



Abbazia
di S. Michele
Arcangelo
Montescaglioso.
Primo chiostro

La Biblioteca
dell'Abate
al Primo piano



In questi luoghi la natura si amalgama con i saperi accumulati in quasi cinque millenni di presenza umana stabile producendo una sorta di selezione dei prodotti di una terra ancora non violentata dalle manifestazioni più virulente della civiltà industriale.

A questa cultura sono legati i "segni" di una civiltà antica tramandata ancora nei riti che si perpetuano secondo i cicli stagionali, la strumentazione di una quotidianità e di una cultura materiale povera ma funzionale nelle forme e nei tempi ed infine la consapevolezza di uno stretto rapporto con la terra e la natura. A Difesa S. Biagio si conserva uno dei più antichi impianti per la spremitura di olive e uva; sulla Murgia i grandi ovili scavati nella roccia; nel centro storico di Montescaglioso l'imponente rete di cantine rupestri dedicate alla conservazione del vino.

L'azienda vinicola Ditaranto si colloca in questo contesto ambientale e storico, ricco di suggestioni. Tre generazioni con un legame solido con la terra, sempre rinnovato e produttivo, in un territorio che ha conosciuto con gli Enotri le più antiche pratiche agricole, con i Greci ha rafforzato il rapporto con le grandi culture mediterranee ed infine con i Benedettini ha saputo migliorare e tramandare fino ai nostri giorni sapori e patrimoni culturali.

In these places the nature combines with the knowledges of nearly five millennium of stable human presence producing a sort of goods selection of a land by the industrial civilization not contaminated yet. The signs of an ancient civilization passed down over the centuries in rites according to seasonal cycles: "Difesa San Biagio" one of the oldest plant for the olives and grapes pressing; on the "Murgia" the large shepfields dug in the rock; in the historical centre of Montescaglioso the impressive cellars cave network for the wine preservation/storage.

The winery Ditaranto settles into an historical and environmental context of rich fascination. Three generations of wine-growers with a solid bond with the land, always renewed and productive, in a territory where it has known the most ancient agricultural practices with the Enotri, it has strengthened the relationship with the greatest Mediterranean cultures with the Greeks and eventually with the Benedictines it has been able to improve and pass up our days tastes and cultural heritages.

DITARANTO

DITARANTO

Società Agricola
Ditaranto srl
Contrada Lama di Milo
75024 Montescaglioso, MT
Basilicata - Italia
aditaranto@tiscali.it
www.ditarantovini.it

Punto vendita
Montescaglioso
via Indipendenza, 71
Matera
via Lucana, 255
tel. 329 6235312
349 1204420



Vini Terre
dell'Abate

Wine in
the ancient
lands of
Metapontum



Iosaphat
Matera Dop
Primitivo
Denominazione
di origine protetta

Zona di produzione
Montescaglioso, MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Primitivo 90%
+ Merlot 10%
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
cordone speronato
Sesto d'impianto
mt. 2,50x1,20
Piante/ha 3333
Produzione/ha Kg 10.000
Raccolta
manuale
Vinificazione
a temperatura controllata
di 23-25° per 8 giorni
Affinamento
in Tonneaux di Rovere
francese per 12 mesi
Grado alcolico
15,0% vol.
Temperatura di servizio
18 °C

L'Abate
Matera Dop
Primitivo
Denominazione
di origine protetta

Zona di produzione
Montescaglioso, MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Primitivo 90%
+ Merlot 10%
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
cordone speronato
Sesto d'impianto
mt. 2,50x1,20
Piante/ha 3333
Produzione/ha Kg 10.000
Raccolta
manuale
Vinificazione
a temperatura controllata
di 23-25° per 8 giorni
Affinamento
in acciaio
Grado alcolico
15,0% vol.
Temperatura di servizio
18 °C



Serenella
Matera Dop
Greco
Denominazione
di origine protetta

Zona di produzione
Montescaglioso, MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Greco Bianco
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
cordone speronato
Sesto d'impianto
mt. 2,50x1,20
Piante/ha
3333
Produzione/ha
Kg 10.000
Raccolta manuale
Vinificazione
a temperatura controllata
di 14-15° per 15 giorni
Affinamento
in acciaio
Grado alcolico
13,0% vol.
Temperatura di servizio
10-12 °C



Ditaranto



Vini Terre dell'Abate

Wine in the ancient lands of Metapontum

Il Cellarario
Matera Dop-Moro
Denominazione
di origine protetta

Zona di produzione
Montescaglioso MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Cabernet S. 60%, Primitivo 20%,
Aglanico 10%, Merlot 10%
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
cordone speronato
Sesto d'impianto
mt. 2,50 x 1,20
Piante/ha
3333
Produzione/ha
Kg 10.000
Raccolta manuale
Vinificazione
a temperatura controllata
di 23-25° per 8 giorni
Affinamento
in acciaio
Grado alcolico
14% vol.
Temperatura di servizio
18 °C



Portico
Rosso IGP Basilicata
Indicazione geografica
protetta

Zona di produzione
Montescaglioso MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Merlot 80%, Sangiovese 20%
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
cordone speronato
Sesto d'impianto
mt. 2,50 x 1,20
Piante/ha
3333
Produzione/ha
Kg 10.000
Raccolta manuale
Vinificazione
a temperatura controllata
di 23-25° per 8 giorni
Affinamento
in acciaio
Grado alcolico
14,0% vol.
Temperatura di servizio
18 °C



Vigne del Milo
Bianco IGP Basilicata
Indicazione geografica
protetta

Zona di produzione
Montescaglioso MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Malvasia bianca
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
tendone
Sesto d'impianto
mt. 2,50 x 2,50
Piante/ha
1.600
Produzione/ha
Kg 15.000
Raccolta manuale
Vinificazione
a temperatura controllata
di 14-15° per 15 giorni
Affinamento
in acciaio
Grado alcolico
12,5% vol.
Temperatura di servizio
10-12 °C

Il Milo
Vino Rosso

Zona di produzione
Montescaglioso MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Montepulciano
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
tendone
Sesto d'impianto
mt. 2,50 x 2,50
Piante/ha
1.600
Produzione/ha
Kg 15.000
Raccolta manuale
Vinificazione
a temperatura
controllata
di 23-25°
per 8 giorni
Affinamento
in acciaio
Grado alcolico
12,5% vol.
Temperatura di servizio
18 °C



Il Milo
Vino Rosato

Zona di produzione
Montescaglioso MT
Basilicata - Italia
Uvaggio
Montepulciano
Altitudine
60 mt s.l.m.
Forma di allevamento
tendone
Sesto d'impianto
mt. 2,50 x 2,50
Piante/ha
1.600
Produzione/ha
Kg 15.000
Raccolta manuale
Vinificazione
alla macerazione
di 24-36 ore,
segue la fermentazione
a temperatura controllata
14-15° per 15 giorni
Affinamento
in acciaio
Grado alcolico
13,0% vol.
Temperatura di servizio
12-14 °C

**Grappa
del Guiscardo**
Stravecchia

Zona di produzione
Triveneto - Italia
Vinacce
Cabernet - Merlot
Distillazione
in bagno maria
in piccole caldaie
di rame con metodo
discontinuo
Affinamento
in botti di rovere
minimo 18 mesi
Colore ambrato
Gusto
delicato, morbido
con aromi di tabacco
e spezie orientali
Grado alcolico
40% vol.
Bicchieri di servizio
tulipano

