

CANTINE



DE BIASE

TRADIZIONE, FAMIGLIA E INNOVAZIONE



L'azienda agricola De Biase, fondata nel 2009 a Castronuovo di Sant'Andrea, offre vini pregiati di alta qualità provenienti da vigneti a ridosso del Parco Nazionale del Pollino.

La produzione, condotta secondo il metodo della biodiversità, avviene con metodi biologici e vegani che privilegiano la salute della pianta e la nutrizione organica del terreno.

Grazie alla passione per la viticoltura e alla cura nella produzione, la piccola azienda a conduzione familiare ha conquistato il riconoscimento come trasformatore custode della biodiversità dall'Alsa Basilicata e Parco del Pollino.

Attenta alle esigenze del mercato, Cantine De Biase amplia costantemente la sua presenza sul mercato italiano e internazionale, senza mai perdere di vista l'obiettivo di migliorare la customer experience e la realtà aziendale.

VITICOLTORI CON RISPETTO

GROTTINO DI ROCCANOVA

La qualità del nostro prodotto e il legame con il territorio è rafforzato dall'ottenimento del riconoscimento della DOP "Grotтино di Roccanova". La zona di produzione comprende i territori di Roccanova, Castronuovo di Sant'Andrea e Sant'Arcangelo, in provincia di Potenza.

BASILICATA IGP

La coltivazione della vite in Basilicata ha origini remote, infatti risale agli antichi popoli degli Enotri e dei Lucani. L'Enotria era così chiamata per la spiccata vocazione alla vitivinicoltura. Oggi, l'eccezionale qualità del vino prodotto è attestato dal riconoscimento "IGP Basilicata" che comprende il territorio dell'intera regione.

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra filosofia si basa sull'attenzione al territorio e alla sostenibilità. Produciamo nel rispetto della biodiversità con metodi biologici e vegani per creare un vino di alta qualità. La nostra azienda è Green: privilegiamo materiali sostenibili, come le leggere bottiglie di vetro, integriamo pannelli fotovoltaici e l'utilizzo di acqua sorgiva per ridurre lo spreco e l'impatto ambientale.

BASILICATA



PARCO NAZIONALE
DEL POLLINO





URSOLEI



GROTTINO DI
ROCCANOVA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
PROTETTA

BIANCO

“Immergiti nella storia e nella bellezza della nostra terra con il nostro vino bianco, ispirato al frontone del monastero situato nella valle dell’Ursolei. La nostra tradizione vitivinicola si esprime in ogni sorso, con note fresche e delicate di fiori e frutta che ti conquisteranno con la loro armonia e freschezza.”

TENORE ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

13% VOL.

AREA DI PRODUZIONE
AREA OF PRODUCTION

ROCCANOVA (PZ)
BASILICATA- ITALIA

LOCALITÀ
PLACE

C/DA CALVELLO

VITIGNI
VINEYARDS

MALVASIA BIANCA DI
BASILICATA, SAUVIGNON
BIANCO

AFFINAMENTO
MATURING

IN CONTENITORI DI
ACCIAIO PER 6 MESI

TEMPERATURA DI SERVIZIO
TEMPERATURE TO SERVE

7/9° C





DONNALUCANA



GROTTINO DI
ROCCANOVA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
PROTETTA

ROSATO

“Lasciati avvolgere dal gusto fresco del nostro rosato, che celebra la sinergia tra natura e femminilità. Il colore rosa antico e il profumo gentile e fruttato, racchiudono l'essenza delle morbidi e dolci colline lucane che richiamano sinuosi corpi femminili, simbolo della passione e dedizione delle donne che guidano l'azienda”.

TENORE ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

13% VOL.

AREA DI PRODUZIONE
AREA OF PRODUCTION

ROCCANOVA (PZ)
BASILICATA- ITALIA

LOCALITÀ
PLACE

C/DA CALVELLO

VITIGNI
VINEYARDS

SANGIOVESE,
CABERNET, MALVASIA
NERA DI BASILICATA,
MONTEPULCIANO

AFFINAMENTO
MATURING

IN CONTENITORI DI
ACCIAIO PER 6 MESI

TEMPERATURA DI SERVIZIO
TEMPERATURE TO SERVE

7/9° C





NETTARE DELL'ENOTRIA



GROTTINO DI
ROCCANOVA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
PROTETTA

ROSSO

“Assaporate il “Nettare dell’Enotria” e lasciatevi sedurre dal suo sapore intenso e avvolgente, alla scoperta delle antiche tradizioni del popolo degli Enotri. Il “kouros”, simbolo di bellezza fisica e virtù morali, si riflette nel profumo fresco e deciso del nostro vino, che vi regalerà un’esperienza unica e coinvolgente. Un connubio perfetto tra arte e natura.”

