

#### GROTTINO DI ROCCANOVA DOP

La tradizione del vino di Roccanova appartiene alla terra e al lavoro dell'uomo. Una storia d'amore che dura da millenni e dà il suo meglio con il Grottino di Roccanova DOP una delle eccellenze delle cantine Torre Rosano.

Il vino Grottino DOP, ha origine dai filari che coronano le colline di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di S.A.

La passione legata alla cultura e il rispetto delle tradizioni e dell'ambiente, sono gli strumenti che l'azienda Torre Rosano usa per coltivare, raccogliere e trasformare il frutto delle proprie viti. Uno dei segreti della produzione del Torre Rosano DOP, sta nell'utilizzo delle "grotte del vino", e delle botti di legno pregiato (Torre Rosano è l'unica azienda nell'area del Grottino di Roccanova a fare questo). Tutto questo fa sì che il "Torre Rosano" DOP, nelle tipologie Rosso, Rosso Riserva, Bianco e Rosato venga considerato un vino da bere, ma soprattutto da amare sia a tavola che tra la gente. Torre Rosano, produce anche famosi vini Igp Basilicata come il "Cantrum Piretto rosso" e il "Cantrum Ambrato bianco".

Vini legati alla quotidianità dei nostri cibi tradizionali.

TORRE  
ROSANO

L'azienda agricola vitivinicola Torre Rosano, è situata tra le colline e i calanchi dei comuni di Roccanova e Sant'Arcangelo, zone particolarmente vocate alla viticoltura, tanto da ottenere nell'anno 2008 la DOP Grottino di Roccanova. L'azienda condotta interamente con metodo biologico dal 2002, si estende su una superficie di circa 26 Ha, di cui 8 a vigneto. I vini vengono ottenuti rispettando cultura e tradizione; fatti maturare in botti di legno di rovere italiano, rovere francese e castagno italiano. Tutto avviene nelle "grotte del vino". Caratteristici tunnel scavati nell'arenaria (sedimenti morenici), dove temperatura e umidità sono costanti tutto l'anno. Sara Maria Collarino ha rilevato nel 2012 la conduzione aziendale dal padre Francesco Paolo, che la conduceva dal 1987. La tradizione familiare risale a metà del milleottocento e fa riferimento al suo bis nonno Collarino Francesco Paolo, titolare tra l'altro di una locanda che ha cessato l'attività nel 1985 sotto la gestione del nonno Vincenzo Collarino.

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA  
Località Grotte di Potenza, S. P. 7  
85036 Roccanova (PZ) - Italia  
tel/fax 0973 833427  
www.torrerosano.it - info@torrerosano.it

TORRE  
ROSANO

## CALANCHINO

DOP Bianco



**Zona di produzione** - agro di Sant'Arcangelo (PZ)

**Varietà uva** - da agricoltura biologica Malvasia bianca di Basilicata 90%, Greco bianco 10%.

**Sistema di allevamento e densità per Ha** - spalliera Guyot, con circa 3000 piante non irriguo e inerbito.

**Età media dei vigneti** - 20 anni, resa ad Ha 75 ql.

**Epoca della vendemmia** - ultima decade di settembre.

**Raccolta** - rigorosamente manuale.

**Tecnica di vinificazione** - vinificato in bianco, il mosto viene tenuto a contatto con le bucce poche ore. Viene separato senza pressatura.

**Maturazione** - il vino viene fatto maturare in acciaio per un anno.

**Confezionamento e imballaggio** - bottiglia bordolese mod. margherita di colore scuro, tappo in sughero, in cartoni da 1, 2, 3 e 6 bottiglie da 75 cl.

**Caratteristiche organolettiche** - colore paglierino intenso tendente al giallo, bouquet delicato e armonico, con profumi di frutta fresca e fiori di campo, fresco e gradevole, finale lungo e sciuotto.

**Abbinamenti gastronomici** - da servire su pesce, formaggi freschi, fritti in genere e verdure lessate.

**Servizio** - servire a 10 – 12° C.

**Gradazione alcolica** - 12 % vol.

## TORRE ROSANO

DOP Rosso



**Zona di produzione** - agro di Sant'Arcangelo (PZ)

**Varietà uva** - da agricoltura biologica Sangiovese 85%, Cabernet S. 5%, Montepulciano 5%, Malvasia nera di Basilicata 5%.

**Sistema di allevamento e densità per Ha** - spalliera Guyot, con circa 3500 piante non irriguo e inerbito.

**Età media dei vigneti** - 20 anni, resa ad Ha 80 ql.

**Epoca della vendemmia** - inizi di ottobre.

**Raccolta** - rigorosamente manuale.

**Tecnica di vinificazione** - vinificato in rosso macerazione, maturato per tre anni in botti di rovere italiano e per sei mesi in barriques di rovere francese. Affinato in bottiglia per almeno 120 giorni. Vino non filtrato.

