

vigneto  
amastuola

“ Dove storia, arte e natura si  
incontrano in un  
paesaggio d'autore ”  
G. Montanaro



l'onda del  
cambiamento



l'onda del  
cambiamento

Foto panoramica del vigneto



Foto panoramica dalla Masseria



Foto panoramica del vigneto

## IL VIGNETO

Il vigneto, della superficie di oltre 100 ettari, interamente biologico, e' posto su un pianoro a 210 metri sul livello del mare, al centro del Mediterraneo, in Puglia, dove il microclima, favorevole alla produzione biologica, e i preziosi minerali e sostanze nutritive presenti in questi terreni conferiscono ai vini un sapore e un aroma davvero particolare. Il vigneto nasce sulla base di un progetto volto a valorizzare il territorio per proiettarlo verso uno sviluppo sostenibile tale da cancellare il 'fantasma' dell'abbandono che mina il futuro dell'agricoltura e di quella del Mezzogiorno in particolare. Con questo fine, si e' recuperato un terreno non piu' produttivo e reso di nuovo coltivabile, impiantando soprattutto vitigni autoctoni. Per ottenere l'eccellenza delle uve in ogni fase della produzione vi si coniugano competenza antica e amore per la terra con le piu'



l'onda del  
cambiamento

Vigneto Amastuola

moderne tecnologie. Piante e frutto vengono seguiti in ogni fase del loro sviluppo con cura tradizionale. Nel rispetto dell'ambiente e del risparmio idrico, il vigneto e' dotato di un impianto d'irrigazione di soccorso auto compensante a goccia, adoperato solo in annate di particolare siccita', per salvaguardare la qualita' delle uve. Inoltre di recente, in collaborazione con la Facolta' di Agraria dell'Universita' Cattolica del Sacro Cuore (piacenza), e' stata installato nel vigneto una stazione agrometereologica che, tramite un software gestionale, permette di visualizzare i periodi di rischio infettivo da parte di eventuali fitofagi, la loro gravita' relativa, l'attuale livello di protezione garantito da eventuali trattamenti precedenti (in base alle condizioni ambientali ed allo sviluppo della pianta), e la dose ottimale di prodotto da distribuire, riducendo in questo modo, drasticamente le quantita' dei prodotti di difesa.



l'onda del  
cambiamento

Acquerello di progetto

## IL PROGETTO

Il vigneto Amastuola è un caso unico di armonia fra produzione ed estetica. I filari di viti vi sono stati impiantati sulla base del disegno pensato dal grande paesaggista Fernando Caruncho, il quale ha disposto i filari a spalliere delle viti disegnando sublimi onde parallele che si susseguono per circa 3 km, definite dallo stesso autore “onde del tempo che attraversano fin dall'antichità questo luogo”.

Inoltre, 1.500 ulivi secolari, recuperati come elementi storico-monumentali, datati dal CNR di Perugia di oltre 800 anni, alcuni con tronchi di diametro superiore ai 2.5 metri, sono stati risistemati in 24 isole organicamente posizionate su tutta la superficie del vigneto e lungo le strade storiche della Masseria, caratterizzando il progetto con il contrasto tra il verde argento dell'ulivo ed il verde intenso delle onde delle viti.

Oggi, arrivando ad Amastuola, si percorre il lungo viale fiancheggiato da entrambi i lati dagli ulivi secolari, assai vicini gli uni agli altri, in modo tale che – procedendo – il visitatore se li vede sfilare a fianco e formare una sorta di muro grigio argento che, via via, si compone e scompone. Intorno, il manto erboso che muta colore a seconda delle



Viale con ulivi secolari



Muretti a secco



Isola di ulivi secolari

stagioni e le linee dei muri a secco. Salendo verso la masseria, progressivamente si schiude la prospettiva completa sulle onde di vigneto che paiono muoversi man mano che si avvanza, formando giochi di chiaro-scuro con gli ulivi ed assumendo, a tratti l'aspetto, d'un velluto pettinato, specie quando sono toccate dal vento e dal sole radente del tramonto.

vigneto

amastuola

Il progettista: Fernando Caruncho

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



l'onda del cambiamento



Foto di Fernando Caruncho

#### IL PROGETTISTA: FERNANDO CARUNCHO

Per il progetto del vigneto Amastuola abbiamo scelto Fernando Caruncho, un artista che utilizza elementi di agricoltura per i suoi giardini. Nel nostro vigneto ha reinventato quest'impostazione, disegnando per la prima volta l'intero paesaggio agricolo come se fosse un giardino. Filosofo e giardiniere al tempo stesso, Fernando Caruncho non ama essere definito paesaggista. Disegnare il paesaggio per Caruncho equivale a ricercarne l'ordine profondo, quell'ordine che egli coglie con il cuore ed elabora con la mente. Chi progetta un giardino ha il compito di coniugare l'umano e il naturale, non solamente per realizzare un'opera corretta e bella a vedersi, bensì per raggiungere quella purezza e semplicità che è insita nell'ordinamento naturale delle cose. Se spazio e tempo sono due parametri importanti del suo lavoro, la geometria è per Caruncho il mezzo per esprimerli, il mezzo attraverso il quale rapportare tra loro l'architettura, il paesaggio ed il cielo. La geometria serve nel progetto del giardino a dare forma e significato ai concetti. È la grammatica stessa del giardino.



Vigneto Amastuola

Premio Buone Pratiche Agricole

#### UN PROGETTO DI IMPATTO INTERNAZIONALE

Il vigneto giardino Amastuola suscita continuo interesse; e' descritto in riviste specializzate italiane e straniere, e' meta delle visite di amatori, esponenti di Orti botanici, architetti-paesaggisti e Garden club, e' stato indicato come modello in convegni internazionali, insignito di premi, come quelli di esempio di 'Buona Pratica per il recupero di paesaggi agricoli non piu' produttivi' (Regione Umbria, 2009) e 'Buona Pratica di tutela e valorizzazione del paesaggio agricolo anche a fini turistici' (Regione Puglia, 2010).



l'onda del  
cambiamento

Masseria Amastuola

#### LA MASSERIA

La masseria Amastuola si trova su un altopiano a 210 metri s.l.m. nella contrada omonima all'interno dell'agro di Crispiano, ed è circondata da circa 170 ettari di terreno, per la maggior parte coltivati a vigneto, con ulivi secolari, e muretti a secco. È all'interno di un'area costellata di masserie, sin dall'età tardo medievale; confina a nord con i luoghi dove furono ritrovati i preziosi 'Ori di Taranto', a sud con la necropoli di Accetta, e dista pochi chilometri dai famosi dolmen paleolitici di Accetta e dalla gravina Amastuola; ad est confina invece con lo spettacolo naturalistico della gravina del Triglie. Fa parte del Parco regionale 'Terra delle Gravine'. La circostante zona rupestre è ricca di vegetazione naturale caratteristica, di grande bellezza, in cui s'alternano pini marittimi e macchia mediterranea - rosmarino, timo, lentisco, corbezzolo, mora, rosa campestre, fragole selvatiche, biancospino e calaprisce - che creano tutt'intorno un insieme di profumi e aromi. La zona - storicamente agricola - è caratterizzata sin dall'antichità dalla coltivazione della vite, tanto che sono trovati segni anche durante gli scavi archeologici, da cui sono emersi sia vinaccioli sia anfore vinarie di produzione greca. La zona è anche ricca d'acqua, come ben dimostra l'acquedotto del Triglie, opera già degli antichi Romani. Amastuola è una masseria a corte chiusa, disposta intorno a un grande



Foto aerea della Masseria



Dolmen di Accetta



l'onda del  
cambiamento

Vista del Golfo di Taranto dalla corte della Masseria

cortile a cui s'accede da due portoni carrai; verso sud, una porticina svela un suggestivo scorcio sul golfo. Il complesso e' composto da residenza padronale al primo piano, abitazioni per i contadini al piano terra, locale un tempo destinato alla produzione dei formaggi, frantoio, cantina, stalle - tra cui l'ovile -, arcate per il ricovero degli animali. Nella corte sorge pure una chiesetta del XVIII secolo. Completano il complesso recinti esterni e altri edifici sparsi di minori dimensioni. Amastuola fa parte del Consorzio delle Cento masserie di Crispiano.



