



TENUTA DEL
PAJARU

VINI BIOLOGICI
ORGANIC WINES

CANTINA SOSTENIBILE
SUSTAINABLE WINERY

LA STORIA

Alla fine degli anni sessanta il nonno Laurentino De Cerchio, in uno dei suoi tanti viaggi in Puglia come commerciante di vino, si imbatté in una famiglia di pastori mentre al ciglio di una strada sostava con la sua macchina in panne. I pastori lo aiutarono a rimettere la macchina in moto e gli chiesero di accompagnarli nella loro abitazione poco distante, passando accanto a dei bellissimi vigneti che poi si scoprì essere di loro proprietà.

Arrivati nel Pajaru, una costruzione rurale realizzata con la tecnica del muro a secco tipica del Salento dove i pastori erano soliti vivere, gli offrirono un bicchiere di vino ed un pezzo di formaggio pecorino, entrambi prodotti da loro, e gli chiesero cosa lo portava in quell'allora remota zona del Sud Italia. Nonno Laurentino gli disse che era alla ricerca del più bel vigneto della Puglia, per produrre un vino unico. I pastori confabularono nel dialetto locale, lasciarono improvvisamente la stanza e rientrarono qualche minuto dopo. Poche parole ed una stretta di mano e così nacque la Tenuta del Pajaru, in omaggio a quella famiglia di duri lavoratori che diede l'opportunità a nonno Laurentino di continuare a coltivare il suo sogno.



THE HISTORY

In the late 1960s, during one of his many trips to Puglia as a wine merchant, grandpa Laurentino De Cerchio came across a family of shepherds as he stood at the side of the road after his car broke down. The shepherds helped him get his car running again and asked him for a lift home, which was close by. They drove past some fine vineyards which he later discovered belonged to the shepherds.

Arriving at the pajaru, the rural drywall construction typical of the Salento district, where local shepherds lived, they offered him a glass of wine and a piece of pecorino cheese, both of their own production, asking him what had brought him to a remote area of southern Italy at that time. Grandpa Laurentino told them he was looking for the most beautiful vineyard in Puglia, to produce a unique wine. The shepherds chattered in their local dialect, suddenly left the room and returned a few minutes later. A few words and a handshake, and the Tenuta del Pajaru was born, a homage to that family of hard workers who gave grandpa Laurentino the chance to continue cultivating his dream.



Tenuta certificata da/Estate certified by



Tenuta di proprietà di / Estate owned by
FEDERICO DE CERCHIO FAMILY ESTATES*

Family Estates S.r.l. - Villamagna - Italia
T. +39.0871.30.09.17 - F. +39.0871.30.11.42
info@familyestates.it - export@familyestates.it
familyestates.it - federicodecerchio.com
@ family_estates @ federico.de.cerchio



IL TERROIR

La Tenuta del Pajaru sorge a Manduria a pochi chilometri dal mare. Un'area a cavallo della zona conosciuta come Magna Grecia e della Penisola Salentina. Di fronte agli occhi appaiono distese sconfinite di terra rosso ocra, che danno una sensazione di calore già soltanto alla vista, e di uliveti millenari. I terreni sono calcarei con alta concentrazione di idrossidi di ferro ed alluminio, di componenti di quarzo e minerali argillosi. Questa zona dal clima mite, con tanti giorni di sole durante l'anno, nasconde una terra difficile da lavorare perché ricca di calcare compatto, che richiede sacrificio e dedizione.

I vitigni coltivati sono rigorosamente autoctoni del centro-sud della Puglia e della Penisola Salentina, dal Nero di Troia, al Primitivo e Negroamaro. I vini che ne nascono sono caldi, avvolgenti e frutto di quel faticoso lavoro manuale svolto nei vigneti sotto il sole cocente ancora oggi, da generazioni.





THE TERROIR

Tenuta del Pajaru is in Manduria, a few kilometres from the sea, in an area that straddles the territory known as Magna Graecia as far as the Salento Peninsula. The scenario is one of boundless expanses of ochre red earth, which conjures up a feeling of warmth at first sight, and age-old olive groves. The limestone soils contain high concentrations of iron and aluminium hydroxides, elements of quartz and clay minerals. With a mild climate and plenty of sunny days during the year, the area is nonetheless a challenge to farm because of the large amounts of compact limestone, requiring sacrifice and dedication.

Only vines native to the centre-south of Puglia and the Salento Peninsula are grown here: Nero di Troia, Primitivo and Negroamaro. The wines produced are warm and caressing, the result of the backbreaking manual work that still takes place in the rows under the scorching sun as it has done for generations.



LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Una sempre maggiore attenzione all'ambiente ha portato a praticare, in tutte le tenute di Famiglia, la coltivazione biologica. Il rispetto dei tempi della natura, tecniche di coltura non invasive e un'attività nel vigneto attenta a valorizzare l'autoctonia e l'autenticità dei territori hanno guidato negli anni la filosofia produttiva della Famiglia De Cerchio.

LA FERMENTAZIONE SPONTANEA

La Famiglia De Cerchio ha da sempre abbracciato la filosofia della fermentazione spontanea. Questo metodo di vinificazione ci insegna che il lavoro inizia in vigna, dove oculate operazioni agronomiche permettono di portare in cantina una grande carica di lieviti "indigeni" ad opera dei quali si sviluppa un naturale processo di trasformazione dell'uva.

Ciò consente una selezione spontanea di più ceppi che portano in dono un autentico patrimonio aromatico ricco di profumi. Questo è lo stile produttivo della Famiglia: poter ritrovare nel calice tutto quello che semplicemente Madre Natura ci dona. Nascono così dei vini complessi, espressione profonda del territorio d'origine, capaci di riservare emozioni uniche.



VINIFICAZIONE
CON STILE



ORGANIC WINEGROWING

Growing environmental awareness persuaded the family to adopt organic winegrowing practices throughout its estates. Respect for natural cycles, non-invasive growing techniques and work in the rows that is attentive to showcasing the native and authenticity traits of each district have been at the forefront of the De Cerchio family philosophy over the years.

SPONTANEOUS FERMENTATION

The De Cerchio family has always embraced the philosophy of spontaneous fermentation.

This winemaking method is the proof that work begins among the vines, where targeted cultivation techniques go a long way to ensuring generous amounts of ambient yeasts reach the cellar, where they engage in a natural transformation process.

Consequently, a natural selection of several strains endow wines with an authentic, rich aromatic legacy.

The family is committed to this production approach and each bottle of its wine offers only the bounty of Mother Nature.

Hence the wines are complex, the purest expression of their place of origin, able to inspire the most distinctive sensations.



WINEMAKING
WITH STYLE





MERIDIONALE TRE TENUTE

CUVÉE PRIVATA



Denominazione: Rosso d'Italia

Uvaggio: 60% Montepulciano, 20% Primitivo e 20% Nerello Mascalese

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 80-120 quintali

Epoca della Vendemmia: dai primi di settembre alla fine di ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) per 18 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 20 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Rosso d'Italia

Varietal: 60% Montepulciano, 20% Primitivo and 20% Nerello Mascalese

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 80-120 quintals

Harvest Period: from the beginning of September to the end of October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (50% first-passage oaks and 50% second passage) for 18 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 20 years

Bottles: 750 ml Bottles:



PICURARU

PRIMITIVO



Denominazione: IGT Puglia

Uvaggio: 100% Primitivo

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 35 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Puglia

Varietal: 100% Primitivo

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: first ten days of September

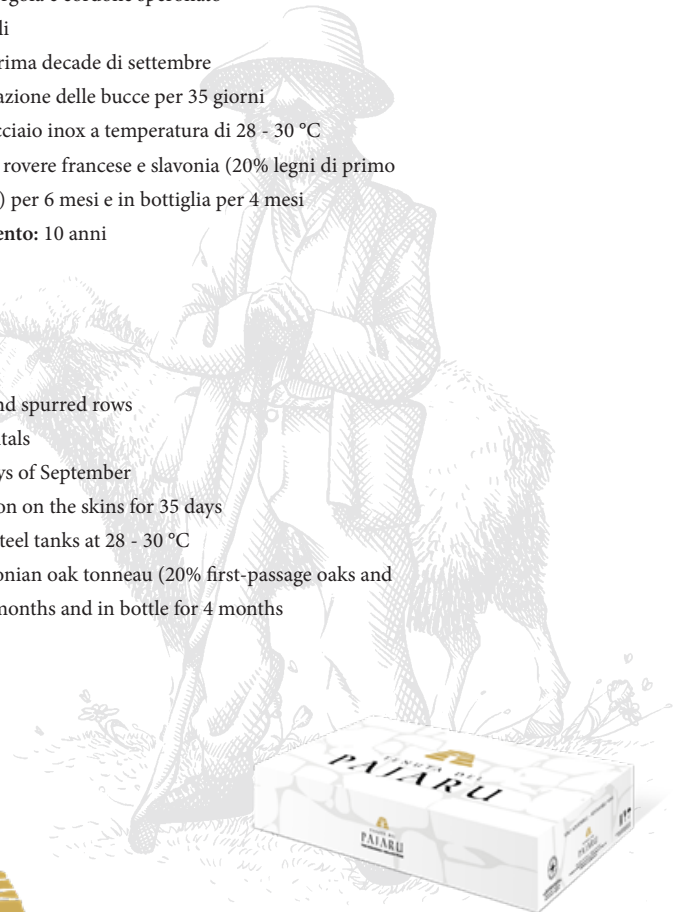
Vinification: long maceration on the skins for 35 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks and 80% second passage) for 6 months and in bottle for 4 months

