CANTINE
ERARIO

Servizi Enoturismo
Wine Tourism Services

INDICE

01. La Nostra Storia pg. 04

02. I nostri Servizi pg. 06

2.1 Degustando pg. 09

2.2 Primitivo Wine Experience pg. 13

2.3 Dalla Vigna alla Cantina pg. 16-17

INDEX

01. Our History pg. 05

02. Our Services pg. 07

2.1 Tasting pg. 11

2.2 Primitivo Wine Experience pg. 15

2.3 From the Vineyard to the Cellar pg. 18-19

MENÙ FOR EXPERIENCE

PRIMITIVO WINE EXPERIENCE SHOWROOM GALLERY

LA NOSTRA STORIA

Dalla metà del 1.800 la Famiglia ERARIO si è sempre dedicata all'agricoltura, in particolar modo alla coltivazione delle viti e degli ulivi.

Nel 2006, con la partecipazione della Famiglia BRUNETTI, viene registrata per la prima volta la ditta con il nome di AGRICOLA ERARIO.

Nel 2011 viene costruita la sede aziendale, dove vengono collocate le macchine per la pigiatura delle uve, le cisterne del vino (sia sotto terra che in silos di acciaio) e la macchina per l'imbottigliamento ed etichettatura.

La vendemmia viene fatta sempre rigorosamente a mano e per quanto riguarda il primitivo viene fatta due volte. In agosto vengono raccolti i grappoli più grandi e dopo circa due settimane verso metà settembre vengono vendemmiati i grappoli restanti, che nel frattempo si sono arricchiti ulteriormente di zuccheri, che renderanno un grado alcoolico superiore. L'Agricola Erario è particolarmente attenta alla qualità dei suoi prodotti e presta molto attenzione alle richieste dei suoi clienti, in modo particolare sia quando si tratta di scegliere un determinato tipo di vino, che quando si tratta di personalizzare un'etichetta adatta ad un determinato mercato.

La Cantina Erario, basa il suo successo sull'unione e coesione di TRADIZIONE, INNOVAZIONE, RICERCA, SOSTENIBILITA' e INTERNAZIONALIZZAZIONE.

La tradizione e l'esperienza di tre generazioni di vignaioli che dal 1849 si sono susseguiti, hanno dato vita alla CANTINA ERARIO, oggi orientata ad una logica di innovazione sia di prodotto che di processo che con un mix perfetto tra tecnologia e tradizione da vita a prodotti di grande spessore. I vini ottenuti da questo connubio hanno una grande personalità; profumi, colore, gusto e gradazioni alcoliche rilevanti evidenziano il vero carattere del vitigno principe dell'azienda: il Primitivo coltivato nella piana di Manduria. Punto di forza dell'azienda sono i vigneti di proprietà coltivati con il tradizionale metodo ad alberello o a spalliera; in essi un'attenta individuazione di cultivar e cloni autoctoni permette di ottenere uve di altissima qualità, rigorosamente selezionate e vendemmiate a mano.

Di rilevante importanza nella vision aziendale è l'ottica internazionale che emerge nella molteplicità dei vini prodotti al fine di soddisfare le diverse sfumature ed esigenze dei mercati internazionali.

Nel 2021 nasce PRIMITIVO WINE EXPERIENCE, connubio perfetto dei migliori vini della produzione abbinati a prodotti della tradizione locale pugliese, in una location sapientemente arredata e pronta ad accogliervi sia nel periodo invernale, con l'ampia sala al piano terra o anche nel periodo estivo la le terrazze che volgono il loro sguardo sulla distese dei vigneti limitrofi.

OUR HISTORY

Since the mid-1800s, the ERARIO family has always dedicated itself to agriculture, in particular to the cultivation of vines and olive trees.

In 2006, with the participation of the BRUNETTI family, the company was registered for the first time with the name Agricola Erario.

In 2011 the company headquarters were built, where the grape pressing machines, the wine tanks (both underground and in steel silos) and the bottling and labeling machine were placed.

The harvest is always done strictly by hand and as regards the primitive it is done twice. In August the largest bunches are harvested and after about two weeks towards mid-September the remaining bunches are harvested, which in the meantime have been further enriched with sugars, which will yield a higher alcohol content. Agricola Erario is particularly attentive to the quality of its products and pays close attention to the requests of its customers, in particular both when it comes to choosing a specific type of wine and when it comes to customizing a label suitable for a specific market.

Cantina Erario bases its success on the union and cohesion of TRADITION, INNOVATION, RESEARCH, SUSTAINABILITY and INTERNATIONALIZATION.

The tradition and experience of three generations of winemakers who have followed one another since 1849 have given life to the CANTINA ERARIO, today oriented towards a logic of innovation in both product and process which with a perfect mix of technology and tradition gives life to thick products. The wines obtained from this combination have a great personality; aromas, colour, taste and significant alcohol content highlight the true character of the company's main grape variety: Primitivo grown in the Manduria plain. The company's strong point are the owned vineyards cultivated with the traditional sapling or espalier method; in them, careful identification of native cultivars and clones allows us to obtain grapes of the highest quality, rigorously selected and harvested by hand.

