



Vini ♦ Cultura ♦ Agricoltura



“Noi conosciamo bene la nostra terra,  
palmo per palmo,  
così come è fatta.

E produciamo in base ai suoi sapori, non  
in base ai nostri gusti”.

Don Vincenzo Battifarano

*We know our land perfectly,  
as it is. And our production  
is based on the land's  
flavours, not on our taste .*

Don Vincenzo Battifarano





## La Masseria

La storica proprietà denominata Masseria Battifarano è collocata sulla costa ionica della Basilicata, in una porzione d'Italia fin dall'antichità famosa per la fertilità del terreno. La Masseria appartiene da più di cinque secoli alla famiglia da cui prende il nome e conserva uno dei più importanti archivi rurali del territorio, riordinato e catalogato dalla Sovrintendenza ai beni archivistici della Basilicata, testimonianza dell'evoluzione agricola del territorio nonché della storia e degli scambi culturali svoltisi.

L'azienda si sviluppa su una superficie agricola di 100 ettari circa e produce prevalentemente uva da vino, olive da olio, frutta e peperoni, avvalendosi delle tecniche agricole più moderne, sostenibili, integrate, conservative ed a basso impatto ambientale e trasforma, in filiera completa, le uve prodotte in pregiati vini certificati a marchio Matera DOC e Basilicata IGT.

## The Masseria

*Masseria Battifarano is located on the Ionian coast of Basilicata, in an area that has always been famous for the fertility of the soil. The farm has been owned by the Battifarano family for over five centuries and holds one of the most important rural archives of the region. It has been reorganized by the local competent authority and represents a significant testimony of the agricultural evolution, history and cultural exchanges of the local territory.*

*The farm covers an agricultural area of around 100 hectares and produces wine grapes, olives for oil production, fruit and peppers by using the most recent, sustainable, integrated and conservative farming techniques with a low environmental impact. It also transforms the produced grapes into precious certified wines under the labels Matera DOC and Basilicata IGT.*







## **I Terroir**

L'altopiano di Cerrolongo, un terrazzo marino di ca 70 m sul livello del mare, con le sue potenti argille e scheletro siliceo ospita la quasi totalità dei vigneti e frutteti.

La piana di Torre Bollita, che prende il nome dalla torre aragonese del Cinquecento che è parte dell'azienda, situata a valle del centro abitato di Nova Siri marina, ha terreni argillosi sabbiosi impiantati a oliveti e agrumeti.

Santa Lania ha una estensione di 18 ettari ed è a ridosso del confine con la Calabria. Il terreno è principalmente argilloso-limoso con una presenza sensibile di scheletro e una acclività notevole, completamente impiantato a roverella.

## **The Terroirs**

*The Cerrolongo plateau is a sea terrace at around 70 m above sea level, characterized by a strong clay and siliceous gravel soil. Almost all vineyards and fruit groves are located here.*

*The Torre Bollita plain, named after the Aragonese tower from the 16th century belonging to the farm winery, is located downstream from the inhabited centre of Nova Siri Marina. The soil composition ranges from clay to sand and the area is planted with olive and citrus trees.*

*Santa Lania has a surface area of 18 hectares extending along the border with Calabria region. The soil is mostly made up of clay and silt, with a significant percentage of fine gravel and a remarkable sloping gradient. It is completely planted with downy oak trees.*



Il complesso è dotato di agriturismo con possibilità di soggiornare in appartamenti autonomi.

*There is also a holiday farmhouse with independent flats.*





È possibile visitare la masseria e degustare i prodotti presso la sala degustazione per gruppi con prenotazione.

*There is a wine tasting room that can be booked by groups who would like to try the farm products.*





I vini possiedono tutte le tipiche caratteristiche organolettiche dei vini del Sud Italia dal grande corpo, l'elevata gradazione alcolica e le spiccate note fruttate che li rendono ottimi compagni della gastronomia del territorio.





*The wines have all typical organoleptic properties of the wines from Southern Italy: they are full, with a high alcohol content and strong fruity notes, and represent therefore the perfect match for the local food.*









L'olio racconta, con le sue note fruttate intense, il caldo abbraccio del mar Jonio che, insieme allo schermo naturale del massiccio del Pollino, mitiga ogni eccesso, creando un'oasi climatica intensificata.





*The oil, with its intense fruity notes, is the result of the warm embrace of the Ionian sea that, thanks to the natural screen of Pollino mountains on the back, mitigates the climate and creates perfect weather conditions.*





Il piano colturale si completa con la produzione di pere, nettarine, albicocche, susine e limoni, distribuiti all'ingrosso in tutta Italia. L'azienda si distingue da sempre per un'agricoltura integrata e sostenibile. Il "Giardino dell'Eden" metapontino assicura ai frutteti una grande precocità e un corredo di sapori molto ampio.