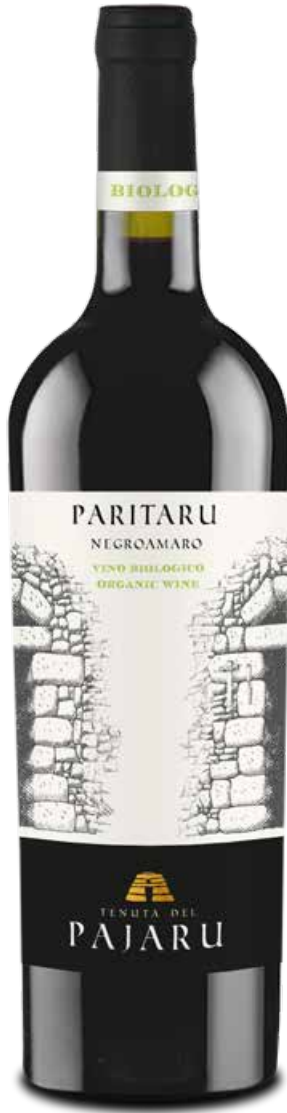
Cellarability: 10 years

Bottles: 750 ml



PARITARU

NEGROAMARO



Denominazione: IGT Puglia

Uvaggio: 100% Negroamaro

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 130 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 30 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Puglia

Varietal: 100% Negroamaro

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 130 quintals

Harvest Period: second ten days of September

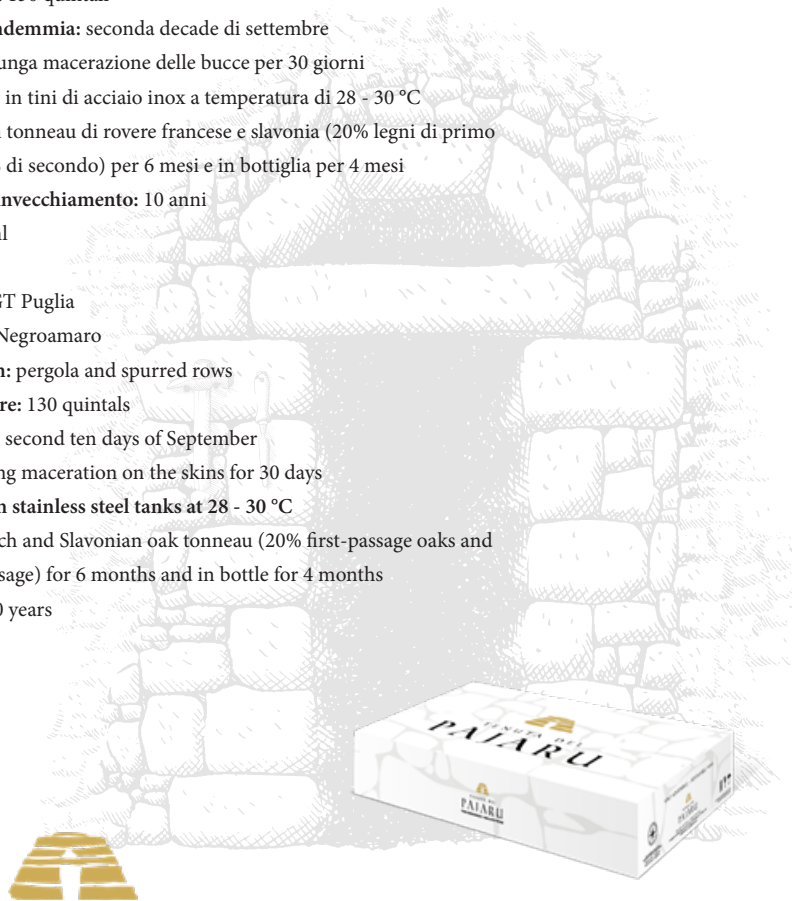
Vinification: long maceration on the skins for 30 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks and 80% second passage) for 6 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 10 years

Bottles: 750 ml



AURU

NERO DI TROIA



Denominazione: IGT Puglia

Uvaggio: 100% Nero di Troia

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 130 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 25 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 8 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Puglia

Varietal: 100% Nero di Troia

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 130 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 25 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks and 80% second passage) for 6 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 8 years

Bottles: 750 ml







Tenuta di proprietà di / Estate owned by
FEDERICO DE CERCHIO FAMILY ESTATES®

© federico.de.cerchio © family_estates
federicodecerchio.com - familyestates.it