



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 vite 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 D.O.C. e Basilicata I.G.T.

The Masseria

The 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 D.O.C. and Basilicata I.G.T.





I Terroir

L'altopiano di Cerrolongo, un terrazzo marino di c.a. 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 '500 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.





E' 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 meridionali 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 mitiga ogni eccesso climatico creando un'oasi climatica intensificato dallo schermo naturale del massiccio del monte Pollino che si erge alle nostre spalle.





The oil, with its intense fruity notes, is the result of the warm embrace of the Ionian sea, that mitigates the climate and creates the perfect weather conditions thanks also to the natural screen of the mount Pollino, which can be observed right behind the farm.





Produciamo e distribuiamo all'ingrosso in tutta Italia: pere, nettarine, albicocche, susine e limoni. Siamo fieri di dire che, sin dai tempi remotissimi, la nostra azienda si è distinta per un'agricoltura integrata e sostenibile. Siamo all'interno del "Giardino dell'Eden" metapontino che assicura ai frutteti una grande precocità e un corredo di sapori molto ampio.





We produce and distribute on a wholesale basis, throughout Italy, our pears, peaches, apricots, plums and lemons. We are proud to tell you that, since very ancient times, our farm winery has stood out for its integrated and sustainable agriculture. We are located within the “Garden of Eden” of the Ionian Coast of Metaponto: this means that our fruit groves have good precocity and a wide range of flavours.





I peperoni sono il frutto della sapiente selezione dell'uomo che saputo scegliere quell'ecotipo che si adatta meglio a questo clima mite, ma con estati molto calde che ottimizzano l'essiccazione al sole per poi poterlo conservare e trasformare nei mesi invernali quale peperone Krusco (fritto in olio di oliva bollente) oppure in polvere o scaglie quale condimento di piatti o dei tipici salumi lucani.

The peppers are the result of a man-made selection process to find the ecotype that can best adapt to the local mild weather with hot summers. Thanks to these weather conditions the sun drying process is optimized and the sun-dried peppers are then stored and transformed in "peperone crusco" (pepper fried in the hot olive oil) in the winter months or in powder or in flakes as a spice that can be used for various dishes as well as for the preparation of the typical salami from Basilicata.





I Vini

Uno Chardonnay dal sapore pieno delle calde estati del Sud e testimone del fresco torrente Toccaciello 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 "Toccaciello" that flows through the vineyards of the Battifarano farm winery into the Ionian sea.

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



1 🍷 Gambero Rosso - Vini d'Italia 2019

3 🌿 AIS - Vitae 2019

1 ★ Veronelli - Guida Oro 2019

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

Temp. di servizio: 10-11°C

Grado alcolico: 13% Vol.

Piante Ha: 4.000

Sesto di impianto: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 12.000

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 3 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

Serving temperature: 10-11°C

Alcohol content: 13% Vol.

Plants per Ha: 4.000

Planting system: 2,5 m x 1

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 3 months

Bottling: european Bordeaux half flint glass bottle 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. Toccaciello 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.

"Toccaciello" is the name of the stream that flows through the area and suggests a very good wine.



3  AIS - Vitae 2019

1  Veronelli - Guida Oro 2019

TOCCACIELO ROSSO

BASILICATA ROSSO IGT

Uve: Merlot

Colore: Rosso Rubino

Odore: intenso, persistente e fruttato

Gusto: ampio, tannico e strutturato

Temperatura di servizio: 18°

Grado alcolico: 13% Vol.

Piante Ha: 4000

Sesto di impianto: m 2,5 x1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 12.000

Raccolta: Manuale

Altitudine: 70 m s.l.m

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

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

Serving temperature: 18°

Alcohol content: 13% Vol.

Plants per Ha: 4.000

Planting system: 2,5 m x 1

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°, 2-3 remontage operations per day and 3 delestage operations, soft pressing

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.

1 🍷 Gambero Rosso - Vini d'Italia 2019

3 🌿 AIS - Vitae 2019

2 ★ Veronelli - Guida Oro 2019

🌸 Radici del Sud - Second place Greco



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: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 9000

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 3 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 floreal 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 m x 1
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 3 months

Bottling: Bordeaux bottle, semi-white 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.



1 🍷 Gambero Rosso - Vini d'Italia 2019

3 🍷 AIS - Vitae 2019

1 ★ Veronelli - Guida Oro 2019

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: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 9.000

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 m x 1

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.