**Maturazione** - il vino viene fatto maturare in acciaio per un anno.

**Confezionamento e imballaggio** - bottiglia bordolese mod. margherita di colore scuro, tappo in sughero, in cartoni da 1, 2, 3 e 6 bottiglie da 75 cl.

**Caratteristiche organolettiche** - colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, tendenti al granato. Odore intenso che richiama ai frutti del sottobosco, di ciliegia e speziato. Sapore pieno, intenso, asciutto e robusto.

**Abbinamenti gastronomici** - su piatti tipici mediterranei dagli intensi sapori, ragu' arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati salumi e zuppe di legumi

**Servizio** - servire a 18 – 20° C.

**Gradazione alcolica** - dai 13 ai 14% vol.

## CANTRUM AMBRATO

IGP Basilicata Bianco



**Zona di produzione** - vigneti siti in agro di Roccanova e Sant'Arcangelo in provincia di Potenza (Lucania)

**Varietà uva** - Malvasia Bianca di Basilicata

**Sistema di allevamento e densità per Ha** - spalliera Guyot con circa 3.500 piante per ettaro non irriguo.

**Età media dei vigneti** - 20 anni, resa ad Ha 75 ql.

**Epoca della vendemmia** - 1-15 ottobre.

**Raccolta** - rigorosamente manuale.

**Tecnica di vinificazione** - vinificazione in bianco con macerazione, passaggio in botti di legno di castagno italiano (max 7,5HI).

**Confezionamento e imballaggio** - bottiglia bordolese nobile di colore scuro, con tappo in sughero biondellato, in cartoni da 1, 2, 3 e 6 bottiglie da 75 cl.

**Caratteristiche organolettiche** - colore giallo tendente all'ocra. Odore delicato e armonico che richiama a vari frutti e fiori. Sapore delicato, tondo con leggero retrogusto amaro.

**Abbinamenti gastronomici** - da servire pesce, zuppa di verdure, formaggi freschi.

**Servizio** - servire a 10 – 12° C.

**Gradazione alcolica** - 11,5%-12,5%.

## CANTRUM PIRETTO

IGP Basilicata Rosso



**Zona di produzione** - vigneti siti in agro di Roccanova in provincia di Potenza (Lucania).

**Varietà uva** - Sangiovese 60%, Cabernet S. 5%, Montepulciano 5%, Malvasia Bianca di B. 30%.

**Sistema di allevamento e densità per Ha** - spalliera Guyot, con circa 3500 piante non irriguo e inerbito.

**Età media dei vigneti** - 20 anni, resa ad Ha 80 ql.

**Epoca della vendemmia** - 10 ottobre, 10 novembre.

**Raccolta** - rigorosamente manuale.

**Tecnica di vinificazione** - vinificazione in rosso con macerazione. Passaggio in botti di legno di castagno italiano per sei mesi.

**Confezionamento e imballaggio** - bottiglia bordolese nobile di colore scuro, con tappo in sughero biondellato, in cartoni da 1, 2, 3 e 6 bottiglie da 75 cl.

**Caratteristiche organolettiche** - Colore rosso tendente al rubino. Odore delicato e armonico che richiama a vari frutti a bacca rossa (ciliegia, fragole, lamponi, ecc.).

Sapore pieno tondo con leggero retrogusto amaro.

**Abbinamenti gastronomici** - da servire su piatti tipici mediterranei, arrostiti, zuppe di legumi, formaggi, zuppe di pesce e crostacei.

**Servizio** - servire a 14 – 16 °C.

**Gradazione alcolica** - 13 % vol.

## CALANCHINO

DOP Rosato



**Zona di produzione** - Agro di Sant'Arcangelo (PZ)

**Varietà uva** - da agricoltura biologica Sangiovese 65%, Cabernet s.10%, Montepulciano 10%, Malvasia nera di Basilicata 5%.

**Sistema di allevamento e densità per ha** - spalliera Guyot, con circa 3000 piante non irriguo e inerbito.

**Età media dei vigneti** - 20 anni, resa ad Ha 80 ql.

**Epoca della vendemmia** - inizi di ottobre.

**Raccolta** - rigorosamente manuale.

**Tecnica di vinificazione** - vinificato in acciaio, il mosto viene tenuto a contatto con le bucce poche ore. Viene separato senza pressatura, la fermentazione continua per 8/10 giorni circa.