Prospetto interno della Masseria



Passaggio carrabile

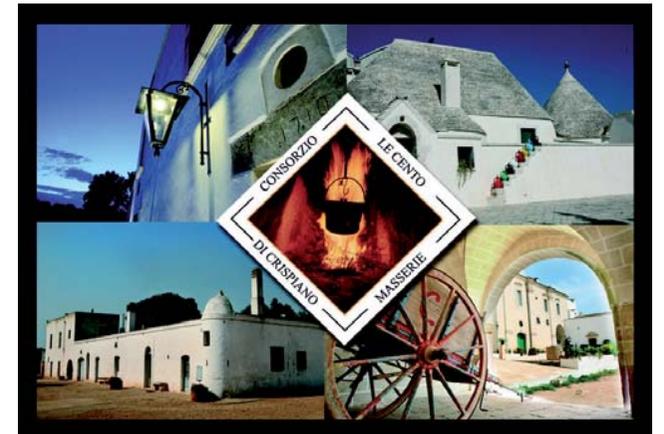


l'onda del  
cambiamento

Chiesa di Amastuola



Gravina del Triglie



Consorzio delle 100 Masserie di Crispiano

vigneto

amastuola

La storia della masseria

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



l'onda del cambiamento

Foto aerea della Masseria

#### LA STORIA DELLA MASSERIA

La Masseria è documentata come centro agricolo di riferimento sin dal XV secolo. Nel tempo ha attraversato notevoli cambiamenti di coltura, dalla vite all'ulivo, passando per seminativi e mandorleti.

La storia agricola e la vocazione vitivinicola del terreno ove sorge Amastuola risalgono però all'epoca Magno-Greca, come testimoniano decenni di indagini archeologiche svolte sui suoi terreni. I greci sarebbero arrivati via mare, risalendo poi per un paio di chilometri sino alle sorgenti del fiume Tara. Da questa zona di acque sorgive – tutt'ora balneabili – ma all'epoca circondata da paludi, sarebbero poi risaliti per un altro paio di chilometri, raggiungendo il pianoro dell'Amastuola dove s'insediarono.

Gli scavi archeologici hanno infatti portato alla luce in loco un insediamento magno-greco, circondato da un agger.



Ulivi secolari



Locali interni alla Masseria

#### LA MASSERIA OGGI

Gli edifici della masseria non sono attualmente utilizzati, ma vi sono stati compiuti i lavori necessari a tutelarli dal degrado e a metterli in sicurezza. Esiste però per la Masseria un progetto che presto le darà un nuovo futuro produttivo e, insieme, di valorizzazione turistico-culturale dell'intera area. Per salvaguardare il prezioso patrimonio storico-archeologico circostante, si attende infatti che vengano ultimate le indagini sui terreni intorno alla Masseria, per poi realizzare, sul lato nord del pianoro, la cantina completamente interrata ove saranno prodotti i vini bio dall'uva del vigneto Amastuola. La cantina, con annessa bottaia, sarà aperta al pubblico e di notevole impatto, divenendo piattaforma per visite di amatori di cantine e per la degustazione, nonché centro di una serie di iniziative turistico-culturali, tra convegnistica nazionale e internazionale, percorsi di mobilità sostenibile (cavallo, bicicletta, a piedi), ricettività rurale, cultura (esposizioni archeologiche, una sede distaccata dell'Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia di Taranto e della sua ricca biblioteca).



Forno

vigneto

amastuola

Gli scavi archeologici

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



l'onda del cambiamento

Foto aerea degli scavi archeologici

#### GLI SCAVI ARCHEOLOGICI

Sin dal 1988 presso la masseria Amastuola e in superficie su una piu' vasta porzione del territorio circostante e' stata individuata un'area di grande interesse storico archeologico. Dal 2003 - anno in cui i terreni sono stati acquisiti da una delle societa' della famiglia Montanaro - la ricerca sul campo e' stata sostenuta proseguendo con cadenza annuale nell'intera area circostante la masseria sotto il controllo della Soprintendenza ai Beni Archeologici della Puglia ad opera del Centro di Archeologia della VU-Universita' di Amsterdam, anche ricorrendo a sondaggi fatti con tecniche non invasive (quali quelle geofisiche e geoarcheologiche) e analisi sui reperti botanici. Esami cosi' sistematici, condotti su diversi aspetti e con metodologie differenti, per un periodo lungo e senza interruzione, hanno permesso di conseguire risultati di notevole interesse, utili a mettere meglio in luce i rapporti tra popolazioni indigene e coloni greci in epoca arcaica, e le tappe dello sviluppo della colonizzazione greca nell'Italia meridionale. Recentissimo e' il volume a cura di Gert-Jan Burgers e Jan Paul Crielaard 'Greci e indigeni a L'Amastuola.'



Studenti al lavoro negli scavi



l'onda del  
cambiamento

Visita in carrozza

#### ACCOGLIENZA ED OSPITALITA'

Nel disegnare il vigneto è stata posta molta attenzione alla percorribilità interna per la mobilità leggera, ciclabile, pedonale ed ippica. I percorsi prendono origine dal progetto turistico-alberghiero della vicina Masseria storica di Accetta Grande, sempre di proprietà della famiglia Montanaro, ove è previsto un centro di partenza e arrivo di visitatori in bicicletta, essendo la Masseria posizionata lungo l'itinerario ciclo-turistico Europeo n° 3 “via dei Pellegrini” (EV5) (come da progetto CY.RO.N.MED - Cycle Route Network of the Mediterranean, di cui l'Assessorato ai Trasporti della Regione Puglia è stato promotore e coordinatore), nonché un centro ippico per passeggiate a cavallo. Il tutto collegato all'asse attrezzato delle Cento Masserie di Crispiano.



Visita in carrozza



Viale interno al vigneto



l'onda del  
cambiamento

Personale del controllo qualità al lavoro

#### TRADIZIONE ED INNOVAZIONE AD AMASTUOLA

Produciamo i vini del vigneto Amastuola unendo tradizione e innovazione. Proteggiamo nei nostri vini tutte le migliori caratteristiche naturali date dalla terra, dal clima, dal sole del Mediterraneo, ma con la consapevolezza che oggi produrre vino e' un'attivita' tecnologicamente avanzata, che deve essere aperta a sperimentazione e ricerca. Conoscere tutte le caratteristiche delle uve, del mosto e del vino, nelle loro diverse fasi, e' fondamentale per ottenere il prodotto migliore. Misurare lo stato idrico delle foglie con la 'camera a pressione di Scholander' ad esempio, ci permette di conoscere le vere necessita' delle piante e di intervenire con l'irrigazione di soccorso solo quando e' indispensabile. Cio' va a vantaggio della qualita' dell'uva e del vino, permettendoci pure di non sprecare acqua. I controlli scientifici iniziano in campo e continuano sino all'imbottigliamento e all'invecchiamento. Vinificare e' ormai una procedura altamente specializzata e la cantina Amastuola e' un laboratorio avanzato, che ci permette di conoscere ogni elemento del vino e di coglierlo al suo meglio. Il nostro obiettivo primario e' conservare tutte le caratteristiche naturali dei vini, conoscere e rispettare la terra, selezionare personale capace e competente e produrre secondo il sistema biologico. Il bio rispecchia in pieno la nostra filosofia di prodotto. E' modernita', ma anche tradizione, perche' i metodi di



