da:

terrecarsiche1939

CHAMPAGNE

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 conroppo 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.

C H A M P A G N E

*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**

CHAMPAGNE



TerrecarsicheI939

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

