



CANTINE DI
TERRAVECCHIA



CANTINE DI TERRAVECCHIA

I vini di “Cantine di Terravecchia” nascono dalla ferma volontà di Alberto Longo di valorizzare e far conoscere le peculiarità di un territorio, “la Daunia”, che offre una incredibile quantità di risorse socio culturali, paesaggistiche e produttive. Il progetto dei vini a marchio “Cantine di Terravecchia” prende il nome dallo straordinario centro storico di Pietramontecrovino, situato nel Subappennino Dauno, a 450 mt. s.l.m., paese di origine della famiglia Longo. A pochi chilometri dal paese tra l'Appennino ed il Gargano, in una vallata ricca di morbide e sinuose collinette battute da una costante corrente d'aria calda di giorno e freschissima di notte, sono ubicati i vigneti che danno origine ai vini dell'azienda e la cantina che ha sede in un'antica masseria del 1800 denominata Fattoria Cavalli, è costituita da un fabbricato d'epoca completamente ristrutturato e da uno moderno di recente realizzazione, dotati di tradizionali e nuove tecnologie sapientemente armonizzate in ambienti che uniscono alla preziosità del tempo un fascino estetico. Con questi presupposti il progetto della famiglia Longo mira ad ottenere, grazie alla qualità e l'immagine dei suoi vini, la valorizzazione del territorio di origine e dei suoi prodotti agroalimentari destinati ai mercati nazionali ed esteri.

The wines of “Cantine di Terravecchia” are the result of Alberto Longo’s strong determination to enhance the image of and gain recognition for a country, the “Daunia”, with its incredible amount of socio-cultural, landscape and productive resources. The “Cantine di Terravecchia” wine project is named after the extraordinary old town of Pietramontecrovino, a small hamlet on the Subappennino Dauno mountains located 450 mt above sea level, where is the origin of Longo’s family. A few kilometres away from the town, between the Apennine mountains and the Gargano promontory, in a valley dotted with rolling and sinuous hills, a constant breeze that is warm during the day and fresh during the night blesses the vineyards where these wines are produced. The winery itself is located in an old 19th-century masseria known as Fattoria Cavalli. The facilities include two buildings, an older one that was completely renovated and a more recent one, equipped both with traditional and modern technologies that were perfectly blended into an environment that combines the preciousness of time with aesthetic charm. Under such conditions, the project of Longo’s family aims at enhancing, thanks to the quality and image of his wines, the potential of his native territory and of its produces on the national and international markets.



PÀMPANA
NEGROAMARO

CANTINE DI
TERRAVECCHIA

CITERNA
NERO DI TROIA

CANTINE DI
TERRAVECCHIA

RICACCIO
CACC'E MMITTE DI LUCEERA DOP

CANTINE DI
TERRAVECCHIA



BIANCALUNGA

Puglia igr - Bianco



ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera, terreno mediamente calcareo a tessitura franco-sabbiosa.

VITIGNO: Falanghina

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera – Cordone speronato con sesto d'impianto 2,00 mt x 0,83 pari a 5.600 piante per ettaro, resa per ceppo di circa 2,2 Kg. Corrispondente a circa 120/130 q.li di uva per ettaro.

VENDEMMIA: La vendemmia avviene a piena maturazione nella terza decade di settembre mediante selezione e raccolta meccanica.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva subisce una pressatura molto soffice ed il mosto che se ne ricava fermenta a temperatura controllata di circa 15° - 18° in serbatoi di acciaio inox al fine di trattenere nel prodotto i profumi. Dopo la prima sfeccatura, il vino ottenuto viene fatto decantare a freddo e solo dopo tre mesi si procede all imbottigliamento ed al successivo affinamento per non meno di sessanta giorni.

L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, persistente e fruttato con gradevoli note floreali e balsamiche. Sapore armonico, sapido e asciutto.

PRODUCTION AREA:

Winery-owned vineyard near Lucera.

Fairly calcareous soil with a sandy loam texture.

GRAPES: Falanghina

TRAINING METHOD: Espalier - spurred cordon at spacing 2.00 x 0.83 m equal to 5,600 vines per hectare, yielding 2.2 kg each, corresponding to 12,000/13,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST: Harvest takes place at full maturity in the second half of September and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING: The grapes undergo a very soft pressing, and the resulting most is fermented in temperature controlled stainless- steel tanks of about 15°-18°C, in order to allow the product to retain its fragrances.

After the first removal of the lees the wine is decanted at a low temperature; it is bottled only three months later and then aged for at least sixty days. Ageing takes places first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES: Straw yellow with golden glints. Intense, persisting and fruity scent, with pleasant floral and aromatic notes. Harmonious, sapid and dry taste.

CITERNA

Puglia igr - Rosso



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera, terreno mediamente calcareo a tessitura franco-sabbiosa.

VITIGNO: Nero di Troia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera – Cordone speronato sesto d'impianto 2,00 mt x 0,83 pari a 5.600 piante per ettaro, resa per ceppo 2,5 Kg.

Corrispondente a circa 130/140 q.li/uva x ettaro.

VENDEMMIA: La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre mediante selezione e raccolta meccanica.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo finemente fruttato, dotato di leggere note balsamiche. Sapore armonico, rotondo, di buona struttura e dolcemente tannico.

PRODUCTION AREA:

Winery-owned vineyard near Lucera. Fairly calcareous soil with a sandy loam texture.