*The offer is completed by the production of pears, peaches, apricots, plums and lemons, distributed, on a wholesale basis, throughout Italy. The farm stands out from the beginnings for its integrated and sustainable agriculture. The "Garden of Eden" of the Ionian Coast of Metaponto allows our fruits to have a good precocity and a wide range of flavours.*



Coltiviamo “l’Oro Rosso” della Basilicata: peperoni dolci di alta qualità, dalla polpa e buccia sottile, frutto di una selezione contadina di antichi ecotipi della valle del Sinni. Portati a maturazione, finché il colore non passa dal verde a diverse sfumature di rosso, raccolti a mano e appesi in collane chiamate “serte”, vengono poi fatti essiccare al caldo sole dell’estate. Questo antico e lento procedimento conserva il gusto e la qualità del peperone e rende la sua buccia croccante, da cui il nome “crusco”.

Privati dei semi e dei torsoli, vengono fritti in olio bollente per pochi secondi, salati e serviti in tavola. Il gusto dolce fa di loro anche una particolare spezia in polvere, per condire piatti e salumi della tradizione lucana.



*We cultivate ‘Red Gold’. This highly prized, thin-skinned sweet pepper is the result of the selective breeding of ancient varieties grown in the Sinni valley. Ripened in the sun until their colour turns from green to different shades of red, they are picked by hand, hung in garlands called serte, and left to dry in the warm summer wind. An ancient tradition, this slow process conserves the flavour and quality of the peppers while making their skin crispy (hence the name ‘crusco’, which means ‘crunchy’ in local dialect). After removing the core and seeds, the peppers can be fried for a few seconds in boiling oil, salted and served. They are also traditionally ground and used as a spice to sweeten dishes and to enrich the flavour of traditional Lucanian salami.*





## La nostra sostenibilità

L'Azienda Battifarano, grazie a due generazioni di agronomi, ha studiato la propria terra scientificamente e così, sfruttandone le caratteristiche, ha selezionato le colture più idonee, riducendo al minimo gli input esterni, quali concimi e fitofarmaci.

I vini e il resto della produzione non hanno altri sapori se non quelli che arrivano dalle radici alla pianta.

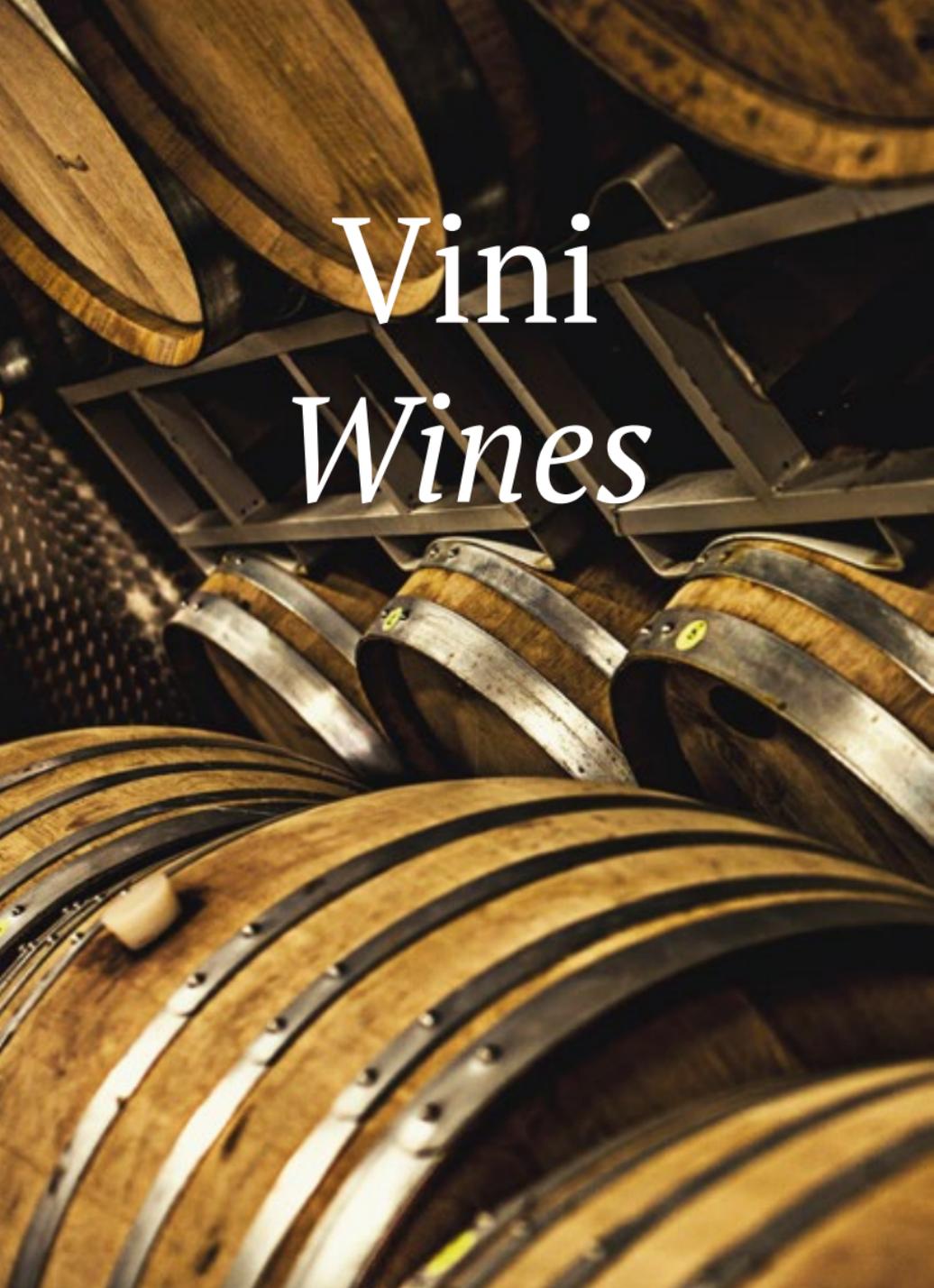
Il marchio distintivo ministeriale SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE assicura al consumatore la coltivazione delle nostre uve secondo tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.