TENORE ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

13,5% VOL.

AREA DI PRODUZIONE
AREA OF PRODUCTION

ROCCANOVA (PZ)
BASILICATA- ITALIA

LOCALITÀ
PLACE

C/DA CALVELLO

VITIGNI
VINEYARDS

SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON, MALVASIA
NERA DI BASILICATA,
MONTEPULCIANO

AFFINAMENTO
MATURING

IN CONTENITORI DI
ACCIAIO PER MINIMO
12 MESI E 4 MESI IN
BOTTIGLIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
TEMPERATURE TO SERVE

18° C





L'ESSENZA



GROTTINO DI
ROCCANOVA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
PROTETTA

ROSSO BARRICATO

“Dal sapore gradevole e dai profumi fruttati, L'Essenza rappresenta l'anima autentica del nostro territorio. In una delle molteplici grotte che arricchiscono l'area della DOP “Grottino di Roccano”, il nostro vino riposa con cura all'interno di una barrique di rovere, permettendo così ai sentori di liquirizia e tabacco di rivelarsi in tutta la loro intensità. L'Essenza ti invita a scoprire l'atmosfera magica di questo luogo e a gustare un vino che racchiude l'anima stessa della nostra terra.”

TENORE ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

14% VOL.

AREA DI PRODUZIONE
AREA OF PRODUCTION

ROCCANOVA (PZ)
BASILICATA- ITALIA

LOCALITÀ
PLACE

C/DA CALVELLO

VITIGNI
VINEYARDS

SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON, MALVASIA
NERA DI BASILICATA,
MONTEPULCIANO

AFFINAMENTO
MATURING

IN CONTENITORI DI
ACCIAIO PER 6 MESI.
ALTRI 8 MESI IN
BARRIQUE DI ROVERE E
4 MESI IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
TEMPERATURE TO SERVE

16° C





argiòra



GROTTINO DI
ROCCANOVA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
PROTETTA

ROSSO RISERVA

“Argiòra è il nostro vino riserva, affinato per 36 mesi in botti di rovere, dove sviluppa eleganza e profondità. Il suo nome evoca l’argilla dei nostri terreni e l’inestimabile valore che la terra trasmette alle viti, come fosse oro. Di colore rosso rubino compatto, sprigiona aromi di frutti rossi maturi. Argiòra racconta la forza delle radici e la ricchezza del terroir da cui proviene.”

TENORE ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

14% VOL.

LOCALITÀ
PLACE

C/DA CALVELLO

AFFINAMENTO
MATURING

AFFINAMENTO IN BOTTI
DI ROVERE 36 MESI
E ALTRI 12 MESI IN
BOTTIGLIA

AREA DI PRODUZIONE
AREA OF PRODUCTION

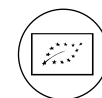
ROCCANOVA (PZ)
BASILICATA- ITALIA

VITIGNI
VINEYARDS

SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON, MALVASIA
NERA DI BASILICATA,
MONTEPULCIANO

TEMPERATURA DI SERVIZIO
TEMPERATURE TO SERVE

16° C





COLLEVIVO



GROTTINO DI
ROCCANOVA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
PROTETTA

ROSSO

SENZA
SOLFITI
AGGIUNTI

“Collevivo” è il risultato della passione e dell’impegno per la terra che ci circonda. Situato su una collina viva, dove natura e biodiversità si incontrano, il nostro vigneto abbraccia un approccio sostenibile e rispettoso dell’ambiente. **Senza solfiti aggiunti**, questo vino preserva l’integrità dell’uva e la vera essenza del vigneto. Esplora il cuore della natura in una bottiglia.”

TENORE ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT
-
13,5% VOL.