GRAPES: Nero di Troia

TRAINING METHOD: Espalier - spurred cordon at 2.00 x 0.83 m equal to 5,600 vines per hectare, yielding 2.5 kg each, corresponding to 13,000/14,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST: Harvest takes place at full maturity around mid - October and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING:

Alcoholic fermentation takes place in temperature controlled stainless - steel tanks, favouring a prolonged contact of the skins with the must. Malolactic fermentation occurs in the month of November, right after the alcoholic fermentation. Ageing takes places at first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Strong ruby red colour with purple glints. Finely fruity scent, with subtle aromatic notes. Harmonious, round, sweet tannins and optimally structured taste.

PÀMPANA Puglia igr - Rosso



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera, terreno mediamente calcareo a tessitura franco-sabbiosa.

VITIGNO: Negroamaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera – Cordone speronato sesto d'impianto 2,00 mt x 0,83 pari a 5.600 piante per ettaro, resa per ceppo 2,5 Kg.

Corrispondente a circa 130/140 q.li/uva x ettaro.

VENDEMMIA: La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre mediante selezione e raccolta meccanica.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino mediamente carico.

Profumo con suadenti note di frutti di bosco, gradevole e armonico. Sapore gradevole e rotondo, di ottima struttura e dolcemente tannico.

PRODUCTION AREA:

Winery-owned vineyard near Lucera.

Fairly calcareous soil with a sandy loam texture.

GRAPES: Negroamaro

TRAINING METHOD:

Espalier - spurred cordon at 2.00 x 0.83 m equal to 5,600 vines per hectare, yielding 2.5 kg each, corresponding to 13,000/14,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST: Harvesting is performed when the grapes are perfectly ripe around mid-October and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING:

Alcoholic fermentation takes place in temperature controlled stainless - steel tanks, favouring a prolonged contact of the skins with the must. Malolactic fermentation occurs in the month of November, right after the alcoholic fermentation. Ageing takes places at first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Quite strong ruby red colour. Pleasant and harmonious scent, with alluring notes of wild berries. Pleasant, round, sweet tannins and optimally structured taste.

RICACCIO dop - Rosso



ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera, terreno mediamente calcareo a tessitura franco-sabbiosa.

VITIGNI: Nero di Troia,

Montepulciano d'Abruzzo, Bombino bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera – Cordone speronato sesto d'impianto 2,00 mt x 0,83 pari a 5.600 piante per ettaro, resa per ceppo 2,5 Kg.

Corrispondente a circa 130/140 q.li/uva per ettaro.

VENDEMMIA: La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre

mediante selezione e raccolta meccanica.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino mediamente carico con riflessi violacei.

Profumo con suadenti note di frutti a bacca rossa, gradevole e armonico. Sapore tipico, equilibrato e rotondo, di ottima struttura e dolcemente tannico.

PRODUCTION AREA: Winery-owned vineyard near Lucera.

Fairly calcareous soil with a sandy loam texture.

GRAPES: Nero di Troia, Montepulciano d'Abruzzo,

Bombino bianco

TRAINING METHOD:

Espalier – spurred cordon with a plant spacing of 2.00 mt. x 0.83 equal to 5,600 plants per hectare; yield per plant approximately 2.5 kg, equal to approximately 13,000/14,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST: Harvesting is performed when the grapes are perfectly ripe around mid-October and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGING: Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats in a temperature-controlled environment, favouring a prolonged contact of skins with the must. Malolactic fermentation occurs in the month of November right after the alcoholic

fermentation. Ageing takes places at first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Fairly intense ruby red colour with purple glints. Pleasant and harmonious scent with smooth notes of red berries. Balanced and round varietal taste, excellent body, sweetly tannic.

LÀMIA
Salento igr - Rosso



ZONA DI PRODUZIONE: In agro di Manduria, Taranto da vigneto in conduzione diretta.
VITIGNO: Primitivo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera – Cordone speronato con sesto d'impianto 2,20 mt. x 0,80 pari a 5.300 piante per ettaro, resa per ceppo di circa 2 Kg. Corrispondente a circa 110 q.li di uva per ettaro.
VENDEMMIA: La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre mediante selezione e raccolta meccanica.
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:
La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumo tipico caratteristico del vitigno, intenso e persistente, con sentori di frutti di bosco e lievi note speziate. Sapore armonico, equilibrato di ottima struttura con una ricca trama di tannini dolci.

PRODUCTION AREA:

Surroundings of Manduria, province of Taranto, from winery-managed vineyards.

GRAPES: Primitivo

TRAINING METHOD:

Espalier - spurred cordon at 2,20 x 0,80 m equal to 5,300 vines per hectare, yielding 2 kg each, corresponding to approximately 11,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST: Harvest takes place at full maturity in September and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING:

Alcoholic fermentation takes place in temperature controlled stainless-steel tanks, favouring a prolonged contact of the grape skins with the must. Malolactic fermentation occurs in the month of November, right after the alcoholic fermentation. Ageing takes place at first in stainless-steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Very intense ruby red with purple glints. Typical scent of this grape variety, intense, persisting, with notes of wild berries and soft spiced undertones. Harmonious, balanced and optimally structured taste with a rich pattern of sweet tannins.



CANTINE DI
TERRAVECCHIA



CANTINE DI
TERRAVECCHIA

Lucera (FG) - Puglia - Italia
tel. +39.0881539057 - fax +39.0881539200
info@cantinediterravecchia.it - www.cantinediterravecchia.it

