

TERRE DI SAN VITO

COMPANY PROFILE

PRODURRE CON LENTEZZA

TERRE DI SAN VITO NASCE DA UN PROGETTO DI VITA, FINALIZZATO A RECUPERARE IL LEGAME CON LA PROPRIA TERRA, RIAPPROPRIANDOSI DELLA LENTEZZA DELLA LAVORAZIONE, NONCHÉ DELL'ARTIGIANALITÀ, TUTTI VALORI CHE LA TECNOLOGIA E LA VITA FRENETICA CHE CONDUCIAMO HANNO COMPLETAMENTE SRADICATO DALLA NOSTRA CULTURA. LA CITTA' CORRE, SI AFFANNA, LA GRANDE PRODUZIONE DIVENTA SEMPRE PIÙ SCHIAVA DELLA QUANTITÀ; TERRE DI SAN VITO, INVECE, SITUATA NELLA CAMPAGNA PUGLIESE, A POCHI KM DAL MARE, RESPIRA TRA VIGNETI ED ULIVETI SECOLARI, E SORRIDENDO AL TEMPO CHE PASSA, PRODUCE FRUTTI DAL SAPORE INCONFONDIBILE.

TERRE DI SAN VITO È UN INSIEME DI PERSONE CHE CONDIVIDONO CON ENTUSIASMO LO STESSO AMORE PER LA PROPRIA TERRA. SOLO AMANDOLA E RISPETTANDOLA ABBIAMO LA POSSIBILITÀ DI OTTENERNE I FRUTTI MIGLIORI. "POCHI MA BUONISSIMI", RAPPRESENTA APPIENO LA FILOSOFIA DI TERRE DI SAN VITO CHE HA COME OBIETTIVO QUELLO DI OFFRIRE I PRODOTTI DI "UNA VOLTA", DAL SAPORE E GUSTO UNICO.

PRODURRE CON LENTEZZA VUOL DIRE RISPETTARE LA NATURA, SEGUIRNE I RITMI, AFFINCHÉ SI RACCOLGANO I FRUTTI MIGLIORI. LAVORIAMO SEGUENDO GESTI ANTICHI, RIPETITIVI, CHE SI TRAMANDANO DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE CON L'UNICO SCOPO DI PRESERVARE I SAPORI "DI UNA VOLTA".

QUESTO È POSSIBILE GRAZIE ALLA MANO DELL'UOMO: NON ESISTE TECNOLOGIA, O MACCHINA DI ULTIMA GENERAZIONE CHE SIA IN GRADO DI AMARE LE PIANTAGIONI, DI ACCAREZZARLE, DI DIFENDERLE QUANTO L'UOMO.

VINI

La produzione è caratterizzata dal Sauvignon, Chardonnay e dal Malbec, vitigno di pregio e dalle grandi potenzialità.

Il Malbec è una varietà rossa originaria della Francia, dove è ancora coltivato in piccola parte nel Bordeaux, ma è in Argentina che questo vitigno ha trovato una sua dimensione, diventando una delle varietà più rinomate al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Il nostro vino è il risultato di questo prezioso frutto; è un rosso intenso già nel colore, ricco di tannini e sostanze aromatiche; ciò è anche dovuto al particolare sistema di coltivazione che non prevede alcun impianto di irrigazione (sistema di coltivazione asciutto). Grazie alla poca acqua, la pianta sviluppa pochi grappoli dall'alta concentrazione di minerali; solo i grappoli migliori verranno utilizzati per la vendemmia.

OLIO

Assieme al grano e alla vite, l'olivo rappresenta il perno fondamentale su cui si è sviluppata la cultura del mediterraneo.

L'olio extra vergine di oliva Terre di San Vito nasce dalla combinazione di alcune varietà di olive: nostrana, frantoio, leccina, pesciolen, coratina e cima di melfi. Il risultato è un olio verde brillante, dal gusto intenso, con un tasso di acidità dello 0,2%, valore che ne evidenzia l'altissima qualità. Dal grado di maturazione delle olive, al sistema di raccolta e di frangitura, ogni processo di lavorazione avviene con estrema cura, affinché si ottenga un prodotto eccellente.

Le olive vengono raccolte a mano direttamente dall'albero; questa modalità di raccolta, sicuramente più faticosa e più lunga, garantisce la selezione delle olive migliori, giunte allo stadio di maturazione ideale per il processo di molitura. Le olive selezionate vengono spremute a freddo in giornata, a filo continuo, non subendo così alcun riscaldamento o aggiunta di solventi.