LOCALITÀ
PLACE
-
C/DA CALVELLO

AFFINAMENTO
MATURING
-
IN CONTENITORI DI
ACCIAIO PER MINIMO
12 MESI E 4 MESI IN
BOTTIGLIA

AREA DI PRODUZIONE
AREA OF PRODUCTION
-
ROCCANOVA (PZ)
BASILICATA- ITALIA

VITIGNI
VINEYARDS
-
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON, MALVASIA
NERA DI BASILICATA,
MONTEPULCIANO

TEMPERATURA DI SERVIZIO
TEMPERATURE TO SERVE
-
18° C



AGRICOLTORI BIOLOGICI

Il vino biologico è un tipo di vino prodotto utilizzando uve coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica. Questo significa che durante la coltivazione delle viti vengono utilizzati metodi naturali e sostenibili per la cura delle piante e la gestione del terreno, evitando l'uso di pesticidi chimici, fertilizzanti sintetici e organismi geneticamente modificati.

La decisione di produrre vino biologico è una scelta importante

che l'azienda Cantine De Biase ha fatto sin dall'inizio. Essere certificati dalla BIOS, l'ente di certificazione biologica, fin dal 2009, dimostra l'impegno e la dedizione dell'azienda nel produrre vini di qualità nel rispetto dell'ambiente e della salute umana.

Ci sono diversi motivi per cui molte aziende vinicole scelgono di produrre vino biologico. Innanzitutto, l'agricoltura biologica promuove la

biodiversità e la conservazione degli ecosistemi. Gli agricoltori biologici si concentrano sulla salute del suolo, utilizzando metodi come il compostaggio e l'uso di fertilizzanti vegetali per mantenere la fertilità del terreno.

Inoltre, l'assenza di pesticidi chimici nell'agricoltura biologica riduce l'esposizione a sostanze chimiche nocive per gli agricoltori, i lavoratori delle vigne e consumatori. Questo può contribuire a una migliore qualità dell'aria, dell'acqua e del suolo nelle zone di produzione del vino.

Dal punto di vista del consumatore, il vino biologico offre diversi vantaggi. Poiché le uve sono coltivate senza l'uso

di prodotti chimici sintetici, si ritiene che il vino biologico possa avere un sapore più autentico e riflettere meglio il terroir in cui è stato prodotto. Inoltre, molti consumatori apprezzano il fatto che il vino biologico sia prodotto nel rispetto dell'ambiente e della sostenibilità.

Per ottenere la certificazione biologica, le aziende vinicole devono seguire rigide norme e regolamenti stabiliti dall'ente di certificazione. Sottoporsi a questa certificazione e mantenere gli standard richiesti è un impegno costante per le aziende vinicole, ma dimostra l'integrità e l'autenticità del loro approccio biologico.



VITICOLTORI VEGANI

La certificazione del vino vegano esiste per soddisfare la crescente domanda dei consumatori di prodotti alimentari che rispettino gli animali e l'ambiente. Alcuni produttori di vino tradizionali usano prodotti di origine animale durante il processo di produzione, come la colla di pesce o la caseina (una proteina del latte), ecc.

La certificazione del vino vegano garantisce che il vino sia stato

prodotto senza l'uso di prodotti di origine animale e può essere ottenuta solo dopo un'attenta analisi e valutazione del processo produttivo.

Per quanto riguarda la nostra azienda, abbiamo deciso di fare il vino vegano non solo per soddisfare le richieste dei consumatori vegani, ma anche per dimostrare la nostra attenzione alla qualità del vino che produciamo.

IL VALORE DELLA BIODIVERSITÀ

Nei vigneti, la diversità biologica si manifesta attraverso una varietà di piante, insetti, microorganismi del suolo e animali che interagiscono in un delicato equilibrio ecologico. Questa diversità contribuisce alla salute dell'ecosistema del vigneto, promuovendo la fertilità del suolo, la regolazione naturale delle infestanti e delle malattie delle piante. Inoltre, la biodiversità influenza direttamente la qualità e la varietà

dei vini prodotti. I terroir unici, che combinano fattori climatici, geologici e biologici specifici di una regione, contribuiscono alle caratteristiche organolettiche distintive dei vini. La biodiversità svolge quindi un ruolo cruciale nell'enologia tradizionale, preservando la diversità genetica delle varietà di uva e consentendo la produzione di vini unici che riflettono l'ambiente in cui sono coltivati.



PREMI 2022-23

Siamo orgogliosi di condividere con voi il frutto del nostro impegno e della nostra passione per l'eccellenza vinicola.



CONTATTI

LOCALITÀ

Contrada Calvello, SP89 km 2+800
85036 Roccanova (PZ)

RECAPITI

+39 3489580264

+39 3482581730

cantinedebiase@gmail.com

SOCIAL



[cantinedebiase](#)



[Cantine De Biase Biologico&Vegano](#)