Of significant importance in the company vision is the international perspective that emerges in the multiplicity of wines produced in order to satisfy the different nuances and needs of international markets.

PRIMITIVO WINE EXPERIENCE was born in 2021, a perfect combination of the best wines of the production combined with traditional local Apulian products, in an expertly furnished location ready to welcome you both in the winter period, with the large room on the ground floor or even in the summer period the the terraces that look out over the expanses of neighboring vineyards.

I NOSTRI SERVIZI

Visita guidata vigneti

Visita guidata cantina

Degustazione vini

Food & Wine

Apericena

Lontani dal caos ci si immerge in un ambiente di puro relax, si approfondisce la cultura del vino e il lavoro dei vignaioli.

L' Escursione in vigna, diventa un vero e proprio toccasano per chi vuole staccare dal frenesismo della vita di tutti i giorni; un percorso trekking con tanto di calice di vino come tappa finale.

Quindi, scarpe comode e visita i vigneti, passeggia tra i filari e rientra in cantina. Vi racconteremo non solo tutto ciò che c'è da sapere sulla vitivinicoltura, ma vi serviremo anche tutto ciò che ne nasce.

Cosa aspetti, immergiti nel gusto, assapora la tradizione. Se cerchi un'esperienza unica, unisci la tradizione del vino, sapientemente raccolto a mano, al food locale, artigianale... Il Primitivo Wine Experience ti aspetta per farti innamorare del MADE IN MANDURIA!

Scopri di seguito i pacchetti servizi:

DEGUSTANDO

PRIMITIVO WINE EXPERIENCE

DALLA VIGNA ALLA CANTINA

OUR SERVICES

Guided tour of the vineyards

Guided Tour of the Cellar

Wine tasting

Food & Wine

Aperitif

Far from the chaos, you immerse yourself in an environment of pure relaxation, learning more about the culture of wine and the work of winemakers. The excursion to the vineyard becomes a real panacea for those who want to disconnect from the frenzy of everyday life; a trekking route complete with a glass of wine as the final stage. So, bring comfortable shoes and visit the vineyards, walk among the rows and return to the cellar. We will tell you not only everything you need to know about viticulture, but we will also serve you everything that comes from it. What are you waiting for, immerse yourself in the taste, savor the tradition. If you are looking for a unique experience, combine the tradition of wine, expertly harvested by hand, with local, artisanal food... The Primitivo Wine Experience awaits you to make you fall in love with MADE IN MANDURIA!

Discover the service packages below:

TASTING

PRIMITIVE WINE EXPERIENCE

FROM THE VINEYARD TO THE CELLAR

DEGUSTANDO

Degusta il ***MADE IN MANDURIA...***

La nostra sala degustazione o la nostra terrazza è a vostra disposizione.

Gusta tre delle nostre etichette (un rosè o un bianco e due vini rossi) selezionate per voi dai nostri sommelier accompagnate egregiamente da deliziose bruschette, salumi e formaggi tipici.

INFO UTILI:

- ***Prenotazione obbligatoria****
(almeno due giorni prima della degustazione);
- ***Durata media 90 minuti***
- ***Per gruppi di due o più persone***
- ***Servizio attivo dalle***
09.30-12.00 | 16.30-18.00
- ***Costo a persona: € 20***

*tutti i giorni previa disponibilità e salvo variazioni.

PRIMITIVO WINE
EXPERIENCE
SHOWROOM
GALLERY

Bianco

TASTING

Taste ***MADE IN MANDURIA...***

Our tasting room or our terrace is at your disposal. Taste three of our labels (a rosé or a white and two red wines) selected for you by our sommeliers, excellently accompanied by delicious bruschetta, cured meats and typical cheeses.

USEFUL INFORMATION:

- ***Reservation required****
(at least one day before the tasting);
- ***Average duration 90 minutes***
- ***For groups of two or more people***
- ***Service active from***
09.30-12.00 am | 4.30-6.00 pm
- ***Cost per person: € 20***

*every day subject to availability and subject to variations.

PRIMITIVO WINE EXPERIENCE SHOWROOM GALLERY

EST° 1545
Crocevia
PRIMITIVO DI MANDURIA
RISERVA
TRIPLE AGEING FOR
ULTIMATE SMOOTHNESS
18 | 48
FINISHED IN PREMIE
OAK BARRIQUE
CREATED BY
PRODUCT OF ITALY

PRIMITIVO WINE EXPERIENCE

La tua ***ESPERIENZA DI GUSTO...***

La nostra sala degustazione o la nostra terrazza è a vostra disposizione. Degusta i prodotti tipici locali freddi tra cui salumi e formaggi tipici, bruschette e frise gourmet, dolci e frutta ed abbina i vini dalla nostra vasta scelta.

