Bioagricola Marchesana

di b. manna e c. società agricola semplice

OPERATORE CONTROLLATO ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006

Il privilegio della tradizione

Azienda Agricola Biologica Masseria Didattica

sede : via pavoncelli n.2275 - 70023 gioia del colle (ba) italy

partita iva 0564936 072 3 - c.c.i.a.a. bari 430978

cell. 335 / 54.90.415 - cell. 335 / 35.36.66 *mail : biomargioia@gmail.com* *www.bioagricolamarchesana.it*

bioagricola marchesana di b.manna e c.
sede : via pavoncelli n.2275 - 70023 gioia del colle (ba) italy
partita iva 0564936 072 3 - c.c.i.a.a. bari 430978
cell. 335 / 54.90.415 - cell. 335 / 35.36.66
biomargioia@gmail.com - www.bioagricolamarchesana.it

Red Wine Primitivo Puglia IGP

Wine Characteristics

Region : Apulia
Municipal district : Gioia del Colle
Locality : Contrada Marchesana
Grapes : Primitivo 100%
Production process : manual harvesting of grapes in crates. Maceration of the peel with the must for 4-5 days. Manual pressing.
Versions : Still red wine
Alcohol content : 14 % Vol.
Tasting notes : deep ruby colour with violet tinges. Intense scents of small wild red mature fruits. Pleasant and persistent taste, well-structured, very long and persistent finish to the palate
Food match : to be served at 18-20° C on rich and spicy foods and on well-structured main course foods. The oxygenation in decanter gives a more noble taste
Not filtered – Natural cork
Bottle : 0,750 litres Bordeaux bottle

Regione: Puglia
Comune: Gioia del Colle
Località: Contrada Marchesana
Varietà: Primitivo 100%
Tecnica di produzione: Raccolta manuale dell'uva in cassette. Macerazione delle bucce col mosto per 4-5 giorni. Pressatura manuale con torchio. **Versione:** Rosso fermo
Gradazione alcolica: 14 % Vol.
Note di degustazione: Colore rosso intenso con riflessi rubino-violacei. Profumi intensi ed eleganti di piccoli frutti rossi maturi (mora, amarena, ciliegia). Gusto pieno ed asciutto, equilibrato e molto ben strutturato, accarezza morbido il palato con accattivanti sapori retro-olfattivi, con finale lunghissimo e persistente.
Abbinamento gastronomico: Da servire a 18-20° C su qualsiasi tipo di pietanza. Accompagna egregiamente un intero pasto; in particolare su primi piatti robusti e speziati e su secondi piatti elaborati.Non filtrato - tappo in sughero naturale
Bottiglia: Bordolese da 0,75 litri

bioagricola marchesana di b.manna e c.
sede : via pavoncelli n.2275 - 70023 gioia del colle (ba) italy
partita iva 0564936 072 3 - c.c.i.a.a. bari 430978
cell. 335 / 54.90.415 - cell. 335 / 35.36.66
biomargioia@gmail.com - www.bioagricolamarchesana.it

SPECIAL MENTION AT SANA
International Trade Organic Exhibition

Technical Assessment

"Intense red color with reflections of the bright red and purple. Full-bodied, clear, the nose reveals a complexity of intensely fruity and slightly spicy. The taste is warm, concentrated, round. The acidity is well-balanced. Distinctly fruity and lightly tannic after a few seconds is amplified throughout the mouth giving velvety sensations of fruit in alcohol and just ripe plums. Delicate aromas of flowers and spicy characterize a long finish."

Valutazione Tecnica

"Colore rosso intenso con riflessi del colore rosso e viola. Corposo, chiaro, il naso rivela una complessità di fruttato intenso e leggermente piccante. In bocca è caldo, concentrato, rotondo. L'acidità è ben equilibrata. Chiaramente fruttato e leggermente tannico dopo pochi secondi viene amplificato in tutta la bocca dando vellutate sensazioni di frutta sotto spirito e prugne mature. Delicati aromi di fiori e spezie caratterizzano un finale lungo e persistente. "

bioagricola marchesana di b.manna e c.
sede : via pavoncelli n.2275 - 70023 gioia del colle (ba) italy
partita iva 0564936 072 3 - c.c.i.a.a. bari 430978
cell. 335 / 54.90.415 - cell. 335 / 35.36.66
biomargioia@gmail.com - www.bioagricolamarchesana.it

OLIVE OIL MACHINERY - **FRANTOIO**

OLIVE OIL BOTTLING - **IMBOTTIGLIAMENTO**

bioagricola marchesana di b.manna e c.
sede : via pavoncelli n.2275 - 70023 gioia del colle (ba) italy
partita iva 0564936 072 3 - c.c.i.a.a. bari 430978
cell. 335 / 54.90.415 - cell. 335 / 35.36.66
biomargioia@gmail.com - www.bioagricolamarchesana.it

