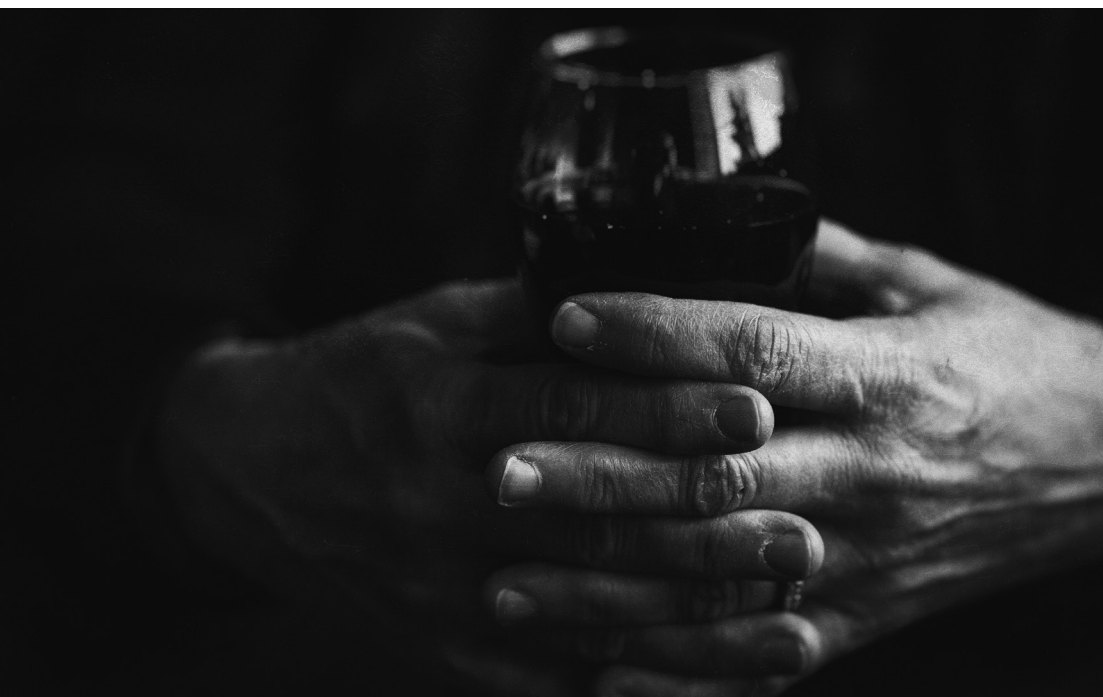

v i t a e

LA GUIDA VINI

2018



Associazione Italiana Sommelier

Tenuta Parco dei Monaci

Contrada Parco dei Monaci - 75100 Matera (MT)

Tel. 328 4288046 Fax 0835 388595

info@tenutaparcodeimonaci.it

www.tenutaparcodeimonaci.it

Anno di fondazione: 2007 **Proprietà:** Rosa Padula

Condizione enologica: Vincenzo Mercurio **Condizione agronomica:** Matteo Trabacca

Bottiglie prodotte: 20.000 **Ettari vitati:** 5

Vendita diretta: No **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Biologica certificata

Il sottile strato di terra che poggia sulla pietra calcarea della Murgia materana, tenera pietra fessurabile in cui le viti affondano le loro radici, è dimora dei vigneti di quest'azienda, che ha sempre prodotto vini di grande interesse spesso vicini all'eccellenza; quest'anno conquista meritatamente il riconoscimento più alto. A ottenerlo è Spaccasassi, un blend vigoroso, in cui struttura e ricchezza di gusto sono magistralmente coniugati a finezza e complessità olfattiva. Di rilievo, e da assaggiare, anche il resto della gamma. Azienda che merita una visita.

· MATERA MORO SPACCASASSI 2014

TTTT

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 20%, Primitivo 20% - **Alc.** 15% - **€** 23 - **Bt.** 6.000

Rubino di grande vivacità. Quadro olfattivo di notevole finezza: si parte con piccoli frutti a bacca nera, alloro, pepe, caffè, tabacco, con note di eucalipto a chiudere la carrellata dei profumi. Palato robusto ma elegante, con tannini ben estratti e freschezza che si sviluppa in una verve acida bilanciando la morbidezza. Chiusura lunga su rimandi speziati e tostati. Fermentazione in acciaio, passaggio in tonneau per 18 mesi e affinamento in bottiglia per altri 12. Entrecôte al pepe verde.

· MATERA PRIMITIVO MONACELLO 2015

TTT

Rosso Doc - Primitivo 100% - **Alc.** 15% - **€** 15 - **Bt.** 8.000

Rubino intenso. Sprigiona profumi di viole appassite, amarene e more in confettura, panpepato, liquirizia e leggera tostatura. Di ottima rispondenza gusto-olfattiva, rivela buon corpo e pregevole equilibrio tra tannini setosi e generoso substrato alcolico. Richiami di grafite in chiusura. Matura tra acciaio e legno, con sosta in tonneau per 8 mesi. Ravioli di ricotta al ragù.

· MATERA ROSATO ROSAPERSEMPRE 2016

TTT

Rosato Doc - Primitivo 100% - **Alc.** 14% - **€** 12 - **Bt.** 3.000

Delicato rosa buccia di cipolla. Naso invitante di fragoline, melograno, petunie ed erba tagliata. Buon equilibrio gustativo con bocca fresca e fragrante sorretta da una spalla alcolica che allunga il finale floreale. Breve macerazione sulle bucce e vinificazione condotta in acciaio. Troccoli al sugo di polpo.