

Via Vecchia per Altamura  
SP 79 Km 16 - 70020 Cassano Murge Bari – Italy  
Cell. +39 3924255554 +39 3332909582  
Fax. +39 080764911  
[www.agriturismotrepini.com](http://www.agriturismotrepini.com)  
[agriturismotrepini@gmail.com](mailto:agriturismotrepini@gmail.com)



Agriturismo  
**+39 333 2909582**

Cantina  
**+39 380 7274124**

*Un'azienda,  
una famiglia...*



## The Farm

The Tre Pini Agriturismo Farm is to be found about 25 km from Bari, along the old way to Altamura, at 2km from Cassano della Murge immersed in the Alta Murgia national park, surrounded by splendid landscapes and colours providing by the Barese Murgia. Here, we have rediscovered smells and tastes, for more than twenty years, looked after with the love for its land, in order to present them to its customers. The farm has its origins in the ancient peasant traditions of the Plantamura family, who, moved by the desire to build on the huge cultural, wine and food potential of the Barese Alta Murgia area. In this location the farm dedicated some rooms and cowsheds of the old manor farm for the agritourism, in 1988. With the deepest respect for nature, the farm, composed of about 30 hectares, of vineyards, olive groves, arable and vegetable fields, has made its productive cycle 100% sustainable,

## L'Azienda

L'Azienda Agricola Agriturstica Tre Pini è situata a circa 25 km da Bari, sulla via vecchia per Altamura, a 2 km da Cassano Murge immersa all'interno del parco nazionale dell'Alta Murgia, circondata da stupendi paesaggi e colori che la murgia Barese offre. Da più di un ventennio cerca di far riscoprire alla propria clientela profumi e sapori che cura con l'amore per la propria terra. L'Azienda fonda le proprie origini nelle antiche tradizioni contadine della famiglia Plantamura, che mossa dal desiderio di avvalorare l'enorme potenziale culturale e enogastronomico della zona dell'Alta Murgia Barese in cui si trova, nel 1988 adibisce ad Agriturismo alcuni locali e stalle della vecchia masseria. Nel più profondo rispetto della Natura Azienda costituita da circa 30 ettari, tra Vigneti, Oliveti, seminativi e ortaggi, ha reso il proprio ciclo produttivo 100% ecosostenibile, attraverso la pratica di Agricoltura Biologica e





by using organic farming and exclusively preparing the products of our farm. By exploiting a renewable resource, our productive processes are completely powered by solar energy; we produce and transform zero emission locally grown organic products. Since 2011, thanks to the collaboration between the son of the current owner and Mrs Perta Giovanna, the farm, has promoted its own wine production, and, through the refurbishment of some rooms the Tre Pini wine cellars were born. In this way, the farm offers the possibility to its customers to taste local specialities matched with local wines of its own production. Every step is performed using care and knowledge that only the human hand can express. The farm produces wine, olive oil, honey, vegetables, dairy products, jams, etc...



trasformando esclusivamente i prodotti della nostra Azienda. Sfruttando una fonte rinnovabile, i nostri processi produttivi sono interamente alimentati da energia solare, produciamo e trasformiamo prodotti Bio a km ed emissione di CO2 Zero. L'Azienda porta nel 2011 con l'unione tra il figlio dell'attuale titolare, e la Signora Perta Giovanna a voler promuovere i propri prodotti, trasformandoli e commercializzandoli, tramite la ristrutturazione di un locale da adibire a Cantina per la produzione di vini. Nasce così Cantine Tre Pini. Così facendo l'Azienda offre la possibilità di far degustare ai propri ospiti specialità del proprio territorio abbinata a vini autoctoni di propria produzione. Ogni passo viene compiuto con la cura e la sapienza che solo la mano dell'uomo può esprimere.

L'Azienda produce vino, olio, miele, ortaggi, prodotti caseari, marmellate, ecc...





## Agriturismo

In 1988 the Plantamura family registered its farm in the regional list of farm-based holiday centres, the twenty-fourth Agriturismo (farm-based holiday centres) in Puglia. Since then, the Plantamura family has sought to rediscover tastes and smells of traditional food and the enchanting area in which the farm is situated.