## *Our sustainability*

*With two generations of agronomists in the family, we have taken a scientific approach to understanding how to best use the land, selecting only the varieties of fruits that are particularly suited to the soil, so allowing the use of fertilisers to be reduced to a minimum.*

*Our vineyards are cultivated using methods that respect the environment, conforming to the Ministry of Agriculture's SQNPI Sustainable Quality certification.*



Vini  
*Wines*

Uno Chardonnay dal sapore pieno delle calde estati del Sud e testimone del fresco torrente Toccacielo che attraversa i vigneti della tenuta Battifarano prima di sfociare nel mar Jonio. Un nome che è già la promessa di un vino corposo e dal buon grado alcolico e che ben si accompagna alla buona cucina italiana.

*A Chardonnay wine with a full flavour that reminds of the warm summers of Southern Italy and the fresh stream "Toccacielo" that flows through the vineyards of the Battifarano farm winery into the Ionian sea.*

*The name "Toccacielo", literally translated as "touch the sky", suggests a full-bodied wine with a high alcohol content, that is perfectly enjoyed with the Italian cuisine.*

- 2 🍷 Gambero Rosso Vini d'Italia 2022
- 3 🍷 AIS Vitae 2022
- 3 🍷 FIS Bibenda 2022
- 1 ★ Veronelli Guida Oro 2022
- ☉ Luca Maroni 2022 - 90 pts



# TOCCACIELO BIANCO

## BASILICATA BIANCO IGT

**Uve:** Chardonnay

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

**Odore:** intenso, persistente e fruttato

**Gusto:** ampio, grasso, caldo, con sensazioni minerali

**Abbinamento:** pesce, crostacei e molluschi

**Temp. di servizio:** 10-11°C

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 12.000 kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione in bianco per 25 giorni circa a 13°C

**Affinamento:** in acciaio per 6 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese europea vetro mezzo bianco e turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Chardonnay

**Colour:** bright straw-yellow with pale green reflections

**Scent:** intense, persistent and fruity

**Taste:** full, warm with mineral sensations

**Food matching:** fish, shellfish, molluscs

**Serving temperature:** 10-11°C

**Alcohol content:** 13% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 12.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** soft pressing, cold static decantation, fermentation off the skins for 25 days at around 13°C

**Ageing:** in steel tanks for 6 months

**Bottling:** European Bordeaux bottle, oak glass with cork

**Growing area:** Matera

Aromi dalle forti componenti vinose per un vino tannico, dal colore rosso rubino, intenso e brillante.

I vigneti di Merlot della tenuta Battifarano, estesi su terreni argillosi-limosi esposti a sud, garantiscono corpo e buon grado alcolico a questo vino che ben si accompagna alla cucina italiana. Toccacielo è il nome del torrente che attraversa la contrada di origine ma anche una promessa già dal primo sorso.

*Strong vinous aromas for a tannic wine with an intense and bright ruby red colour.*

*The Merlot vineyards of the Battifarano farm winery, extended over South-oriented clayey-loamy soils, guarantee a full-bodied wine with a high alcohol content, that is perfectly combined with the Italian cuisine.*

*“Toccacielo” is the name of the stream that flows through the area and suggests a very good wine.*

- 2 🍷 Gambero Rosso Vini d'Italia 2022
- 3 🍷 AIS Vitae 2022
- 3 🍷 FIS Bibenda 2022
- 2 ★ Veronelli Guida Oro 2021
- ☉ Luca Maroni 2022 - 90 pts



# TOCCACIELO ROSSO

## BASILICATA ROSSO IGT

---

**Uve:** Merlot

**Colore:** rosso rubino

**Odore:** intenso, persistente e fruttato

**Gusto:** ampio, tannico e strutturato

**Abbinamento:** aperitivi e antipasti della cucina mediterranea

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 12.000 Kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 10-15 giorni a 22°C, 2-3 rimontaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice

**Affinamento:** in acciaio per 12 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese europea vetro-quercia e turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Merlot

**Colour:** ruby red

**Scent:** intense, persistent and fruity

**Taste:** full, tannic and well-structured

**Food matching:** first and second Mediterranean dishes

**Serving temperature:** 18°C

**Alcohol content:** 13% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 12.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** de-stemming and pigeage, maceration and fermentation on the skins for 10-15 days at around 22°C, 2-3 remontage operations per day and 3 delestage operations, soft pressing

**Ageing:** in steel tanks for 12 months

**Bottling:** European Bordeaux bottle, oak glass with cork

**Growing area:** Matera

Il colore giallo brillante e le sfumature di verde raccontano la vita ritrovata di vigneti e zolle che, dopo un glorioso passato di agricoltura millenaria, conobbero secoli di paludi. La bonifica integrale della contrada detta “Paglie di Battifarano”, ultimata negli anni cinquanta del Novecento, ha riportato ai fasti di un tempo questi terreni rivolti verso il mare che oggi generano uve Greco ricche di corpo e personalità.

*The bright yellow colour and the green nuances remind of the rediscovered life of the plots and vineyards, which had turned into swamps for centuries after experiencing a glorious past of millennial agricultural use. With the reclamation of the area called “Paglie di Battifarano”, completed in the ‘50s, these sea-facing lands were brought back to the good old times. Today they produce full-bodied Greco grapes that are full of personality.*



 Decanter 2021 - Bronze medal

 5 Stars Wine 2021 - 90 pts

1  Gambero Rosso Vini d'Italia 2022

3  AIS Vitae 2022

3  FIS Bibenda 2022

2  Veronelli Guida Oro 2022

 Luca Maroni 2021 - 91 pts

# LE PAGLIE

## MATERA GRECO DOC

---

**Uve:** Greco bianco

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi dorati

**Odore:** grande finezza aromatica con note fruttate e floreali

**Gusto:** ampio, minerale e persistente

**Abbinamento:** pesce, crostacei e molluschi

**Temp. di servizio:** 10-11°C

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 9.000 kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione in bianco per 25 giorni circa a 13°C

**Affinamento:** in acciaio per 6 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese vetro mezzo bianco e turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Greco white

**Colour:** bright straw-yellow with golden reflections

**Scent:** fine aromas with fruity and floral notes

**Taste:** full, mineral and persistent

**Food matching:** fish, shellfish, molluscs

**Serving temperature:** 10-11°C

**Alcohol content:** 13% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 9.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** soft pressing, cold static decantation, fermentation off the skins for 25 days at 13°C

**Ageing:** in steel tanks for 6 months

**Bottling:** European Bordeaux bottle, oak glass with cork

**Growing area:** Matera

Quella del Primitivo è stata la prima uva rossa a essere raccolta nel Sud Italia e dava tradizionalmente inizio alla festa della vendemmia. L'Akratos Rosato è un vino dall'anima celebrativa, fresco ma persistente all'assaggio, che porta il nome di quell'oinos puro, senza aggiunte di acqua, riservato al dio Dioniso dagli antichi Greci che hanno impresso profonde tracce nella tenuta Battifarano.

*Primitivo grapes were the first grapes to be harvested in Southern Italy and their harvest traditionally started the grape harvest feast. Akratos Rosato is a fresh and persistent wine for celebrations, whose name reminds of the pure oinos, with no water added, which was offered to the God Dionysus by the ancient Greeks who left important traces in the Battifarano farm winery.*

- 🏆 The Wine Hunter Award 2021
- 🍷 5 Stars Wine 2021 - 88 pts
- 2 🍷 Gambero Rosso Vini d'Italia 2021
- 3 🍷 AIS Vitae 2022
- 3 🍷 FIS Bibenda 2021
- 2 ★ Veronelli Guida Oro 2022
- 👉 Luca Maroni 2021 - 92 pts



# AKRATOS ROSATO

## MATERA ROSATO DOC

---

**Uve:** Primitivo

**Colore:** rosato intenso e brillante

**Odore:** dolci aromi fruttati

complessi e persistenti

**Gusto:** pieno, armonico di frutta

mediterranea

**Abbinamento:** aperitivi e antipasti della cucina mediterranea

**Temp. di servizio:** 11-13°C

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 9.000 kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 24 ore a 16°C, pressatura soffice, chiarifica e fine fermentazione a 12°C per circa 20 giorni

**Affinamento:** in acciaio per 6 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese europea vetro mezzo bianco e turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Primitivo