**Maturazione** - il vino viene fatto maturare in acciaio per un anno effettuando solo travasi senza filtrazione meccanica.

**Confezionamento e imballaggio** - bottiglia bordolese mod. nobile di colore trasparente, tappo in sughero, in cartoni da 1, 2, 3 e 6 bottiglie da 75 cl.

**Caratteristiche organolettiche** - colore rubino chiaro con riflessi violacei, bouquet intenso e fruttato con note di ciliegia e frutti rossi. Palato fresco, fruttato, gradevolmente acido, finale lungo e sciuotto.

**Abbinamenti gastronomici** - come aperitivo, si accompagna ad antipasti di mare, minestre leggere, carni bianche e pesce al forno o gratinato

**Servizio** - servire a 10 – 12° C.

**Gradazione alcolica** 11,50 % vol.

#### GROTTINO DI ROCCANOVA DOP

Roccanova's winemaking traditions come from the land and from the work of its people. It is a love story that has lasted for thousands of years and does its best with the Grottino di Roccanova PDO, one of the excellences from the Torre Rosano wineries.

Grottino PDO wine is grown on the vines that crown the hills of Roccanova, Sant'Arcangelo and Castronuovo di Sant'Arcangelo.

Passion, linked to culture and respect for tradition and for the environment, are the tools that Torre Rosano uses to grow, harvest and transform the fruit of its vines. One of the secrets of the production of Torre Rosano PDO lies in the use of "wine caves" and barrels in fine wood (Torre Rosano is the only company in the Grottino di Roccanova area to do this).

This is what ensures that "Torre Rosano" PDO in its Red, Red Reserve, White and Rosé types by "Torre Rosano" PDO are considered quaffable but above all, enjoyable. On the table and also in company. Torre Rosano also makes famous Basilicata PGI wines, such as "Cantrum Piretto rosso" and "Cantrum Ambrato bianco".

These are wines linked to the daily nature of our traditional foods.

TORRE  
ROSANO

Farm and wine growing estate, Torre Rosano, nestles between the hills and gullies of Roccanova and Sant'Arcangelo, an area particularly suited for wine growing, to the extent it was awarded PDO Grottino di Roccanova in 2008. The farm has been completely organic since 2002 and covers a surface areas of 26 hectares, of which 8 are dedicated to wine growing. The wines are made in line with culture and traditions, matured in Italian oak, French oak and Italian chestnut casks.

All this happens in the "wine caves".

These characteristic tunnels, dug into the sandstone (moraine sediment), where temperature and humidity are constant all year round.

Sara Maria Collarino took over the reins of the farm in 2012 from her father, Francesco Paolo, who had been running it since 1987. The family tradition dates back to the middle of the 19th century, to his great-grandfather, Francesco Paolo Collarino, owner of an inn that stopped trading in 1985, under the management of his grandfather, Vincenzo Collarino.

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA  
Località Grotte di Potenza, S. P. 7  
85036 Roccanova (PZ) - Italia  
tel/fax 0973 833427  
www.torrerosano.it - info@torrerosano.it

TORRE  
ROSANO

## CALANCHINO

PDO White



**Growing area** - countryside of Sant'Arcangelo (PZ).

**Grape variety** - organically grown Malvasia bianca di Basilicata 90%, Greco bianco 10%.

**Training systems and density per Ha** - Guyot espalier with approx. 3000 plants, not irrigated and grassy.

**Average vine age** - 20 years, yield per Ha, 75 quintals.

**Harvest period** - last ten days of september.

**Harvest** - strictly by hand.

**Vinification technique** - made into white wine.

The must is kept in contact with the skins for just a few hours. It is separated without pressing.

**Ageing** - the wine is aged in steel for a year.

**Bottling and packaging** - Bordeaux bottle, Margherita model in dark glass. Cork stopper.

Packed in boxes of 1, 2, 3 and 6 bottles (75 cl.).

**Organoleptic characteristics** - deep straw in colour, tending towards yellow. Delicate, harmonious bouquet, with aromas of fresh fruit and wild flowers. Crisp and pleasant with a long, dry finale.

**Pair with** - fish, soft cheese, fried foods in general, and boiled vegetables.

**Serve at** - 10 – 12° C.

**Alcohol content** - 12 % vol.

## TORRE ROSANO

PDO Red



**Growing area** - countryside of Sant'Arcangelo (PZ).

**Grape variety** - organically grown Sangiovese 85%, Cabernet S. 5%, Montepulciano 5%, Malvasia nera di Basilicata 5%.

**Training systems and density per Ha** - Guyot espalier with approx. 3000 plants, not irrigated and grassy.

**Average vine age** - 20 years, yield per Ha, 80 quintals.

**Harvest period** - early October.

**Harvest** - strictly by hand.

**Vinification technique** - made into red wine, maceration. Aged for three years in Italian oak barrels and for six months in French oak barriques. Refined in the bottle for at least 120 days. Non-filtered wine.