Foto al centro del vigneto



Cantina tecnologica



l'onda del  
cambiamento

Particolare degli impianti tecnologici

lotta integrata sono i piu' antichi e perche' il biologico e' oggi fondamentale per chi acquista in modo consapevole. Il bio rispetta l'ambiente e il territorio, le persone che vi abitano, il consumatore finale.

vigneto

amastuola

Dalla raccolta in cantina

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



l'onda del  
cambiamento

Macchina vendemmiatrice

#### DALLA RACCOLTA IN CANTINA

La vendemmia avviene nelle ore notturne, perché la temperatura bassa fa sì che non si inneschino fermentazioni indesiderate. La macchina vendemmiatrice si muove a cavallo dei filari, mettendo in risonanza i grappoli sino a che gli acini si staccano. Le uve, per mezzo di carrelli tipo bacco, vengono trasportate in cantina, e ribaltate nelle coclee, da dove passano, attraverso doppi tubi che raffreddano la massa, impedendo fermentazioni spontanee, nei fermentini. La fermentazione si svolge a temperatura controllata. L'utilizzo di una pressa sottovuoto, di ultima generazione, consente di ottenere una migliore qualità dei mosti grazie alle bassissime pressioni che raggiunge. A questi processi seguono maturazione, affinamento in barrique o in bottiglia. A seguire le produzioni della cantina c'è Roberto Zironi, professore ordinario al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine, docente di Tecnica Enologica e di Progettazione e Sviluppo in Enologia. La scelta di Roberto Zironi è stata dettata dalla sua indiscutibile competenza, per il suo entusiasmo verso la produzione bio e per i suoi nuovi progetti di ricerca e sperimentazione, che ci hanno consentito di abbattere i solfiti nei nostri vini fino ad azzerarli nei prossimi anni.



onda del  
cambiamento

Tappo di nuova generazione

#### UN TAPPO INNOVATIVO

Amastuola ha scelto per la chiusura delle sue bottiglie un tappo assolutamente innovativo che coniuga la praticità della chiusura a vite alla permeabilità richiesta dalla natura del vino. Una speciale membrana posta all'interno del tappo infatti assicura la giusta micro-ossigenazione del vino e può essere scelta in base alle esigenze, si utilizzano membrane più permeabili per i vini giovani di 'pronta beva', membrane con permeabilità ridotta per le riserve.

L'efficacia della membrana è scientificamente accreditata dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'università di Udine che in collaborazione con l'azienda produttrice del tappo ha stabilito la corretta quantità di ossigeno che deve entrare nella bottiglia attraverso la membrana mediante il metodo foto colorimetrico. La scelta di questa chiusura così come la scelta di una bottiglia leggera in vetro riciclato, fa parte della politica della cantina Amastuola di rispetto assoluto dell'ambiente, infatti il tappo è realizzato in alluminio, materiale riciclabile al 100%. Il tappo a vite, inoltre, a differenza del tappo in sughero assicura una qualità costante da una bottiglia all'altra, non è soggetto all'attacco delle muffe che determinano il famoso 'odore di tappo', non muta nel tempo e mantiene intatte le sue caratteristiche anche a distanza di diversi anni.

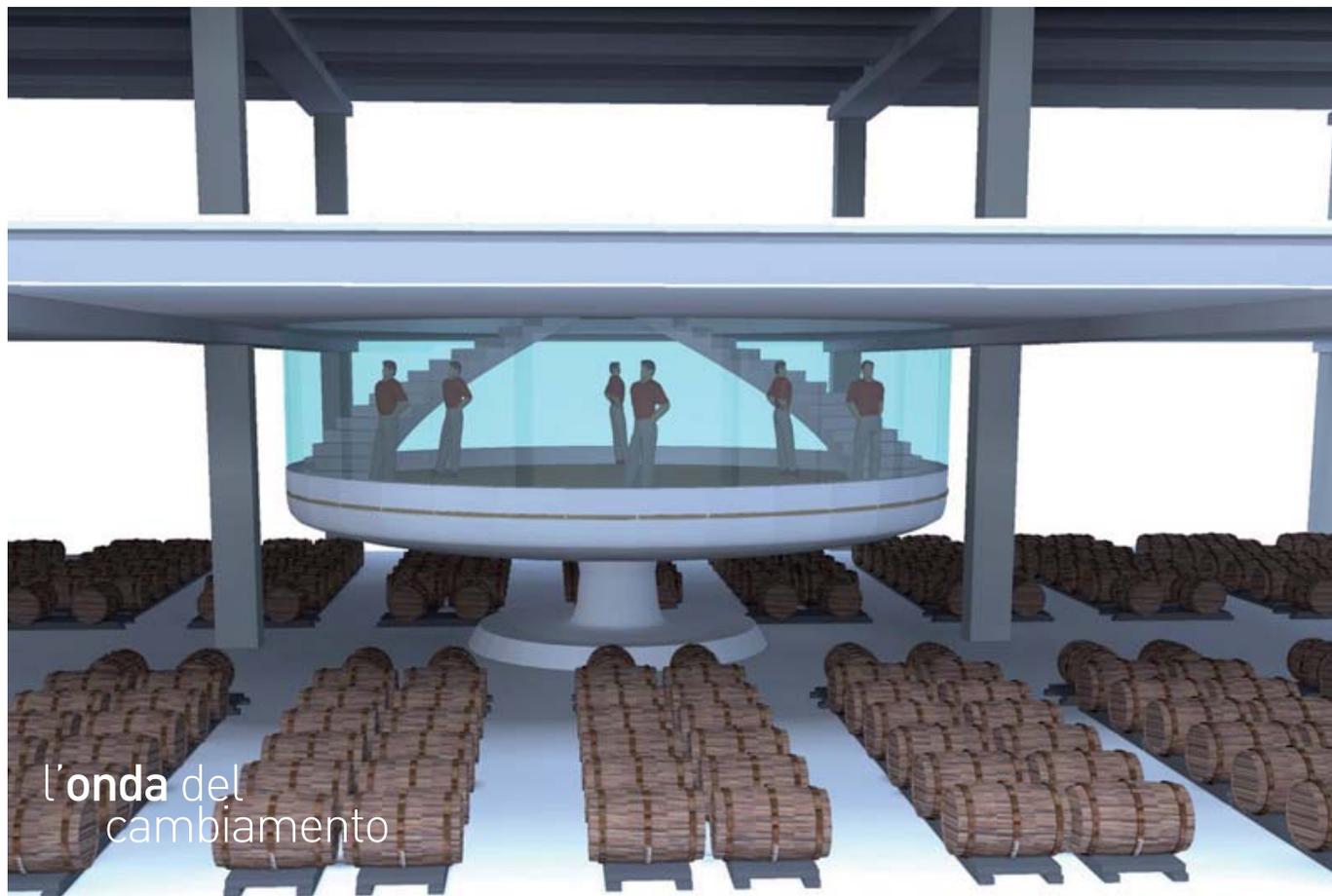
vigneto

amastuola

Una cantina in divenire

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



l'onda del cambiamento

Rendering Bottai visitabile

#### UNA CANTINA IN DIVENIRE

Oggi la nostra cantina e' una realta' perfettamente funzionante e tecnologicamente avanzata, ma anche una realta' in trasformazione. Da qui a cinque anni esiterà una cantina visitabile da 8.000 mq, di forte impatto visivo. La futura cantina sarà completamente interrata a fianco della masseria Amastuola, così da non modificare l'aspetto originale del luogo e non interferire con l'unicità dell'antica struttura. Intorno alla cantina e alla masseria ruota un progetto turistico fatto di iniziative culturali (esposizioni archeologiche, biblioteca), convegnistica nazionale e internazionale, percorsi di mobilità sostenibile (cavallo, bicicletta, a piedi), ricettività rurale in masseria.