**Colour:** intense and bright pinkish colour

**Scent:** sweet complex and persistent fruity aromatic notes

**Taste:** rich, harmonious, with Mediterranean fruit notes

**Food matching:** aperitivo and typical Mediterranean starters

**Serving temperature:** 11-13°C

**Alcohol content:** 13% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 9.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** de-stemming-pigeage, maceration and fermentation on the skins for 24 hours at 16°C, soft pressing, clarification and end of fermentation at 12°C for around 20 days

**Ageing:** in steel tanks for 6 months

**Bottling:** European Bordeaux half flint glass bottle with cork

**Growing area:** Matera

Un vino da simposio, quasi cerimoniale, àkratos oinos, come lo chiamavano gli antichi Greci e gli Enotri, vissuti in questa fascia di terra dove da secoli opera la famiglia Battifarano. Un vino puro, pregiato, sacrale, che nell'antichità poteva essere bevuto solo dal potente dio Dioniso e dai suoi sacerdoti, mentre ai comuni mortali era concesso misto ad acqua.

*It's a symposium wine, almost a ceremonial wine: àkratos oinos, as the ancient Greeks and the Oenotrians (who lived in this area where the Battifarano family has been working for centuries) used to call it. A pure, refined, sacred wine, that could only be drunk by the powerful God Dionysus and his priests in ancient times, whereas the ordinary people could drink it mixed with water.*

🏆 Concours de Bruxelles 2021 - Silver medal

🏆 IWSC 2018 - Silver medal

🏆 W IWC 2018 - Bronze medal

🏆 Gilbert & Gaillard 2018 - Gold medal

2 🏆 Gambero Rosso Vini d'Italia 2021

3 🏆 AIS Vitae 2021

3 🏆 FIS Bibenda 2021

2 🏆 Veronelli Guida Oro 2022

🏆 Luca Maroni 2021 - 94 pts



# AKRATOS ROSSO

## MATERA PRIMITIVO DOC

---

**Uve:** Primitivo

**Colore:** rosso rubino brillante

**Odore:** intenso e persistente con sensazione di frutti rossi e spezie della macchia mediterranea

**Gusto:** ampio, caldo, strutturato e morbido

**Abbinamento:** primi e secondi della cucina mediterranea

**Temp. di servizio:** 19-20°C

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 9.000 kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 10-15 giorni a 22°C, 2-3 rimontaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice

**Affinamento:** in acciaio per 3 mesi, in rovere per 12 mesi, bottiglia per 6 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese europea vetro-quercia e turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Primitivo

**Colour:** bright ruby red

**Scent:** intense and persistent with sensations of red fruit and spices of the Mediterranean woodlands

**Taste:** full, warm, well-structured and soft

**Food matching:** first and second Mediterranean dishes

**Serving temperature:** 19-20°C

**Alcohol content:** 14% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 9.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** de-stemming-pigeage, maceration and fermentation on the skins for 10-15 days at 22°C, 2-3 remontage operations per day and 3 delestage operations, soft pressing

**Ageing:** in steel tanks for 3 months, in oak barrels for 12 months, in bottle for 6 months

**Bottling:** European Bordeaux oak brown glass bottle with cork

**Growing area:** Matera

Un sorso che inizia con il profumo appassionante di frutti rossi maturi e arriva al palato con la corposità di uve recise da vigneti rigogliosi esposti a sud. Un vino che racconta la forza di quelle guarnigioni aragonesi per le quali, nel Cinquecento, fu eretta, a difesa delle popolazioni sul Mar Jonio, la Torre Bollita, oggi nella tenuta della famiglia Battifarano.

*When you start drinking this wine you will smell the absorbing scent of ripe red fruits and then feel on your palate the full-bodied grapes from South-oriented luxuriant vineyards. It reminds of the strength of the Aragonese garrisons for whom the tower "Torre Bollita" was built in the 16th century in order to defend the local population living along the Ionian sea coast. Today it is located within the Battifarano farm winery.*

- 🏆 Decanter 2018 - Bronze medal
- 🥈 IWSC 2018 - Silver medal
- 2 🍷 Gambero Rosso Vini d'Italia 2020
- 2 🍷 AIS Vitae 2019
- 3 🍷 FIS Bidenda 2021
- 1 ★ Veronelli Guida Oro 2022
- 👤 Luca Maroni 2021 - 93 pts



# TORRE BOLLITA

## MATERA MORO DOC

---

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Primitivo

**Colore:** rosso cupo con riflessi violacei

**Odore:** intenso, pieno, persistente con sensazioni di frutti rossi e note erbacee

**Gusto:** ampio, caldo, strutturato, armonico e tannico

**Abbinamento:** carni, salumi e formaggi

**Temp. di servizio:** 19-20°C

**Grado alcolico:** 13.5% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 9.000 kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 10-12 giorni a 25°C, 2-3 rimontaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice; uve vinificate separatamente e successivamente assemblate al secondo mese

**Affinamento:** in acciaio per 3 mesi, in rovere per 12 mesi, bottiglia per 6 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia borlese europea vetro-quercia e turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Primitivo