**Ageing** - the wine is aged in steel for a year.

**Bottling and packaging** - Bordeaux bottle, Margherita model in dark glass. Cork stopper. Packed in boxes or 1, 2, 3 and 6 bottles (75 cl.).

**Organoleptic characteristics** - deep ruby red in colour with hints of violet tending to garnet. Intense scent reminiscent of undergrowth fruits, cherry and spice. Full, intense, dry and robust flavour.

**Pair with** - typically Mediterranean dishes with intense flavours, ragouts, roast meats, game, mature cheeses, charcuterie, and legume soups.

**Serve at** - 18 – 20° C.

**Alcohol content** - 13-14% vol.

## CANTRUM AMBRATO

PGI Basilicata Bianco



**Growing area** - vineyards in the countryside of Roccanova and Sant'Arcangelo in the province of Potenza (Lucania).

**Grape variety** - Malvasia Bianca di Basilicata

**Training systems and density per Ha** - Guyot espalier with approx. 3500 plants not irrigated.

**Average vine age** - 20 years, yield per Ha, 75 quintals.

**Harvest period** - 1-15 october.

**Harvest** - strictly by hand.

**Vinification technique** - made into white wine with maceration. Passage into Italian chestnut wood barrels (max. 7.5 HI).

**Bottling and packaging** - Bordeaux noble bottle in dark glass. Agglomerated stopper with cork discs. Packed in boxes or 1, 2, 3 and 6 bottles (75 cl.).

**Organoleptic characteristics** - yellow in colour tending towards ochre. Delicate, harmonious floral and fruity bouquet. A delicate, rounded flavour with a slight bitter after-taste.

**Pair with** - fish, vegetable soups and soft cheeses.

**Serve at** - 10 – 12° C.

**Alcohol content** - 11.5% -12.5% vol.

## CANTRUM PIRETTO

PGI Basilicata Rosso



**Growing area** - vineyards in the countryside of Roccanova in the province of Potenza (Lucania).

**Grape variety** - Sangiovese 60%, Cabernet S. 5%, Montepulciano 5%, Malvasia Bianca di Basilicata 30%.

**Training systems and density per Ha** - Guyot espalier with approx. 3500 plants, not irrigated and grassy.

**Average vine age** - 20 years, yield per Ha, 80 quintals.

**Harvest period** - 10 october, 10 november.

**Harvest** - strictly by hand.

**Vinification technique** - made into red wine with maceration. Period in Italian chestnut wood barrels for six months.

**Bottling and packaging** - Bordeaux bottle, Margherita model in dark glass. Agglomerated stopper with cork discs.

Packed in boxes or 1, 2, 3 and 6 bottles (75 cl.).

**Organoleptic characteristics** - red in colour tending towards ruby. A delicate, harmonious bouquet reminiscent of various red berry fruits (cherry, strawberry, raspberry, etc.).

**Pair with** - typically Mediterranean dishes, roasts, legume soups, cheese, fish stews and shellfish.

**Serve at** - 14 – 16° C.

**Alcohol content** - 13 % vol.

## CALANCHINO

PDO Rosato



**Growing area** - countryside of Sant'Arcangelo (PZ).

**Grape variety** - organically grown Sangiovese 65%, Cabernet S. s.10% Montepulciano 10%, Malvasia nera di Basilicata 5%.

**Training systems and density per Ha** - Guyot espalier with approx. 3000 plants, not irrigated and grassy.

**Average vine age** - 20 years, yield per Ha, 80 quintals.

**Harvest period** - early october.

**Harvest** - strictly by hand.

**Vinification technique** - vinified in steel.

The must is kept in contact with the skins for just a few hours. It is separated without pressing.

The fermentation continues for 8-10 days (approx.)

**Ageing** - the wine is aged in steel for a year and only racked without mechanical filtering.

**Bottling and packaging** - Bordeaux noble bottle, in clear glass. Cork stopper.

Packed in boxes or 1, 2, 3 and 6 bottles (75 cl.).

**Organoleptic characteristics** - pale ruby with violet hints. Intense, fruity bouquet with notes of cherry and red fruits. A crisp, fruity palate with a pleasantly acidic taste and long, dry finale.

**Pair with** - Serve as an aperitif or with seafood appetizers, light soups, white meat or baked fish or gratin.

**Serve at** - 10 – 12° C.

**Alcohol content** - 11.50 % vol.