Rendering Bottai visitabile

vigneto

amastuola

Produzione Responsabile

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



l'onda del  
cambiamento

#### PRODUZIONE RESPONSABILE

Produrre bio per noi significa rispettare l'ambiente, il territorio e le persone, sia quelle che lavorano nel nostro vigneto, sia quelle che consumano il nostro vino, che oggi sono sempre più attente a qualità e genuinità del prodotto.

bioagri<sup>cert</sup>

M.115 Rev. 01

## CERTIFICATO DI CONFORMITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Certificato N° **00327 / 2010**

Revisione N° **00**

Sulla base dei controlli del processo di produzione e della gestione aziendale, relativamente ai prodotti biologici, BioAgriCert autorizza l'Operatore:

### LA RISERVA SOC AGR

sede legale

VIA MARTINA FRANCA,80 - 74016 MASSAFRA (TA)

sede operativa:

VIA MARTINA FRANCA,80 - 74016 MASSAFRA (TA)

tipo azienda:

**agricola**

codice di controllo:

**IT BIO 007 168779**



## CERTIFICATO DI CONFORMITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Certificato N° 327 / 2010

Revisione N° 01

Sulla base dei controlli del processo di produzione e della gestione aziendale, relativamente ai prodotti biologici, BioAgriCert autorizza l'operatore:

### AMASTUOLA SOCIETÀ AGRICOLA

sede legale: VIA MARTINA FRANCA, 80 74016 MASSAFRA TA

sede operativa: VIA MARTINA FRANCA, 80 74016 MASSAFRA TA

tipo azienda: agricola/trasformatore

codice di controllo: IT BIO BAC 168779

a dichiarare i prodotti riportati conformi al Regolamento 834/07/CE

<b>Titolo</b>	Onda Del Tempo
<b>Varieta</b>	Primitivo, Aglianico, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Resa per ettaro</b>	60 - 70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Seconda decade di Settembre
<b>Vinificazione</b>	La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice e tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato a vinificatori di piccola/media capacità. Prima di attivare la fermentazione il mosto viene tenuto in macerazione a 12-13°C per 48-72 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata che non supera i 26°C. Rimontaggi e delestage avvengono in numero variabile, volti ad estrarre solo i componenti pellicolari nobili.
<b>Affinamento</b>	L'affinamento avviene in botti di rovere francese per 16 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 4 mesi.
<b>Gradazione alcolica</b>	14% vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: rosso rubino intenso di elevata profondità cromatica. Profumo: armonico nella complessità, in un intreccio di piccoli frutti rossi e neri in confettura, marasca e frutti di bosco, speziati di cannella, tabacco e cioccolato nero. Gusto: in bocca è secco, caldo, con tannini fitti ma levigati dall'affinamento in legno. Mineralità e sapidità gli conferiscono una elevata bevibilità e persistenza gusto-olfattiva che permette ritorni via retronasale di note speziate e minerali.



vigneto  
**amastuola** | Primitivo

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”  
G. Montanaro

<b>Titolo</b>	Primitivo
<b>Varieta</b>	Primitivo
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica – certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Resa per ettaro</b>	60 q/l di uva (45 hl di vino)
<b>Vendemmia</b>	Seconda decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 hl, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane con frequenti rimontaggi. Al momento della svinatura il mosto fermentato viene inviato tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il tutto avviene in assoluta assenza di ossigeno.
<b>Affinamento</b>	18 mesi in parte in botte di rovere, in parte in serbatoi in acciaio inox dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.
<b>Gradazione alcolica</b>	14% vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: Rosso rubino profondo e luminoso Profumo: Irrompe intensa la vocazione fruttata del vitigno con i sentori prugnosi e di marasche in confettura, con sentori minerali e cenni di cannella Gusto: Impatto di volume ma fine, ricco ed equilibrato con sentori di piccoli frutti di bosco e spezie nel finale.



<b>Titolo</b>	Capocanale
<b>Varieta</b>	Merlot
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Prima decade di Settembre
<b>Vinificazione</b>	La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 HI, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane con frequenti rimontaggi. Al momento della svinatura il mosto fermentato viene inviato tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il tutto avviene in assoluta assenza di ossigeno.
<b>Affinamento</b>	Avviene in serbatoi in acciaio inox di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.
<b>Gradazione alcolica</b>	14% vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: Rosso rubino purpureo ricco ed intenso Profumo: Espressioni di neri frutti di bosco e nuance appena erbacee con delicati sentori speziati e balsamici Gusto: Ingresso avvolgente e fruttoso, lascia poi spazio ad una vena acida ben espressa ed equilibrata supportata da una finissima tessitura tannica. La chiusura aromatica completa il profilo fruttato erbaceo con intriganti toni cioccolatosi.



<b>Titolo</b>	Vignatorta
<b>Varieta</b>	Syrah
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Prima decade di Settembre
<b>Vinificazione</b>	La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 HI, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane con frequenti rimontaggi. Al momento della svinatura il mosto fermentato viene inviato tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il tutto avviene in assoluta assenza di ossigeno.
<b>Affinamento</b>	Avviene in serbatoi in acciaio inox di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5 % vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: Rosso rubino purpureo ricco ed intenso Profumo: Mora, prugna e visciola sottolineano lo stile fruttato completato da lievi trame di spezie dolci e cenni floreali di iris Gusto: Un approccio fresco e dinamico, sviluppato su una struttura elegante ed equilibrata con tannini finissimi e acidità tonica che sostengono un lungo finale fruttato intrecciato a toni speziati



<b>Titolo</b>	Calaprice
<b>Varieta</b>	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fiano
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica – certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Seconda decade di Agosto
<b>Vinificazione</b>	La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 HI, aventi altezza e diametro uguali dove avviene la fermentazione. in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 HI, dove avviene la decantazione e la fermentazione.
<b>Affinamento</b>	Avviene in serbatoi in acciaio inox di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5% vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: Paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini Profumo: Impatto discreto ma intrigante con evidenze fruttate che ricordano mele Golden, azzeruoli e sentori di scorze di agrumi Gusto: Ben bilanciato con una piacevole trama acido/minerale e una buona avvolgenza e rotondità, lascia spazio nel finale ad una chiusura delicatamente fruttata che richiama le note olfattive.



vigneto  
**amastuola** | **Bianco Salento**

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”  
G. Montanaro

<b>Titolo</b>	Bianco Salento
<b>Varieta</b>	Fiano, Malvasia
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica – certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	80 ql di uva (60 hl di vino)
<b>Vendemmia</b>	Seconda decade di Agosto
<b>Vinificazione</b>	La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 hl, dove avviene la decantazione e la fermentazione.
<b>Affinamento</b>	Avviene in serbatoi in acciaio inox di media grandezza dotati di dispositivo di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.
<b>Gradazione alcolica</b>	12% vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: Paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini. Profumo: Tratti aromatici delicati ed accattivanti con lievi toni floreali di acacia e legno di rosa, con sentori di pera e agrumi e note di erbe spontanee. Gusto: Scorrevole e fresco, con vivida acidità e sapidità e un finale agrumato e floreale piacevolissimo.