The farm is equipped with every comfort for a peaceful stay. Following the local tradition, lunch and dinner, completely inspired by typical farmhouse cuisine, are prepared using traditional wood oven and barbecue cookers: carn' ca cipodd' (lamb chop with broiled onions), grilled lamb and goat, salsiccia (beef and lamb sausage), ghimiridd' (broiled roll of lamb or goat's entrails with parsley), and many other delicious dishes of the Mediterranean and Pugliese cuisine. It could be compared with a churrasquería (traditional south American barbecue stall).

The farm has the perfect area to spend unforgettable evenings and to taste delightful dishes. The restaurant has two rooms equipped with fireplaces, best for the winter season, and facilities for disabled people.

## Agriturismo

Nel 1988 la famiglia Plantamura iscrive la propria Azienda Agricola all'Albo Regionale degli Operatori Agrituristici, comparando come la ventiquattresima Azienda Agriturbistica sul territorio Regionale. Da allora la famiglia Plantamura cerca di far riscoprire i sapori e i profumi della tradizione e dell'incantevole territorio in cui è immerso.

L'azienda è dotata di ogni comfort per un sereno soggiorno.

Come da antica tradizione locale con i tradizionali forni a legna e fornelli alla brace si preparano pranzi e cene completamente ispirati alla gastronomia tipica della fattoria:

dalla carn' ca cipodd' (costate di agnellone con cipolla allo spiedo), al capretto e agnello alla brace, alla salsiccia (insaccato misto di vitello e agnellone), ai fumanti ghimiridd' (involtini allo spiedo composti di interiora di agnello o capretto con prezzemolo) oltre a molti ottimi piatti della gastronomia pugliese e mediterranea.

Se non fossimo in Puglia si potrebbe paragonare ad una churrasqueria (braceria) di tradizione sudamericana.





Thanks to amount of space available and to many local features, we are able to offer different educational activities to our guests, such as, environmental, food and rural education, and recreational activities, such as, a playing area for kids, trekking, horse riding, mountain biking (mountain bikes are available to guests). In this way, hosts can discover the Alta Murgia national park enjoying the colourful Barese Murgia. Because of its location, the farm is close to many cities of historical and touristic importance, as well as, grottoes, trulli (typical local houses, with an original conical roof), gravine (typical karstic morphology of Murgia, produced by the chemical effect of the rain water on limestone), castles, churches and more.

#### HARVEST GRAPES WITH US!

The Tre Pini farm offers wine tourist tours, the experience of being in the vineyards during the grape harvest in September, wine cellar visits and, wine and food tasting.

The accommodation :

8 beds

4 bedrooms with facilities

Lo spazio non manca per trascorrere delle indimenticabili serate all'insegna dei sapori.

Abbiamo due sale fornite di camino, ottime per il periodo invernale, e servizi igienici per portatori di handicap.

La grande disponibilità di spazi e le molteplici caratteristiche territoriali ci permettono di intraprendere attività didattiche come educazione ambientale, educazione alimentare e educazione alla ruralità, ricreative come parco giochi, trekking, equitazione, mountain-bike che l'Azienda mette a disposizione dei propri clienti per passeggiate alla scoperta del Parco Nazionale dell'Alta Murgia tra i colori che la Murgia barese offre, dove immergersi e fermarsi.

L'Azienda offre grazie alla sua posizione geografica, tantissime possibilità di visitare località di interesse storico e turistico, come grotte, trulli, castelli, gravine, chiese e tanto altro.

#### VENDEMMIA CON NOI! ESCURSIONI ENOTURISTICHE

Vivere l'esperienza nell'Agriturismo effettuando escursioni nei vigneti e vivendo il momento della vendemmia nel mese di settembre. Visita alla cantina con degustazione dei vini prodotti dall'azienda abbinati a prodotti locali.

Abbiamo a disposizione:

• 8 POSTI LETTO

• 4 CAMERE CON SERVIZI





## Primitivo DOC Gioia del Colle

**COLTIVAZIONE:** 100% Primitivo coltivato a 450 metri sul livello del mare, con esposizione a sud sud- est in terreni mediamente roccioso.

**INVECCHIAMENTO:** In botti di rovere da 225 litri

**GRADAZIONE:**16% vol.

**CARATTERISTICHE:** colore rosso rubino compatto con riflessi porpora per un vino limpido allo sguardo e consistente nel calice. Suntuoso al naso nella sua buona complessità di sentori puliti e piacevoli di ciliegia, gelso nero, carruba e spezie pregiate arricchite da note balsamiche e di china conferite dall'affinamento in carati di legno pregiato.