È stato scientificamente certificato che il costante utilizzo dell'olio extra vergine di oliva, favorisce l'abbassamento del colesterolo cattivo e l'innalzamento di quello buono, quindi integrarlo nella propria dieta, aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi.

SOTT'OLIO, SOTT'ACETO, E CONFETTURE

Presidio Slow Food®

La produzione è sempre pugliese ed in particolare della zona tra polignano a mare e conversano, spicca tra tutte quella della Carote, recentemente promosse a presidio slowfood.

Nello specifico la produzione consiste in:
sott'olio: melanzane, pomodori secchi, peperoncini al tonno, carciofini, lampascioni, funghi cardoncelli.

Confetture di ciliege, fichi carote, carote piccanti, arance, albicocche.

PIU' VINO

rosso



Malbec 100%
Gradazione: 13,50% vol
Annata: 2011

Caratteristiche

E' un Malbec dalla vellutata texture che arricchisce di setosi tannini e si spande in un finale lungo ed inebriante si adorna di riflessi violacei che evocano al naso e al palato sentori di mirtillo, mora e ciliegia. Ottimo sodalizio con carni e formaggi.

PIU' VINO

bianco



Chardonnay 100%
Gradazione: 13% vol
Annata: 2012

Caratteristiche

Uve provenienti dai nostri vigneti in agro di Polignano, Contrada Rascinuso, vinificate e affinate solo in acciaio ad una temperatura di 15° C. Il prodotto ottenuto viene affinato sulle fecce fini per 2 mesi, periodicamente messe in sospensione con batonage. Successivamente imbottigliate.

IL VESCOVO



Malbec 70%
Cabernet Sauvignon 30%
Gradazione: 13,50% vol
Annata: 2011

Caratteristiche

Vino di punta dell'azienda, dove i terreni sembrano predisposti alla coltivazione di questo Rosso robusto e generoso. Le uve, tagliate in cassette, vengono vinificate con una fermentazione termoregolata. Si effettuano macerazioni lunghe, intervallate da delicati rimontaggi e delestage. Vinificato solo in acciaio, dopo il giusto tempo di maturazione, il prodotto ottenuto viene affinato in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

MOSI'



Nero di Troia 50%
Bombino Nero 50%
Gradazione: 13,50 % vol
Annata: 2012

Caratteristiche

Si effettua una criomacerazione del pigiato ad una temperatura di 5° C. Dopo 5 ore si procede all'estrazione del mosto con una pigiatura soffice. Il prodotto ottenuto viene fatto fermentare in tini di acciaio inox ad una temperatura di 14° C. Successivamente viene affinato sulle fecce fini per 3 mesi, periodicamente messe in sospensione con batonage.

Affinamento in bottiglia di 3 mesi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Un olio verde brillante, dal gusto intenso, con un tasso di acidità dello 0,2%, valore che ne evidenzia l'altissima qualità.



CULTIVAR

leccina, pesciolen, frantoio, nostrana, coratina, cima di melfi

PROVENIENZA GEOGRAFICA
terra di bari (italy)

STATO DI MATURAZIONE
appena invaiate

RACCOLTA manuale

TECNICA DI ESTRAZIONE
a freddo

CONSERVAZIONE
in acciaio a temperatura controllata
(cultivar in purezza)

BOTTIGLIE



TERRE DI SAN VITO

SOTT'OLIO,
CONFETTURE,
E SOTT'ACETI



Presidio Slow Food®

I prodotti Terre di Sanvito sono confezionati con prodotti di altissima qualità, Coltivati con passione nella terra di Bari ed in particolare nella Zona tra Polignano e le campagne di Conversano.

Esclusivamente senza conservanti e con l'utilizzo dell' Olio Extravergine di Oliva Terre di Sanvito.

Si segnalano in particolar modo le confetture ed i sott'aceto con l'utilizzo della carota di Polignano di recente promozione a Presidio Slow Food.

VASETTI 270 G



I SOTTOLIO

POMODORI SECCHI, PEPERONCINI AL TONNO, CARCIOFINI, LAMPASCIONI, FUNGHI CARDONCELLI, MELANZANE.



LE CAROTE DI POLIGNANO

CONFETTURE DI CAROTE.



LE CONFETTURE

CILIEGE A PEZZI, FICHI A PEZZI,
ARANCE A PEZZI, ALBICOCHE.