SCHEDATECNICA 01/01/2013 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso



<b>Titolo</b>	Ondarosa
<b>Varieta</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Prima decade di Settembre
<b>Vinificazione</b>	La raccolta viene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata e pigiata sofficemente, inviata ai maceratori dove si effettua una macerazione pre-fermentativa a freddo della durata massima di 48 ore. Il mosto, privato delle bucce, fermenta ad una temperatura di 18°C.
<b>Affinamento</b>	Avviene in serbatoi in acciaio inox di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata
<b>Gradazione alcolica</b>	13 % vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: Rosa cerasuolo intenso Profumo: Fini profumi fruttati, lampone e ciliegia, floreali come oleandro e rosa, impreziositi da ricordi di erbe aromatiche. Gusto: Snello, equilibrato e sapido, di giusta rotondità ed acidità.

SCHEDATECNICA 01/01/2013 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso



vigneto  
**amastuola** | **Dolce Vitae**

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”  
G. Montanaro

<b>Titolo</b>	Dolce Vitae
<b>Varieta</b>	Malvasia di Candia aromatica
<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Produzione</b>	Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779
<b>Metodi di difesa</b>	Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	60 q.li
<b>Vendemmia</b>	Ottobre
<b>Vinificazione</b>	La raccolta viene esclusivamente nelle ore notturne da uve stramature. Vinificazione avviene con una breve macerazione di 3 giorni evitando l'innesto della fermentazione. Il mosto viene inviato in pressa soffice e travasato in barrique.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in barrique.
<b>Gradazione alcolica</b>	13 + 8% vol.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: Oro antico e ambra Profumo: Aromi gradevoli e fragranti che richiamano fiori gialli e sentori mielosi, confettura di pesca e agrumi canditi, erbe aromatiche e toni marini, e una sottile vena speziata. Gusto: Delicato l'approccio nell'assaggio, equilibrato, avvolgente ma non stucchevole e con una lunga chiusura agrumato-speziata con evidenze di canditi, cardamomo e frutta secca.

SCHEDATECNICA 01/01/2013 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso



**VINTAGES**  
**Joys of the Season**  
FINE WINES AND SPARKLERS FOR FESTIVE GET-TOGETHERS

l'onda del  
LCBO  
cambiamento

DISCOVER OUR LATEST COLLECTION, IN STORES SATURDAY, DECEMBER 8, 2012

<p><b>CHÂTEAU DE RULLY RULLY MOLESME 1<sup>er</sup> CRU 2009</b> AC, Burgundy, France (Antonin Rodet)</p> <p><b>TASTING NOTE:</b> Fine ruby colour in the glass, opening with aromas of black plums, field berry, earth, smoked meat and spice. Lively ripe fruit leads the way on the palate, which sports a medium body, good aroma resays and fine, ripe tannins. Exquisite balance throughout. Very good value in 1<sup>st</sup> Cru Rully. Pair with leg of lamb or braised ribeye in a portobello mushroom sauce with rosemary. (Vintages panel, May 2012)</p> <p>299958 (XD) 750 mL \$25.95 ✓</p>	<p><b>AMASTUOLA PRIMITIVO 2010</b> IGP Puglia, Italy</p> <p>Free sulphur: &lt;6 mg/L</p> <p><b>TASTING NOTE:</b> Polished and delicious Primitivo brimming with notions of ripe plums, sour cherry and smoked meat. Dry, round and ripe with sunny fruit and a satiny texture, leading to a structured finish. A crowd pleaser with refinement to spare, this could be cellared 1-2 years, though it's drinking well now with winter-barbecued steaks or sausages, or even burco. (Vintages panel, Oct. 2012)</p> <p>300004 (D) 750 mL \$15.95 ✓ <b>Organic product</b></p>	<p><b>CASTELLO DI QUERCETO CHIANTI CLASSICO 2010</b> DOCG, Tuscany, Italy</p> <p>A consummate food wine, this will thickly complement spaghetti marinara, Neapolitan pizza, or porthouse steaks seasoned with salt, pepper and olive oil.</p> <p><b>TASTING NOTE:</b> Smooth and elegant for Chianti, exhibiting black currant, violet and licorice flavors. Bright and balanced, with a long finish of fruit and mineral. Best from 2014 through 2021. Score: 89 (Bruce Sanderson, <i>winespectator.com</i>, Sept. 30, 2012)</p> <p>680496 (XD) 750 mL \$21.95 ✓</p>
--	---	---

12 VINTAGES

LCBO MAGAZINE

LCBO MAGAZINE 2012

LCBO Magazine e' la rivista del Monopolo dello stato dell'Ontario (Canada). A dicembre 2012 ci dedica una pagina in occasione del lancio del Primitivo Amastuola sul mercato canadese.

# WEINWIRTSCHAFT

4  
12

**Marktforschung**

Umsatz rauf, Absatz runter

**Porträt**

Getränke Göbel

**Facebook & Co**

Fluch oder Chance?

*Bernard-Massard* ProWein Halle 5/K62

iditalien

Monin Sirup **NEU**

Le Sirop de MONIN Hibiscus J 26

Monin FruchtPüree-mix **NEU**

Le Sirop de MONIN Früchte J 26

Château FontestEAU

CHATEAU FONTESTE AU J 25

Bernard-Massard Sekt

Bernard-Massard Crémant K 62

l'onda del cambiamento

Weinwirtschaft Febbraio 2012

"WEINWIRTSCHAFT" FEBBRAIO 2012

vigneto  
amastuola

"Elle Decor" Ottobre 2011

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”  
G. Montanaro



Copertina Elle Decor di Ottobre 2011

"ELLE DECOR" OTTOBRE 2011

E se vicino al mare anche le vigne potessero muoversi? Succede quando Caruncho passa dalle piane iberiche a quelle pugliesi. Mette mano all'Amastuola, una masseria vicino a Taranto, e rivela il possibile movimento nascosto dei tralci. Dalla festa alla vendemmia mobile.