**ABBINAMENTO:** vino pronto all'abbinamento con piatti importanti della tradizione e delle feste, paste ripiene condite da sughi pregiati, carni in umido, arrostiti, ma capaci di esaltare anche un semplice marriage con pane cotto a legna e formaggi alla piastra.

**DA SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI 16-18°C.**

**WINE TYPE:** 100% Primitivo cultivated at 450 metres above sea level, south/ south-east oriented, in averagely rocky grounds.

**AGEING:** in 225-litre oak barrels

**ALCOHOL BY VOLUME:** 16%

**TASTING CHARACTERISTICS:** deep ruby red colour with purple tinges, clear at a glance and consistent in wine glass. Sumptuous complexity on the nose, clear and pleasant aroma of cherry, mulberry, carob and fine spices enriched by balsamic notes and cinchona coming from the fine wood barrel ageing.

**MATCHING:** the wine pairs well with important traditional and feast dishes, stuffed pasta coated with fine tomato sauces, stewed and roasted meat, it is able to enhance also a simple marriage between wood oven-baked bread and grilled cheeses.

**WINE SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C.



## Piscina delle Monache

Primitivo D.O.C.  
Gioia del Colle



*Malvasia Bianca*  
*Indicazione Geografica*  
*Protetta - Puglia*

COLTIVAZIONE: 100% Malvasia Bianca coltivato a 400 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est in terreni di medio impasto.

GRADAZIONE: 12.5% vol.

CARATTERISTICHE: color giallo paglierino, con intensità olfattiva, piacevole e pulita al naso nella sua moderata complessità di sensazioni fruttate tendenti alla frutta esotica ad anticipare ricordi di fiori freschi e profumi delicati di macchia mediterranea.

ABBINAMENTO: vino secco dalla delicata intensità e freschezza.

In abbinamento con antipasti caldi di molluschi, primi piatti di mare, primi al forno, piatti di pesce in crosta e carni bianche, assiette di caprini freschi e/o mediamente stagionati.

DA SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI 8-10°C.

WINE TYPE: 100% Malvasia Bianca (White Malvasia) cultivated at 400 metres above sea level, south-east oriented, in moderately loose-packed soil.

ALCOHOL BY VOLUME: 12.5%

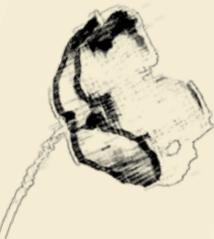
Tasting characteristics: straw yellow colour with a pleasant and clean olfactory intensity on the nose, balanced complexity of fruity perception inclined to exotic fruit calling fresh flowers and delicate scents of Mediterranean scrub.

MATCHING: dry wine characterized by delicate intensity and freshness. It goes well with shellfish starter, seafood pasta, baked pasta, fish pie and white meat, fresh and/or seasoned goat cheese.

WINE SERVING TEMPERATURE: 8- 10°C.



Donna  
Giovanna



*Primitivo*  
*Indicazione Geografica*  
*Protetta - Puglia*

COLTIVAZIONE: 100% Primitivo coltivato a 450 metri sul livello del mare, con esposizione a sud sud-est in terreni mediamente roccioso.

GRADAZIONE: 15.5% vol.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino compatto con riflessi porpora, limpido e consistente. Intensi i profumi di vino giovane e frutta fresca che potano alla memoria ciliegia, gelso nero, arricchiti di spezie pregiate come pepe rosa a creare una buona complessità e qualità olfattiva.

ABBINAMENTO: vino di corpo giovane con le premesse giuste per una dignitosa armonia, per accompagnare primi piatti di pasta fatta in casa con pregiati ragou tradizionali. Perfetto compendio di carni in umido e stracotti.

DA SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI 16-18°C.

WINE TYPE: 100% Primitivo cultivated at 450 metres above sea level, south/ south-east oriented, in averagely rocky grounds.

ALCOHOL BY VOLUME: 15.5%

TASTING CHARACTERISTICS: deep ruby red colour with purple tinges, clear and consistent. Intense aroma of young wine and fresh fruit reminiscent of cherry, mulberry enriched by fine spices like pink pepper making a good complexity and olfactory quality.

MATCHING: young wine with the right element for harmonious match for homemade pasta coated with fine meat sauces. A perfect companion for meat stew and beef stew.

WINE SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



*Trullo*  
*di*  
*Carnevale*

*Vino Spumante  
Metodo Classico  
Brut*

COLTIVAZIONE: 100% Malvasia Bianca coltivato a 400 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est in terreni di medio impasto.