**Colour:** dark red with violet reflections

**Scent:** intense, full, persistent with sensations of red fruit and herbaceous notes.

**Taste:** full, warm, well-structured, harmonious and tannic

**Food matching:** meat, cold cuts and cheese

**Serving temperature:** 19-20°C

**Alcohol content:** 13.5% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 9.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** de-stemming-pigeage, maceration and fermentation on the skins for 10-12 days at 25°C, 2-3 remontage operations per day and 3 delestage operations, soft pressing, separate grape vinification and subsequent assembly in the 2nd month

**Ageing:** in steel tanks for 3 months, in oak barrels for 12 months, in bottles for 6 months

**Bottling:** European Bordeaux bottle, oak glass with cork

**Growing area:** Matera

Un vino dolce e morbido, un passito originale, naturale, speziato agli aromi di pepe nero e caffè tra note di frutti a bacca rossa. Sacro Dono è ottenuto dall'appassimento in pianta di uve Pinot Nero e recisione del tralcio, con una bassissima resa per ettaro. Di grande struttura, avvolgente al primo sorso, riserva tannini eleganti ed armonici in chiusura.

*A sweet, smooth, original and natural raisin wine with aromas of black pepper and coffee and notes of red fruits. Sacro Dono is made by drying Pinot Nero grapes on the vine and cutting off the shoot, with a very low yield per hectare. It is a well-structured wine, full-flavoured from the beginning and with elegant and harmonious tannins on the finish.*

- 3 🍷 AIS Vitae 2019
- 4 🍷 FIS Bibenda 2021
- 1 🌟 Veronelli Guida Oro 2022
- ☉ Luca Maroni 2021 - 96 pts



# SACRO DONO

## BASILICATA ROSSO PASSITO

---

**Uve:** Pinot nero

**Colore:** rosso rubino

**Odore:** confettura di frutti rossi maturi intensi e persistenti

**Gusto:** ampio, armonico con tannini morbidi e strutturato

**Abbinamento:** dolci e formaggi

**Temp. di servizio:** 16-17°C

**Grado alcolico:** 16% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 4.000 kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 15-20 giorni a 23°C, 2-3 rimontaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice

**Affinamento:** in acciaio per 6 mesi, in rovere per 8 mesi, bottiglia per 12 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese Luve scura da 500ml, turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Pinot noir

**Colour:** ruby red

**Scent:** intense and persistent notes of mature red fruit jam

**Taste:** full, harmonious with soft tannins, well-structured

**Food matching:** cheese and desserts

**Serving temperature:** 16-17°C

**Alcohol content:** 16% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 4.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** de-stemming-pigeage, maceration and fermentation on the skins for 15-20 days at 23°C, 2-3 remontage operations per day and 3 delestage operations, soft pressing

**Ageing:** in steel tanks for 6 months, in oak barrels for 8 months, in bottle for 12 months

**Bottling:** dark Luve Bordeaux bottle(500 ml) with cork

**Growing area:** Matera

Questo vino prende il nome dal torrente che attraversa la Masseria Battifarano, detto nelle antiche mappe “Toccaculo”. Per attraversarlo a piedi, le donne si alzavano la gonna...

Vino di carattere corposo e schietto, frutto dei terreni che lambiscono il torrente e che conferiscono aromi decisi. Le uve sono il risultato di un campo sperimentale di antiche uve e cloni selezionati in anni di lavoro.

*This wine is named after the river that flows through the Battifarano estate, referred to on ancient maps as Toccaculo (literally ‘touching the bottom’), since women had to lift their skirts to cross the river and were therefore ‘touched’ by it. It is a full-bodied wine with strong aromas from the lands close to the river. The grapes are a special crossed variety, the result of a combination of ancient vines and carefully selected clones.*



- 2 🍷 Gambero Rosso Vini d'Italia 2021
- 3 🍷 AIS Vitae 2021
- 2 ★ Veronelli Guida Oro 2022
- ☉ Luca Maroni 2021 - 95 pts

# TOCCACULO

## BASILICATA ROSSO IGT

---

**Uve:** selezione di uve nere aziendali

**Colore:** rosso rubino intenso

**Odore:** fruttato, speziato e persistente

**Gusto:** ampio, caldo, strutturato e morbido

**Abbinamento:** primi e secondi della cucina mediterranea

**Temp. di servizio:** 19-20°C

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Piante Ha:** 4.000

**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione Ha:** 9.000 kg

**Raccolta:** manuale

**Altitudine:** 70 m s.l.m

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 10-15 giorni a 22°C, 2-3 rimontaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice

**Affinamento:** in acciaio per 12 mesi, in rovere per 12 mesi, bottiglia 12 mesi

**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese conica scura e turacciolo sughero

**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** selected black grapes from the farm winery

**Colour:** intense ruby red

**Scent:** fruity, spicy and persistent

**Taste:** full, warm, well-structured and soft

**Food matching:** first and second Mediterranean dishes

**Serving temperature:** 19-20°C

**Alcohol content:** 14% Vol.

**Plants per Ha:** 4.000

**Planting system:** 2,5 x 1 m

**Vine training method:** spurred cordon

**Yield per Ha:** 9.000 kg

**Harvesting method:** hand-picking

**Altitude:** 70 m a.s.l.

**Vinification:** de-stemming-pigeage, maceration and fermentation on the skins for 10-15 days at 22°C, 2-3 remontage operations per day and 3 delestage operations, soft pressing

**Ageing:** in steel tanks for 12 months, in oak barrels for 12 months, in bottle for 12 months

**Bottling:** dark conical Bordeaux glass bottle with cork

**Growing area:** Matera

Il Curaffanni è il frutto della selezione tra le migliori uve della nostra azienda. Dopo una accurata fermentazione, viene affinato per 24 mesi in piccole botti di rovere francese per un bere ricercato e di qualità. Un vino meditativo che si propone di “levare” gli affanni della vita.

*Our Curaffanni wine is made of the best grapes from our farm winery. After carefully controlled fermentation, it is aged for 24 months in small French oak barrels to produce a wine of the highest quality. It is a meditation wine, perfect for relieving stress...*



- 🍷 Decanter 2020 - Bronze medal
- 🏆 Concours de Bruxelles 2020 - Gold medal
- 🏆 IWCB Vinarium 2020 - Gold medal
- 2 🍷 Gambero Rosso Vini d'Italia 2022
- 4 🍷 AIS Vitae 2022
- 4 🍷 FIS Bibenda 2022
- 2 ★ Veronelli - Guida Oro 2022
- 👉 Luca Maroni 2022 - 94 pts

# CURAFFANNI

## MATERA MORO RISERVA DOC

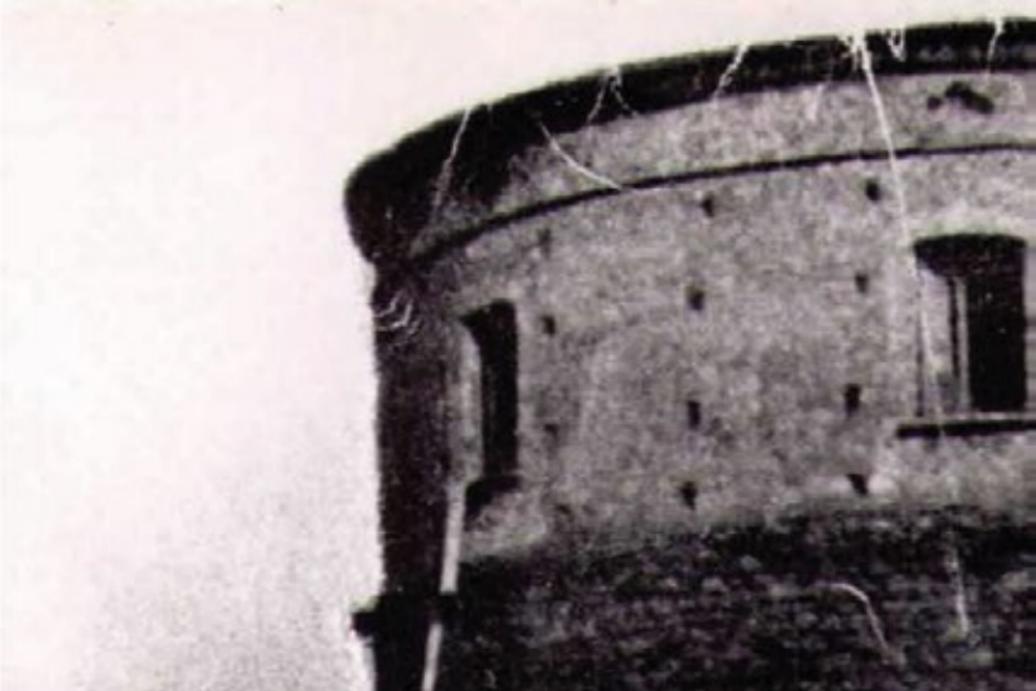
---

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Primitivo  
**Colore:** rosso cupo con riflessi violacei  
**Odore:** intenso, pieno, persistente con sensazioni di frutti neri, rossi e spezie  
**Gusto:** ampio, caldo, strutturato, armonico e tannico  
**Abbinamento:** vino meditativo, carni rosse alla brace  
**Temp. di servizio:** 19-20°C  
**Grado alcolico:** 14% Vol.  
**Piante Ha:** 4.000  
**Sesto di impianto:** 2,5 x 1 m  
**Forma di allevamento:** cordone speronato  
**Produzione Ha:** 6.000 kg  
**Raccolta:** manuale  
**Altitudine:** 70 m s.l.m  
**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 10-12 giorni a 25°C, 2-3 rimontaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice; uve vinificate separatamente e successivamente assemblate al secondo mese