Copertina

"GRECI ED INDIGENI A L'AMASTUOLA" SETTEMBRE 2011

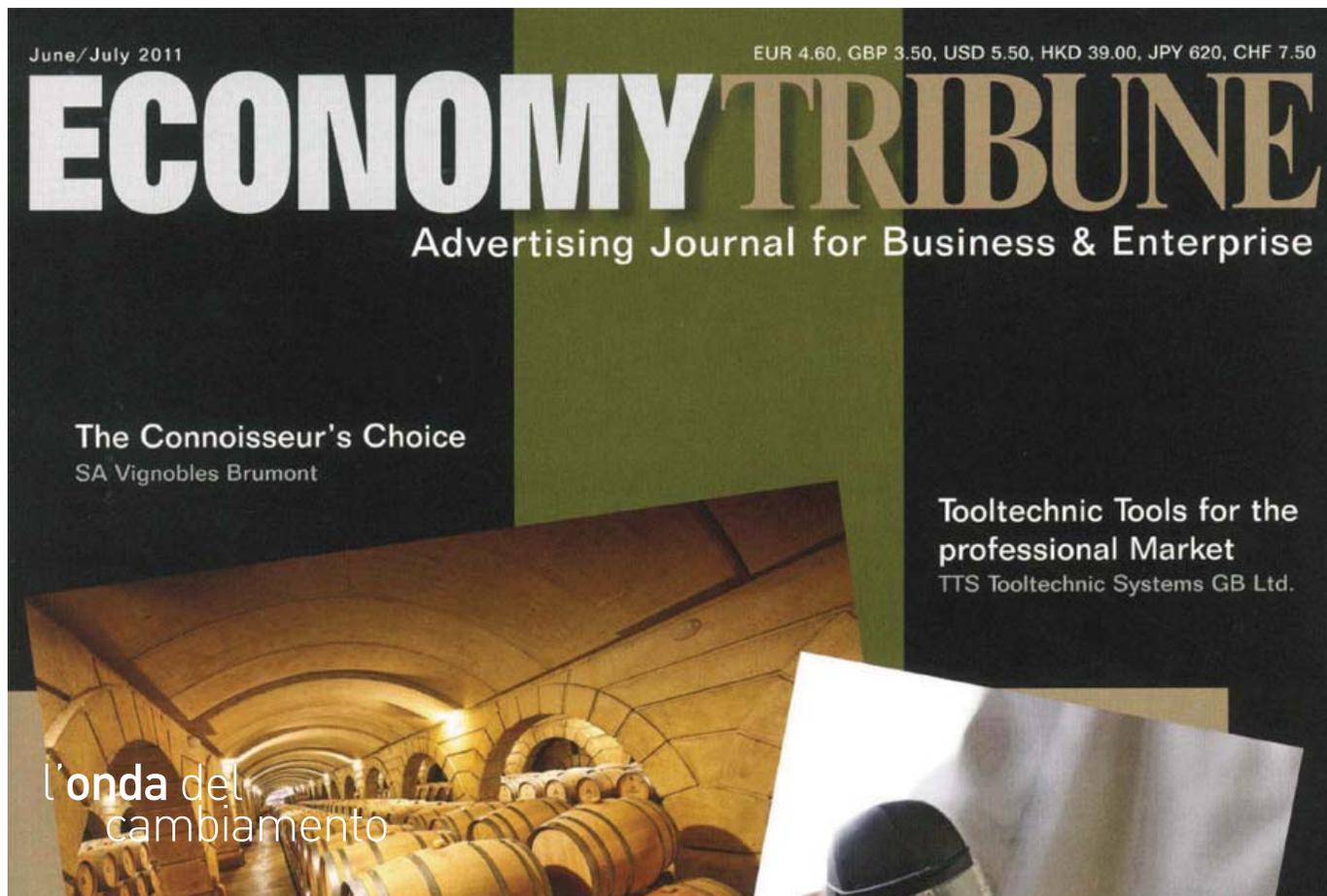
La pubblicazione "Greci e indigeni a L'Amastuola" riporta i risultati degli studi diretti da Gert-Jan Burgers e Jan Paul Crielaard sugli scavi de L'Amastuola dal 2003 fino ad oggi.



Copertina Gardenia di Settembre 2011

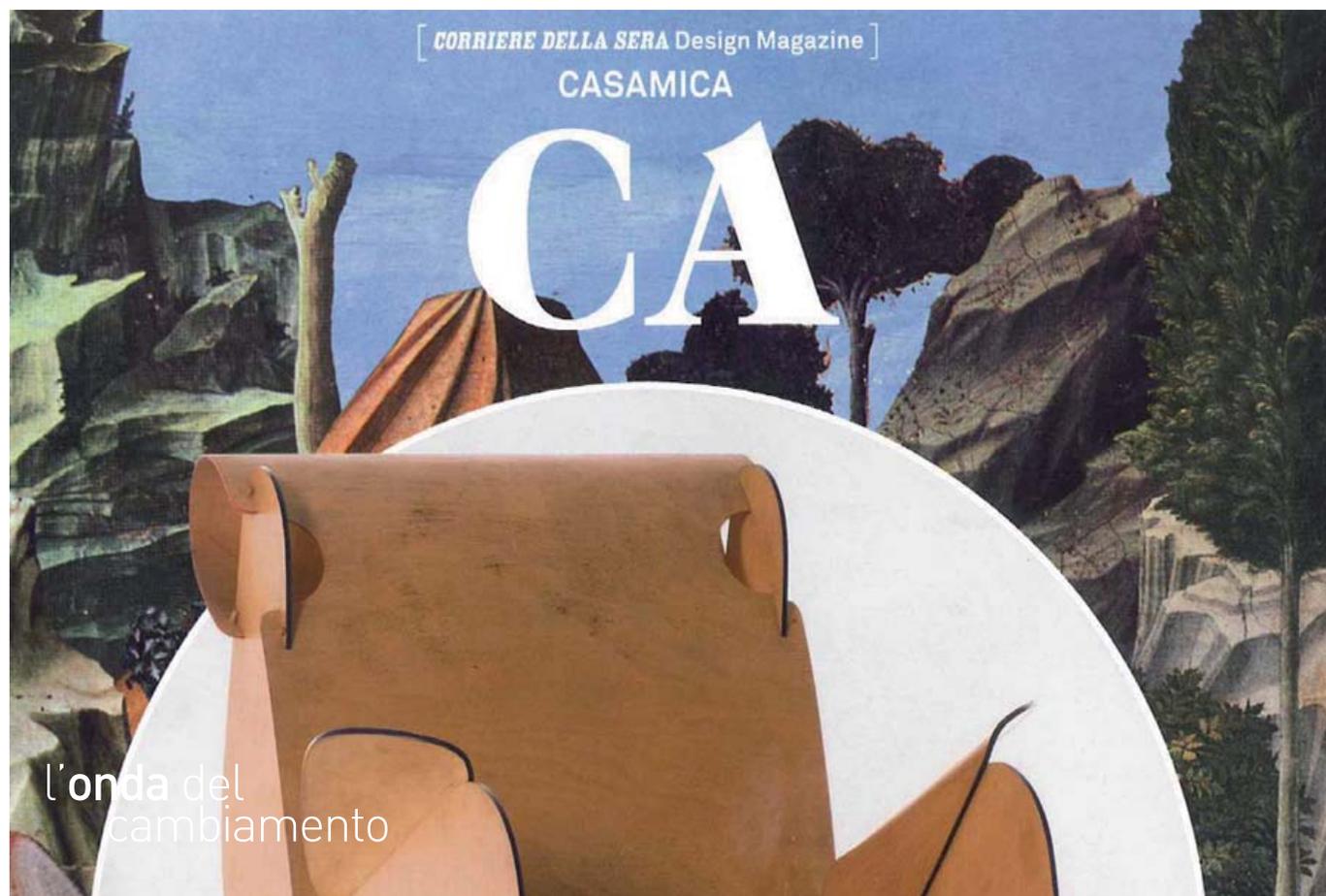
"GARDENIA" SETTEMBRE 2011

"..Fino a sei anni fa era una distesa di terra incolta, piena di ulivi secolari improduttivi, mandorli e peri selvatici, con la macchia mediterranea che aveva preso il sopravvento sui campi. Oggi l'Amastuola e' un vigneto-giardino tra i piu' belli d'Europa, dove i filari di vite non sono disposti nelle solite file dritte e parallele, ma disegnano morbide onde, come fossero disegnate da un rastrello gigante, che si susseguono per circa tre chilometri."



"ECONOMY TRIBUNE" GIUGNO/LUGLIO 2011

Nell'articolo dell'Economy Tribune di Giugno/Luglio 2011 si presenta il vigneto Amastuola.



"CASA AMICA" MARZO 2011

"ONDIVAGO - Vigne su disegno come un'opera di land-art. E' il progetto di Fernando Caruncho per un'azienda agricola pugliese"



Progetto di Fernando  
Caruncho.

Testi di Fernando Caruncho,  
Giuseppe Montanaro

L'onda del  
cambiamento

*Il vigneto Amastuola nel territorio di Crispiano, rappresenta uno dei primi casi italiani di agricoltura progettata come "giardino". Firma il progetto uno dei più raffinati paesaggisti europei: Fernando Caruncho, che ha saputo tradurre in questa tenuta pugliese, con raffinata poesia e con l'amore per questa terra secolare, quello che in un mattino d'inverno, cosparso di fiocchi di neve, lui ha visto guardando tra le onde dei*

*The Amastuola vineyard is one of the first examples of agriculture designed as a "garden" in Italy. The author of this project is Fernando Caruncho, one of Europe's most refined landscape architects. He has interpreted with sophistication and a love of this ancient land what he imagined one winter's morning on an estate in Puglia, backed with snowflakes, amongst the waves of the*

## "PAYSAGE" 2011

Il vigneto Amastuola nel territorio di Crispiano, rappresenta uno dei primi casi italiani di agricoltura progettata come 'giardino'. Firma il progetto uno dei più raffinati paesaggisti europei: Fernando Caruncho, che ha saputo tradurre in questa tenuta pugliese, con raffinata poesia e con l'amore per questa terra secolare, quello che in un mattino d'inverno, cosparso di fiocchi di neve, lui ha visto guardando tra le onde dei filari dei vigneti ancora inesistenti.



