



MASSERIA CARABELLA  
74011 CASTELLANETA (TA)  
TEL +39 099 84 33 833  
FAX +39 099 84 33 833  
WWW.PERRINI.IT  
PERRINI@PERRINI.IT  
WWW.MASSERIACARABELLA.  
BLOGSPOT.COM

In 1993 Mila and Vito took up the reins of the family farm and started producing wine, oil, citrus fruit and vegetables using organic farming methods. The most typical kinds of autochthonous grapes are accurately selected on the vines, hand-picked and collected in small wooden boxes once the right degree of ripening is reached.

## biovini di eccellenza

La missione di mamma Tonia e dei suoi figli, Mila e Vito (nella foto), è quella di creare prodotti di eccellente qualità nel rispetto dell'ambiente e di tramandare il mestiere che da sempre la loro famiglia sa fare: coltivare la terra con amore e passione. L'azienda agricola si sviluppa su due proprietà per 50 ettari complessivi, collocati tra la collina e il mare, in quella terra in cui la vite da sempre trova terreno fertile. Nel 1993 Mila e Vito prendono in mano le redini dell'azienda, di proprietà della famiglia Perrini da quattro generazioni, e la trasformano, producendo vino, olio, agrumi e ortaggi secondo il metodo biologico. I vigneti ospitano le più tipiche varietà di uve autoctone, Primitivo e Negroamaro, Fiano e Verdeca, accuratamente selezionate sulle piante e raccolte a mano in piccole casse una volta raggiunto il giusto grado di maturazione. Il vino Primitivo Perrini, tipica espressione del territorio tarantino di Castellaneta, vanto dell'ottocentesca masseria Carabella, ha incontrato fin dal suo primo apparire sul mercato i favori di un pubblico internazionale che aspira a un prodotto di qualità e sano, posizionandosi subito tra le alte sfere dell'eccellenza già dalla prima vendemmia. Splendido anche il Prymus Perrini, una piccola meraviglia nata dal sapiente matrimonio tra uve Negroamaro (80%) e Primitivo (20%), dall'ampio corpo satinato e dal gusto intenso e persistente, Oscar qualità-prezzo sull'Almanacco del Berebene del Gambero Rosso per l'annata 2003.

