



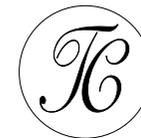
Tenute Cirillo

NEL CUORE DELLA MURGIA

Vini, olio e legumi

Mail info@aziendacirillo.com Cell. 327 3215586 (Maria) - 351 5636187 (Agostino)

Società agricola Cirillo srl - Contrada Parco snc - 76013 Minervino Murge (BT) - C.F. / P.IVA 07436110725



LA NOSTRA STORIA

Nata dalla passione della nostra famiglia per la terra e il desiderio di esaltare le peculiarità di questo territorio unico, Tenute Cirillo è una storia di impegno, qualità e rispetto per la natura.

Con oltre 30 ettari di terreni, ogni coltura è testimone della nostra dedizione alla terra e alla qualità dei prodotti che portiamo sulla vostra tavola.

Produrre vini, legumi e olio biologico rispettando la natura e valorizzando le varietà locali è il nostro obiettivo.

Coltiviamo con cura e passione, impegnandoci non solo a garantire elevati standard di qualità ma anche a creare una produzione sostenibile che preservi le nostre terre per le generazioni future.



PRIMITIVO

Ottenuto dalla vinificazione in rosso di uve Primitivo coltivate nell'agro di Minervino Murge. Morbidezza, struttura ed equilibrio contraddistinguono questo vino dal colore rosso rubino intenso, dalle sfumature violacee e dai sentori di frutta rossa.



Gradazione alcolica

13%



Vitigno

100% Primitivo nero - IGT Puglia



Sistema di allevamento e terreno

Spalliera allevata a guyot con esposizione Nord-Sud
Suolo di medio impasto, tendente al calcareo, a 300 m s.l.m.



Abbinamenti consigliati

Carni e secondi piatti



Temperatura di servizio

16-18 °C

PRIMITIVO ROSATO

Prodotto dalla vinificazione in bianco di uve Primitivo. Colore rosato rubino tenue. Al naso sentori di frutta fresca, in bocca buona freschezza.



Gradazione alcolica

13%



Vitigno

100% Primitivo nero - IGT Puglia



Sistema di allevamento e terreno

Spalliera allevata a guyot con esposizione Nord-Sud
Suolo di medio impasto, tendente al calcareo, a 300 m s.l.m.



Abbinamenti consigliati

Antipasti, piatti di carne e pesce e aperitivi



Temperatura di servizio

8-10 °C



FALANGHINA

Prodotto in purezza da uve Falanghina. Colore giallo paglierino con tonalità tendenti al dorato. Dagli aromi caratteristici che richiamano fiori bianchi e sentori agrumati, presenta in bocca una spiccata acidità accompagnata da un buon corpo.

**Gradazione alcolica**

13%

**Vitigno**

100% Falanghina bianca - IGT Puglia

**Sistema di allevamento e terreno**

Spalliera allevata a guyot con esposizione Nord-Sud
Suolo di medio impasto, tendente al calcareo, a 300 m s.l.m.

**Abbinamenti consigliati**

Antipasti e piatti di mare

**Temperatura di servizio**

6-8 °C



LEGUMI E FRUTTA SECCA



I legumi sono una parte essenziale della tradizione agricola della Murgia.

Coltivati secondo pratiche sostenibili, le nostre lenticchie e i nostri ceci riflettono appieno la ricchezza del territorio e i suoi sapori autentici.

Oltre ai legumi, l'azienda propone mandorle di propria produzione in confezione da 500 grammi.



Formati disponibili

Confezione da 500 grammi

Confezione da 5 kg (solo per i legumi)

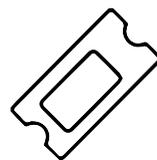
Confezione da 10 kg (solo per i legumi)

OLIO



Coltiviamo le più pregiate varietà della tradizione olivicola pugliese: Coratina e Ogliarola barese.

Le nostre olive vengono raccolte manualmente e lavorate con estrazione a freddo, garantendo la produzione di un olio extravergine di qualità.



Disponibile solo su prenotazione

La vendita dell'olio viene effettuata solo su richiesta da effettuarsi nel mese di ottobre



Formato

Da concordare in fase di prenotazione

INFO E CONTATTI



Sede legale e operativa

Contrada Cirillo snc
76013 Minervino Murge (BT)

Lat. 41.121134 Long. 16.072088



Cellulare

Maria +39 327 321 5586
Agostino +39 351 563 6187



Mail

info@aziendacirillo.com



Sito web

aziendacirillo.com



Social

Instagram [@tenutecirillo](https://www.instagram.com/tenutecirillo)