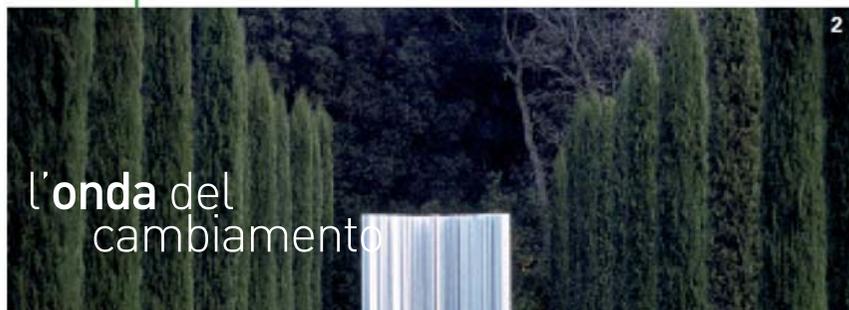
vigneto

amastuola

"Linea Verde" Aprile 2010

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



"LINEA VERDE" APRILE 2010

"..l'esperienza in Puglia della Masseria dell'Amastuola, un possedimento di 170 ettari, caratterizzato dai filari a spalliere delle viti che disegnano sublimi onde parallele che si susseguono per circa 3 km, definite dallo stesso autore 'onde del tempo che attraversano fin dall'antichità questo luogo'. Un intervento esemplare, una 'buona pratica' che le direttive europee individuano ed indicano a tutte le amministrazioni locali ed anche ai privati."



#### CONVEGNO "ARCHITETTURA E PAESAGGIO, ITALIA / GIAPPONE FACCIA A FACCIA"

Nel mese di maggio 2007 in Giappone, a Tokyo, dagli atti del Convegno "Architettura e Paesaggio, Italia/Giappone faccia a faccia" si legge testualmente:

"Ancor piu' denso di prospettive per il futuro appare il modello inaugurato in una delle Cento Masserie di Crispiano, vicino Taranto in Puglia. Un colto committente privato (Sig. Giuseppe Montanaro - KIKAU) ha chiamato dalla Spagna il noto paesaggista Fernando Caruncho, affidandogli l'incarico di progettare l'impianto dei nuovi vigneti della Masseria L'Amastuola. Questa realizzazione non e' solo mecenatismo. Di fatto apre nuove frontiere alla valorizzazione dei paesaggi doc, dopo la fase delle 'cantine d'autore' a cui hanno gia' fatto ricorso in Italia le aziende vinicole piu' prestigiose, rivolgendosi a grandi architetti come Piano, Fuksas e Botta."



"VERSO UNA POLITICA DEL PAESAGGIO: TEMI E BUONE PRATICHE A CONFRONTO"

Regione Umbria - Orvieto 19/20 marzo 2009 Convegno dal titolo 'Verso una politica del paesaggio: Temi e Buone Pratiche a confronto'

Il progetto del vigneto L'Amastuola, scelto dalla Regione Umbria come esempio di Buona Pratica Paesaggistica, per il recupero di paesaggi improduttivi in paesaggi produttivi, fu presentato nell'occasione alla presenza di ben 600 paesaggisti nazionali ed internazionali.

E' possibile visionare in originale gli atti così come pubblicati sulla rivista "Architettura del paesaggio", di cui trovate il PDF(.pdf) del testo originale di seguito.

vigneto

amastuola

"Garden Club", Novembre 2007

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”  
G. Montanaro



"GARDEN CLUB", NOVEMBRE 2007

Nel mese di novembre 2007 in un articolo della rivista nazionale "Garden Club" l'agronomo giardiniere Ludovico Pollastro scorge nel progetto quel "rapporto uomo-natura che nel procedere dei millenni ha unito terra, piante, acque e strutture abitative, armonizzando contesti paesaggistici diversi" ed esalta la Masseria L'Amastuola come "un osservatorio fantastico, che da oltre 2500 anni testimonia un luogo dove l'uomo, ininterrottamente, ha affermato la propria capacità a sviluppare agricoltura".

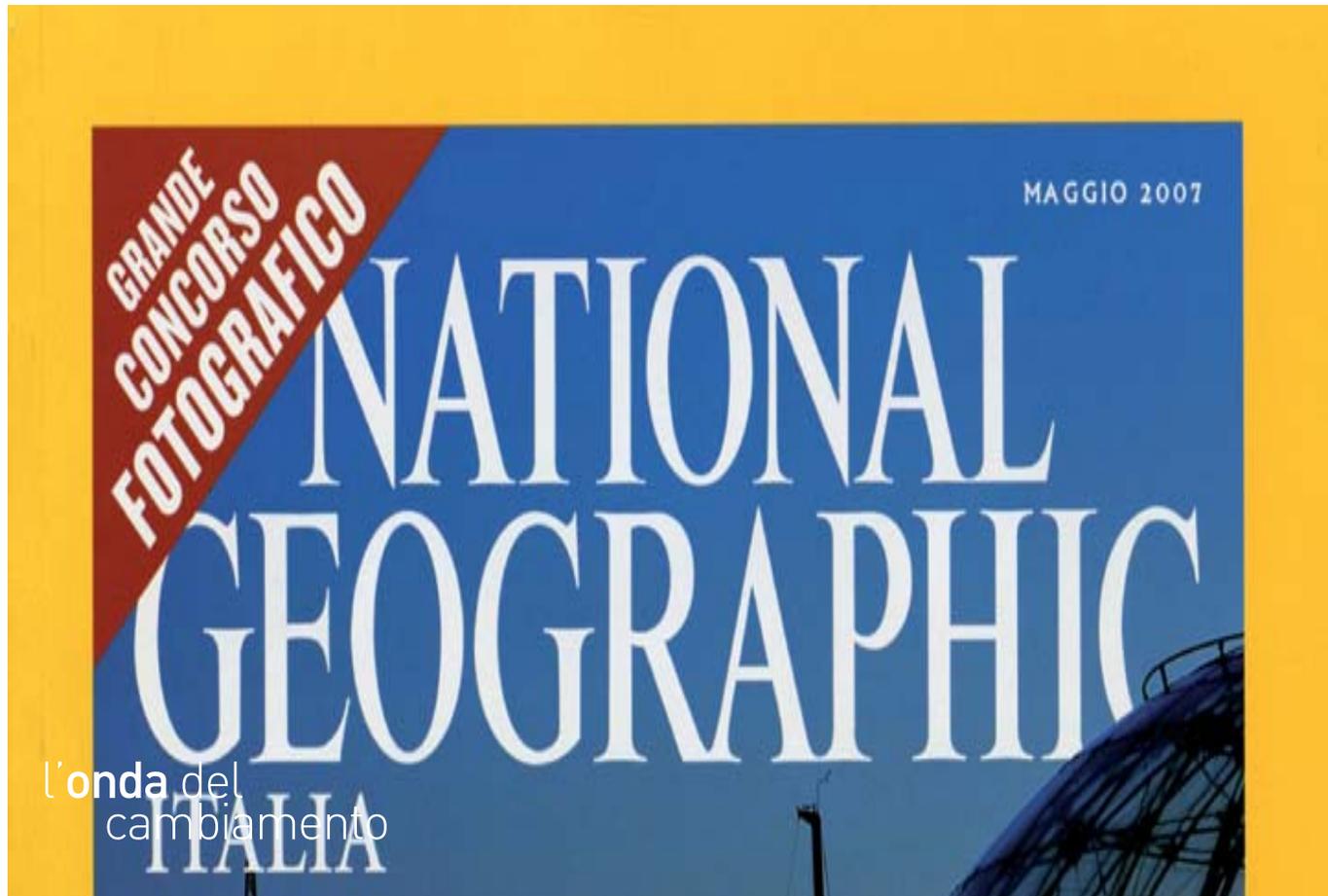
vigneto

amastuola

"National Geographic" Maggio 2007

“ Dove storia, arte e natura si incontrano in un paesaggio d'autore ”

