



TENUTA DEL CASTELLO

dal 1898

**VINI UNICI,
SENZA TEMPO.**

enologo

Riccardo Cotarella





La nostra Storia

Nel Comune di Montegiordano, in provincia di Cosenza, l'azienda agricola “**Tenuta del Castello**” domina uno spettacolare scenario naturale, tra l'azzurro del Mar Ionio e i colori delle fertili colline ricoperte di pini e macchia mediterranea. In un'area ricca di insediamenti antichissimi, secondo la tradizione frequentata anche dal filosofo Pitagora in epoca magno greca, sorge il castello dei Principi Pignone del Carretto, costruito nel **XVII secolo** sui ruderi del Monastero di Sant'Anania, che fu distrutto dai Saraceni intorno al 1150.

Abitato fino alla fine degli anni '40, il castello per molto tempo ha rappresentato il **centro delle attività agricole della contrada**, ospitando i contadini che dal paese andavano a lavorare la terra insieme alle loro famiglie, e ancora oggi domina l'azienda e tutta la campagna circostante.

I nostri Valori

TRADIZIONE

Un legame profondo fra tradizione e territorio per riscoprire gli autentici sapori di un tempo lontano e le nostre antiche radici.

ESPERIENZA

L'azienda si avvale del contributo di idee e competenze tecniche di agronomi ed enologi che ne condividono la filosofia.

INNOVAZIONE

La tradizione si arricchisce di un progetto innovativo, per migliorare ogni giorno, usando le più moderne attrezzature.

PASSIONE

La cura artigianale e la continua ricerca dell'eccellenza sono gestite con impegno e grande passione, per offrire un prodotto unico e senza tempo.



La cura dei vigneti, estesi per 12 ettari, è la principale attività della “Tenuta del Castello”, che si sviluppa intorno a una grande cantina, dotata di tutte le più moderne attrezzature, nel rispetto però di una tradizione molto antica. Il risultato è un vino selezionato e di alta qualità, realizzato con la collaborazione dell’enologo Riccardo Cotarella, Presidente dell’Associazione degli Enologi.

BIANCO LEPANIO



2022

Struttura e corpo tipici del Greco, uniti ad una complessità aromatica accomunabile ad una piccola percentuale di Traminer. Il sapore è intenso e prolungato, il bouquet fresco con note di fiori e frutti tropicali.

Uvaggio: Greco 90% Traminer 10%.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 quintali, selezione manuale delle uve

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: Traminer fine gusto, Greco primi di settembre

Gradazione alcolica: 12,0%

Vinificazione: le uve sono raccolte e vinificate separatamente. I vini ottenuti sono poi assemblati poco prima dell'imbottigliamento.

Le uve sono sottoposte ad una criomacerazione a freddo per 5-6 ore al fine di estrarre i precursori aromatici. Viene poi fatta una pressatura soffice e il mosto fermenta in acciaio ad una temperatura controllata di 13-15°C.



La cantina della Tenuta si trova nel cuore del vigneti, a pochi passi dal Castello. È una grande struttura dotata dei migliori impianti tecnologici per la vinificazione e l'imbottigliamento, dove l'innovazione abbraccia la tradizione più autentica dell'approccio artigianale.

Il risultato è un vino di qualità, frutto di un intenso lavoro ed espressione del territorio da cui proviene.

ROSATO PIAN DELLE ROSE



2022

Vino sofisticato ed elegante, dal gusto fresco e sapido con aromi intensi tipici dell'Aglianico, con note di frutti di bosco e ciliegia. Il suo nome deriva dal pianoro prospiciente l'antico castello.

Uvaggio: Aglianico 100%.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 quintali, selezione manuale delle uve

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Gradazione alcolica: 12,5%

Vinificazione: le uve vengono dirasate e trasferite in pressa dove fanno una breve macerazione di 2 ore per ottenere il tipico colore rosa con riflessi violacei.

La fermentazione alcolica si svolge completamente in acciaio a temperatura controllata di 13-15°C.



ROSSO NAROBIO



2021

Un rosso pregiato affinato in barrique nuove per 8 mesi, dal colore rosso rubino e dal sapore deciso e corposo. Accompagna bene piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.



Uvaggio: Aglianico 100%.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 quintali, selezione manuale delle uve

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: ottobre

Gradazione alcolica: 14,0%

Vinificazione: Fermentazione alcolica svolta in acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques.

Affinamento in barriques nuove per 8 mesi.



ROSSO BARRICATO SOPRANO



2019

Un rosso di prestigio, affinato in barrique nuove per 18 mesi, dal colore rosso rubino intenso e dal gusto deciso e corposo.

Accompagna egregiamente piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.

Uvaggio: Aglianico 100%.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ettaro: 45 quintali, selezione manuale delle migliori uve.

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: ottobre

Gradazione alcolica: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione alcolica svolta in acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques.

Affinamento in barriques nuove per 18 mesi.



I vini di Tenuta del Castello si caratterizzano per il giusto tenore zuccherino e alcolico e per la buona acidità fissa, che ne esaltano i profumi mantenendoli invariati nel tempo.



Tenuta del Castello Società Agricola srl
C.da Castello
87070 Montegiordano (CS)

info@tenutadelcastello.it




TENUTA DEL CASTELLO