GRADAZIONE: 11.0% vol.

CARATTERISTICHE: vino dalle vesti brillanti e luminose, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati da perlage fini con bollicine numerose e persistenti. Intenso nei profumi e di buona complessità, con sentori fragranti e fruttati di agrumi freschi, ricordi di fiori di zagara e note minerali.

ABBINAMENTO: pronto alla degustazione con antipasti di pesce, primi delicati di mare risotti pregiati.

DA SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI 6-8°C.

WINE TYPE: 100% Malvasia Bianca (White Malvasia) cultivated at 400 metres above sea level, south-east oriented, in medium textured grounds.

ALCOHOL BY VOLUME: 11.0 %

TASTING CHARACTERISTICS: bright and luminous, straw yellow colour with golden tinges, numerous and persistent bubbles give it a fine perlage. Intense on the nose, good complexity, with fragrant and fruity scents of fresh citrus fruits, reminiscent of orange blossom flowers and mineral notes.

MATCHING: best served with fish starter, delicate seafood pasta, exquisite risotto.

WINE SERVING TEMPERATURE: 6 - 8°C.



Pinus

# Cantine

Dopo dodici mesi trascorsi all'interno dei nostri vigneti, giunge il momento di raccogliere i frutti del nostro lavoro. Verso la fine Agosto, quando il grado zuccherino e l'acidità delle uve raggiungono i valori desiderati, inizia la vendemmia delle uve bianche da vinificare per la produzione del Vino Spumante prodotto con Metodo Classico. Successivamente verso la fine di Settembre si procede alla vendemmia del Primitivo. Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente e riposte in cassette e nel minor tempo possibile portate in cantina dove vengono subito diraspate, per separare gli acini dai raspi. Da qui gli acini e il mosto vengono convogliati nei vinificatori, tramite delle pompe di nuova generazione. (Per le uve Bianche le vinacce vengono da subito separate). Una volta giunti all'interno dei vinificatori



# Cellar

After twelve months in our vineyards, the moment arrives to harvest the fruits of our labours. At the end of August, when the sugar levels and acidity of the grape reach the desired values, the white grape harvest starts for the production of sparkling wine using the Classical Method. Later, at the end of September, the Primitivo grape harvest begins. After a manual harvest and selection, grapes are put in boxes and then brought, in the shortest time possible, to the wine cellar, where grapes are fed into the mechanical destemmer, to be destemmed. From here, grapes and must are transferred to fermentation vessels using new generation pumps. (When working with white grapes, skins and pips are separated immediately). Then, a controlled temperature fermentation starts, during which must and grapes



inizia la fermentazione a temperatura controllata, durante la quale vengono effettuati due-tre rimontaggi al giorno per far sì che il cappello di vinacce sia sempre ben sommerso. Alla fine della fermentazione, che per il primitivo può durare sino a dieci giorni, si effettua lo svinamento, in cui la pasta composta da acini e mosto, viene convogliata, tramite una pompa, all'interno di una pressa idraulica, dove con l'ausilio di una camera d'aria la pasta subisce una pressatura soffice. Dopo la pressatura il mosto viene portato nei fermentini dove completerà la sua maturazione prima dell'imbottigliamento.



are pumped over, twice or three times a day, so that, the cap of grape skins is always well-submerged. At the end of the fermentation, that for Primitivo may last until ten days, wine is racked off. During this process the mixture of skins and must is pumped to a hydraulic press, where the mixture is softly pressed, using an air chamber. After the pressing process, the must is moved into stainless steel fermentation vessels where the ageing process will be completed before the bottling.

# olio extra vergine di oliva



Olio extravergine di oliva biologico di categoria superiore tenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici con spremitura a freddo.

Questo olio viene prodotto da olive di varietà coratine di propria produzione raccolte dalla pianta e spremute a freddo in frantoio entro 24 ore dalla raccolta con metodologia esclusivamente a freddo garantendo proprietà organolettiche di gran lunga superiore alla norma.

Dal colore verde intenso al giallo paglierino è dal sapore fruttato ma non piccante con bassa acidità, non viene filtrato ma decantato per caduta naturale in contenitori di acciaio inox per poi essere confezionato in lattine o bottiglie. perfetto per un utilizzo a crudo su qualsiasi alimento, superbo su insalate e sul pesce, ma anche da utilizzare su semplici frittute