INFO UTILI:

- ***Prenotazione obbligatoria****
(almeno due giorni prima della degustazione);

- ***Durata media 120 minuti***

- ***Per gruppi di due o più persone***

- ***Servizio attivo dalle ore 20.00*** solo nei giorni di Giovedì/Venerdì/Sabato* e nei mesi di Giugno, Luglio, Agosto e Settembre.

- ***Costo alla carta*** (vedi menù dal QR)

*previa disponibilità e salvo variazioni.

MENÙ

PRIMITIVO WINE EXPERIENCE

Your ***TASTE EXPERIENCE...***

Our tasting room or our terrace is at your disposal. Taste typical cold local products including typical cured meats and cheeses, gourmet bruschetta and frize, desserts and fruit and pair with wines from our vast selection.

USEFUL INFORMATION:

- ***Reservation required****
(at least one day before the tasting);

- ***Average duration 120 minutes***

- ***For groups of two or more people***

- ***Service active from 7.30 pm*** only on Thursday/Friday/Saturday and in the months of June, July, August and September.

- ***A la carte cost*** (see QR menu)

*subject to availability and subject to variations.

MENÙ

DALLA VIGNA ALLA CANTINA

Visita i nostri vigneti, immergiti in un ambiente di puro relax e approfondisci la cultura del vino e il lavoro dei vignaioli. Recati presso la Cantina; entra nel cuore del ciclo produttivo e scopri i vini da noi prodotti: in gamma ben 27 etichette, tra i quali annoveriamo il Primitivo di Manduria nelle tre versioni contemplate dal disciplinare di produzione, Il Negroamaro, Il Fiano, Lo Chardonnay, il Moscato, l' Aleatico, e infine il Rosè nella versione spumante, frizzante e fermo.

A seguire, il pranzo* (ALLEGATO A) con degustazione di piatti tipici pugliesi con annessa degustazione di tre vini abbinati al menù.

INFO UTILI

- Prenotazione obbligatoria
(almeno due giorni prima della degustazione);

- Gruppi di almeno 8 persone e massimo 50

*tutti i giorni previa disponibilità e salvo variazioni.

*E' possibile anche scegliere solo il pranzo al costo di 30,00€ a persona come da Allegato A

I prodotti in servizio, possono essere presentati sia in Italiano che in Inglese

DALLA VIGNA ALLA CANTINA

Opzioni del pacchetto

"DALLA VIGNA ALLA CANTINA"

1. OPZIONE ***PRANZO***

- ***prezzo: € 50*** a persona
- ***servizio attivo dalle ore 10.00 alle ore 15.00***

2. OPZIONE ***DEGUSTAZIONE***

- ***prezzo: € 40*** a persona
- ***servizio attivo dalle ore 10.00 alle ore 13.30***

3. OPZIONE ***EXPERIENCE***

- ***prezzo: €20***
  (+ consumazione alla carta, vedi QR code)
- ***servizio attivo dalle ore 10.00 alle ore 13.30***

MENÙ

FROM THE VINEYARD TO THE CELLAR

Visit our vineyards, immerse yourself in an environment of pure relaxation and learn more about the culture of wine and the work of winemakers. Go to the Cellar; enter the heart of the production cycle and discover the wines we produce: 27 labels in the range, among which we include the Primitivo di Manduria in the three versions contemplated by the production specification, the Negroamaro, the Fiano, the Chardonnay, the Moscato, the ' Aleatico, and finally the Rosè in the sparkling, sparkling and still versions.

Followed by lunch* (ANNEX A) with tasting of typical Apulian dishes with tasting of three wines paired with the menu.

USEFUL INFORMATION

- Reservation required

- Groups of at least 8 people and maximum 50

*every day subject to availability and subject to variations.

*It is also possible to choose just lunch at a cost of €30.00 per person as per Attachment A

The products in service can be presented in both Italian and English

FROM THE VINEYARD TO THE CELLAR

Package options

"FROM THE VINEYARD TO THE CELLAR"

1. LUNCH ***OPTION***

- ***price: € 50*** per person

- ***service active from hours 10.00am to 3.00pm***

2. TASTING ***OPTION***

- ***price: € 40*** per person

- ***service active from hours 10.00am to 1.30pm***

3. EXPERIENCE ***OPTION***

- ***price: € 20*** per person
  (+ à la carte consumption, see QR code)

- ***service active from hours 10.00am to 3.00pm***

MENÙ

S.P. 136 Manduria-Maruggio - Km. 0,300
74024 Manduria (TA) - Apulia - Italy

www.agricolaerario.com

info@agricolaerario.com

CANTINA
+39 099 979 4407

MANAGING DIRECTOR
Eleonora Brunetti
+39 349 4530402

made in