**Affinamento:** in acciaio per 3 mesi, in botti di rovere nuove per 24 mesi, bottiglia per 12 mesi  
**Imbottigliamento:** bottiglia bordolese conica pesante vetro-quercia e turacciolo sughero  
**Zona di produzione:** Matera

**Grapes:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Primitivo  
**Colour:** dark red with violet reflections  
**Scent:** intense, full, persistent with sensations of dark and red fruit and spices  
**Taste:** full, warm, well-structured, harmonious and tannic  
**Food matching:** meditation wine, grilled red meat  
**Serving temperature:** 19-20°C  
**Alcohol content:** 14% Vol.  
**Plants per Ha:** 4.000  
**Planting system:** 2,5 x 1 m  
**Vine training method:** spurred cordon  
**Yield per Ha:** 6.000 kg  
**Harvesting method:** hand-picking  
**Altitude:** 70 m a.s.l.  
**Vinification:** de-stemming-pigeage, maceration and fermentation on the skins for 10-12 days at 25°C, 2-3 remontage operations per day and 3 delestage operations, soft pressing, separate grape vinification and subsequent assembly in the 2nd month  
**Ageing:** in steel tanks for 3 months, in new oak barrels for 24 months, in bottles for 12 months  
**Bottling:** dark heavy conical Bordeaux glass bottle with cork

**Growing area:** Matera



“I nostri vini sono tutti prodotti e imbottigliati all’origine in filiera completa. Non compriamo uve, né mosto, né imbottigliamo vini di cui non conosciamo la storia di ogni singolo acino”.

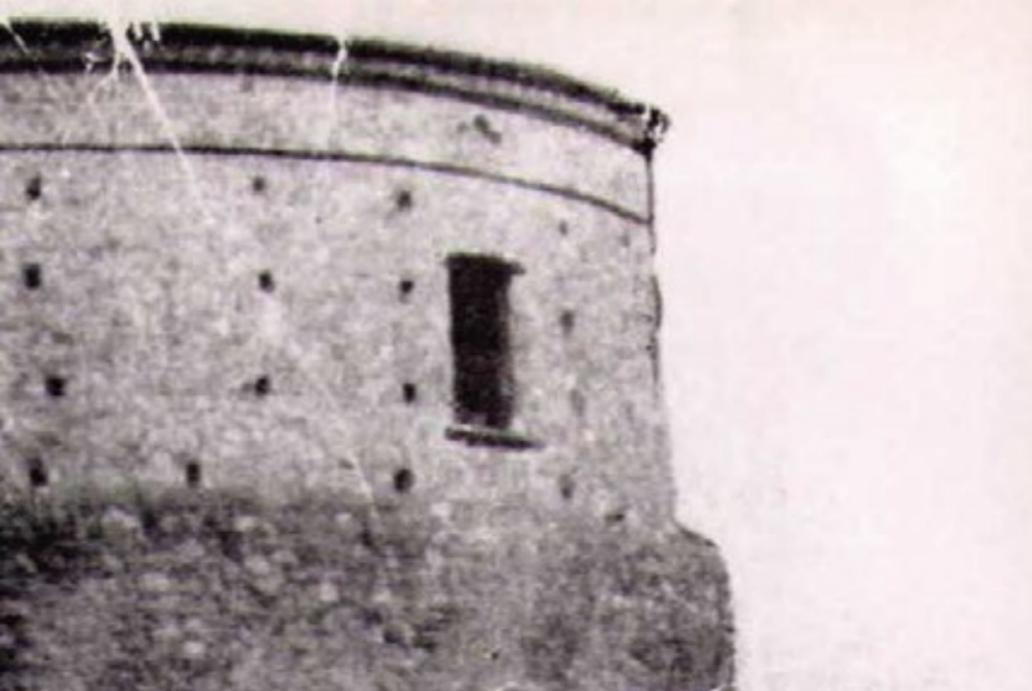
Francesco Paolo Battifarano

*All our wines are produced and bottled in our farm winery.*

*We do not buy any grapes or grape must, nor do we bottle any wines whose history is unknown to us.*

Francesco Paolo Battifarano





“La vite è una pianta in grado di ricordare  
le note e gli odori di ciò che la circonda.  
Ogni vino che produciamo, tra i suoi  
profumi, ha un po' della nostra storia”.

Francesco Paolo Battifarano

*Vines have the power to remind of the scents and  
fragrances that surround them.  
In each of our wines you will smell a piece  
of our history.*

Francesco Paolo Battifarano



Vini ♦ Cultura ♦ Agricoltura

**BATTIFARANO**

Nova Siri ♦ Matera

**Azienda Agricola  
Francesco Paolo Battifarano**

Contrada Cerrolongo 1

75020 Nova Siri (Matera) - Italia

[www.battifarano.com](http://www.battifarano.com)



[info@battifarano.com](mailto:info@battifarano.com)



+39 0835 536174