🏆 Gilbert & Gaillard - Gold medal - 88 pts

🍇 5 Star Wines 2018 - 84 pts

🥈 Decanter - Bronze medal 2018 - 86 pts

🥈 IWSC - Silver medal 2018

🥈 IWC - Bronze medal 2018

1 🍷 Gambero Rosso - Vini d'Italia 2019

3 🍷 AIS - Vitae 2019

1 ★ Veronelli - Guida Oro 2019



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: 13,5% Vol.

Piante Ha: 4.000

Sesto di impianto: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 9.000

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

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: 13,5% Vol.

Plants per Ha: 4.000

Planting system: 2,5 m x 1

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

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.

◆ 5 Star Wines 2018 - 80 pts

U Decanter - Bronze medal 2018 - 86 pts

● IWSC - Silver medal 2018

W IWC - Commended 2018

1 🍷 Gambero Rosso - Vini d'Italia 2019

3 🍷 AIS - Vitae 2019

1 ★ Veronelli - Guida Oro 2019



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: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 9.000

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 2 mesi, in rovere per 12 mesi, bottiglia per 12 mesi

Imbottigliamento: bottiglia bordolese 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 m x 1

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 2 months, in oak barrels for 12 months, in bottles for 12 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.



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: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 4.000

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

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

Zona di produzione: Matera

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 m x 1

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

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” in quanto, 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 farm winery, usually called “Toccaculo” (literally “touching the bottom”) in ancient maps, since women used to lift up their skirts in order to cross the river and they were therefore “touched” by it.

It is a full-bodied and genuine wine with strong aromas from the lands close to the river. The grapes are the result of an experiment carried out with ancient vines and clones that have been selected for many years.



2 🍷 Gambero Rosso - Vini d'Italia 2019

1 🍀 Veronelli - Guida Oro 2019

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: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: kg 9.000

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 6 mesi, in rovere per 6 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 m x 1

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 6 months, in oak barrels for 6 months

Bottling: dark conical Bordeaux glass bottle with cork

Growing area: Matera

Il Curaffanni è il frutto scelto della selezione tra le migliori uve della nostra azienda e, 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 di una intensa giornata di lavoro.

*Our Curaffanni wine is the result of the selection of the best grapes from our farm winery. After an accurate fermentation, the wine is aged for 24 months in small French oak barrels for a fine and high quality wine.
It is a meditation wine for relieving the stress of a long working day.*



2 🍷 Gambero Rosso - Vini d'Italia 2019

3½ 🍷 AIS - Vitae 2019

1 🍷 Veronelli - Guida Oro 2019

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: 14.5% Vol.

Piante Ha: 4.000

Sesto di impianto: m 2,5 x 1

Forma di allevamento: cordone
speronato

Produzione Ha: kg 6.000

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: 14,5% Vol.

Plants per Ha: 4.000

Planting system: 2,5 m x 1

Vine training method: spurred
cordon

Yield per Ha: 6.000 kg

Harvesting method: hand-picking

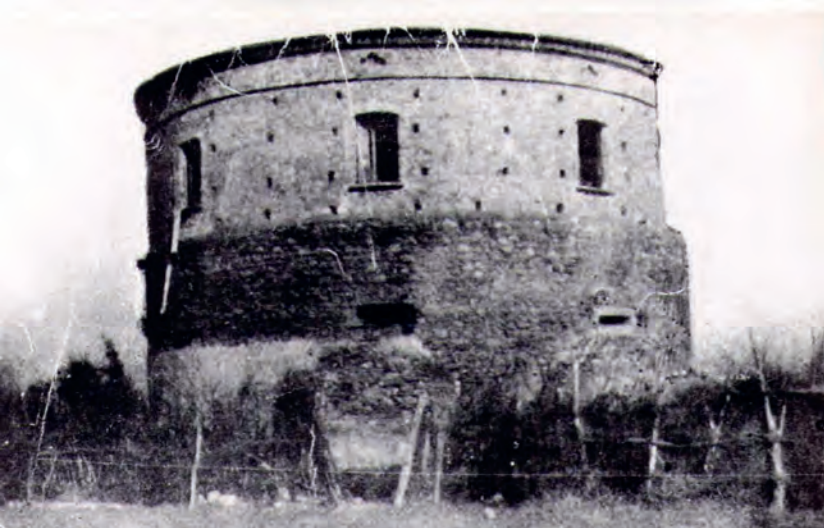
Altitude: 70 m a.s.l.

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 vinifica-
tion 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)





**Azienda Agricola
Battifarano Francesco Paolo**

Contrada Cerrolongo, 1
75020 Nova Siri (Matera) - Italia
www.battifarano.com