G. Montanaro



l'onda del  
cambiamento

"NATIONAL GEOGRAPHIC" MAGGIO 2007

Nel mese di maggio 2007 il giornalista Alberto Novelli sulla rivista internazionale "National Geographic" ha proposto un articolo descrivendo il progetto de L'Amastuola "come uno spazio dove arte e natura si sono incrociate in grande armonia".

# Floralia

PAGINA BIMENSILE  
DI FIORI PIANTE GIARDINI E ALTRE COSE

a cura di Silvia Biletta Rota

Paesaggio Nove grandi architetti a confronto a Gardone: idee per il nostro territorio

## I vigneti di Fernando Caruncho ispireranno anche il Monferrato?

**Disegnare curve sinuose di filari con linee d'artista - Il verde come investimento produttivo**

» Nell'Auditorium del Vittoriano degli italiani a Gardone Riviera (lo stesso che porta appeso alla cupola l'aereo di D'Annunzio e Palli per il volo su Vienna), il 18 e 19 settembre si è svolta la prima edizione della "Floralia Internazionale del Paesaggio e del Giardino" con la partecipazione di nove paesaggisti di fama internazionale, provenienti da tutta Europa: lo spagnolo Fernando Caruncho, il belga Peter Wirtz, l'olandese Lodewijk Baljon, il tedesco Peter Latz, l'italo-inglese Luciano Giubbilei e quattro italiani: Massimo Semola (studio a Novara ma operante anche nel Monferrato), Emanuele Bortolotti, Franco Giorgetta e Patrizia Pozzi.

È stata una via a "Davos" di il verde - e si è parlato di investimenti produttivi alla presenza di: tra si i progetti di: non si illustrare le linee che ci devono guidare al recupero e alla valorizzazione del paesaggio, grande bene comune. Un argomento che deve interessare



Avrà, che sta diventando par- Il verde in Belgio

**SOPRA**  
I vigneti disegnati da Fernando Caruncho in Puglia, tenuta Amastuola.

**A FIANCO**  
Protagonisti a Gardone. Da sinistra: Massimo Semola, Fernando Caruncho, Peter Wirtz.

**IN ALTO A DESTRA**  
Moleto visto dall'alto. Il vigneto semicircolare fu progettato negli anni '80 dall'avvocato Cesare Cairo.

ai grandi giardini italiani. Intra-

ma in giardino i campi coltivati, disegnando linee naturali con l'utilizzo di viti, ulivi, cipressi e campi di grano. D'altra parte, è stato detto, è attraverso il giardino che si arriva alla sensibilità sul paesaggio. «Il momento più delicato è quindi il più decisivo» - ha spiegato Caruncho - sono quei primi istanti in cui il giardiniere visualizza nell'insieme del paesaggio la linea che lo connette al esse, vale a dire la linea che unisce lo spirito del luogo con lo spirito del giardiniere. Ma è certamente in questo primo tratto della linea quasi invisibile l'unico gesto di coraggio che facciamo e decidiamo il destino del giardino». Proprio seguendo le linee del paesaggio, e lasciandosi influenzare dalla presenza del luogo, Caruncho ha progettato e realizzato in Puglia una nuova grande azienda agricola (170 ettari), con i vigneti che disegnano curve sinuose. Un esempio da imitare. Per la verità, qualcuno lo ha già fatto nella nostra zona: per esempio il vigneto semicircolare all'ingresso del borgo di Moleto, disegnato negli anni '80 dal compianto avv. Cesare Cairo (fondatore con la moglie Ada della Società Orticola Casalese e del "Roseto" di Terruggia).

**Il giardino diventa paesaggio**  
Massimo Semola ha portato



come il giardino si trasforma in paesaggio. Presentando alcuni tra i giardini da lui progettati e realizzati, Semola ha confessato di ricavare sensazioni sui luoghi di casa e attraverso i viaggi in moto per l'Europa. E ha illustrato con foto e disegni alcuni tra i lavori così ispirati, realizzati a Milano, a Losanna, nel Monferrato (tra Casale e Ozzano), a Novara e il progetto che gli è valso il Premio Martini & Rossi al Festival di Arte Topiaria organizzato dai Grandi Giardini Italiani.

**Nascondiamo i capannoni**

Spesso, a rovinare il paesaggio, ci pensano brutti capannoni. Patrizia Pozzi, con i suoi progetti, ha dimostrato che paesaggio possono essere anche un impianto industriale nascosto nel terreno (in Brianza), un porto navale adagiato con rara sensibilità

vu porto turistico dove il verde e il blu sono dominanti sulle costruzioni. Tra le sue realizzazioni più emozionanti: una piazza ad anello che prende spunto da Piazza del Campo di Siena, e un viale alberato posto al centro di un canale. «Non c'era posto sulle rive, abbiamo piantato gli alberi in grossi vasi ancorati sul fondo».

«Che fine rispetto ai progetti di casa nostra? Un nuovo quartiere sulla collina di Casale ha

**ABITARE LA NATURA**  
È possibile trovare buone soluzioni per fabbriche e centri commerciali

case così vicine da lasciare ben

inaspettate, realizzate persino in piccoli cortili dietro casa, sui balconi, nei cavalli del condomini. «Il verde - e qui si è rivolto anche ai costruttori - può essere un investimento: con il verde si vende e si vive meglio». Lo studio di Bortolotti è molto noto e apprezzato a Milano e Roma, in particolare nel settore dell'edilizia privata.

**L'Expo e il Monferrato**

C'è una lotta di sgomitamento del giardino e del paesaggio a farsi largo tra le costruzioni. Lo ha sottolineato Guido Ferrara - direttore scientifico di "Architettura del Paesaggio". «Purtroppo, per molte Amministrazioni comunali - ha detto - lo sviluppo passa attraverso la costruzione di capannoni». Franco Giorgetta - altro notissimo architetto paesaggista operante a Milano - si è dimo-



RICERCA ARCHEOBOTANICA ISTITUTO ARCHEOLOGIA UNIVERSITA' LIBERA DI AMSTERDAM

Risultati delle analisi del materiale botanico recuperato nelle campagne di scavo presso il sito L'Amastuola 2003-2005.

ALLA SCOPERTA DELLA  
MAGNA GRECIA:  
INDAGINI ARCHEOLOGICHE  
NELLA CONTRADA  
"L'AMASTUOLA" IN  
PROVINCIA DI TARANTO

l'onda del  
cambiamento

"ALLA SCOPERTA DELLA MAGNA GRECIA: INDAGINI ARCHEOLOGICHE NELLA CONTRADA"

Nel mese di luglio 2003 e' stata realizzata, a cura dell'Istituto di Archeologia dell'Universita' libera di Amsterdam, una serie di scavi al fine di identificare le fasi di sviluppo dell'abitato dell'Amastuola.