Extra-Virgin Olive Oil

Glass Bottle 0,5 – 0,75 – 1 litres
Bottiglia in vetro

Glass Bottle 5 litres
Boccione in vetro

Cold Extraction – Fruit flavored – Natural refining in inox steel vault Not Filtered

Estratto a freddo – Fruttato - Decantazione Naturale - Non Filtrato

bioagricola marchesana di b.manna e c.
sede : via pavoncelli n.2275 - 70023 gioia del colle (ba) italy
partita iva 0564936 072 3 - c.c.i.a.a. bari 430978
cell. 335 / 54.90.415 - cell. 335 / 35.36.66
biomargioia@gmail.com - www.bioagricolamarchesana.it

La Bioagricola Marchesana situata a Gioia del Colle (Bari) è una Azienda Agricola Biologica, con annesse le attività di Frantoio Oleario, Cantina Vinicola, Masseria Didattica Regione Puglia.

COMPLESSO IMMOBILIARE

I fabbricati, tutti destinati alla attività aziendale, sono così composti :

1. Un unico corpo di fabbrica costituito da due appartamenti con uffici, servizi, laboratorio analisi deposito, frantoio oleario, tre locali cantina, altri laboratori , servizi per il personale, servizi per ospiti, cisterna per acqua interrata.
2. Un'abitazione su due piani fuori terra (Villa) in corso di rifinitura.
3. Un'abitazione a piano terra comunicante con due trulli ristrutturati.

L'azienda è distante 3 km sia dal centro abitato che dall'autostrada e 40 Km dall'aeroporto di Bari;

I terreni tutti recintati alcuni da muretti a secco ,altri con muretti a secco con recinzione metallica. E' presente anche un gruppo elettrogeno di 50 kW per gestione emergenze.

L'approvvigionamento idrico avviene al pozzo artesiano , profondità 458 metri. Dalle analisi chimiche e batteriologiche effettuate l'acqua risulta indenne da presenza di elementi inquinanti.

Il complesso edilizio è stato progettato per una destinazione d'uso polivalente.

La superficie delle tre unità immobiliari ammonta a Mq. 1.624 circa.

Sono presenti altre costruzioni come annessi agricoli, in strutture metalliche, di superficie pari a Mq.478.

Il totale delle superfici coperte è di complessivi Mq.2.100 circa.

L'azienda è condotta con metodo biologico. L'estensione dei terreni è di circa 22 ettari.

FRANTOIO OLEARIO

E' costituito da frantoio Mod. "PEGASO 500" della Ditta O.M.T., a ciclo continuo di ultima generazione, per la produzione di circa 5 q.li/h, ovvero potenzialità produttiva annua di circa ***75.000 litri di olio***. Sono presenti silos in acciaio inox per lo stoccaggio situati nello stesso locale ove si trova anche la linea completa per l'imbottigliamento e confezionamento.

CANTINA VINICOLA

L'attività viene svolta in diversi locali dove sono presenti tutte le attrezzature ed impianti per la vinificazione nonché la linea completa di imbottigliamento. La produzione realizzabile con la suddetta struttura produttiva consiste in ***circa 30.000 bottiglie/anno***. Ampliando lo stoccaggio si può ***aumentare*** la produzione a ***100.000 bottiglie/anno.***

CONCLUSIONI

La vera ricchezza aziendale consiste nella capacità produttiva di tipo biologico di alta qualità, nel know-how acquisito in 14 anni di produzione, negli edifici, negli impianti, nelle tecnologie, nelle infrastrutture, che tutti insieme, se necessario, in futuro, potranno consentire di ***aumentare la produzione fino a triplicare quelle sopra menzionate*** con modesti investimenti; molto importante è la posizione in una area geografica (Regione Puglia) con grande disponibilità di materie prime: nella nostra zona ci sono migliaia di ettari di oliveti e vigneti. Inoltre, potremmo nel prossimo futuro utilizzare la nostra proprietà per impiantare uliveti e vigneti in base a nuovi sistemi di agricoltura intensiva.

L'azienda è attualmente in una fase start-up, e pertanto è ***alla ricerca di un partner finanziario, meglio se con competenze o strutture di marketing, al quale concedere l'esdusiva della produzione.***

bioagricola marchesana di b.manna e c.
sede : via pavoncelli n.2275 - 70023 gioia del colle (ba) italy
partita iva 0564936 072 3 - c.c.i.a.a. bari 430978
cell. 335 / 54.90.415 - cell. 335 / 35.36.66
biomargioia@gmail.com - www.bioagricolamarchesana.it

The Bioagricola Marchesana , located in Gioia del Colle (Bari) PUGLIA – ITALY is an organic farm, with related activities of Oil Mill, Wine Cellar, Didactic Farm Apulia Region.

BUILDINGS

The buildings, all destined to corporate activity, are as follows:

1. A single building consisting of two apartments with offices, services, laboratory analysis , storage equipment, oil mill, three cellar laboratories , other laboratory rooms for storage, personnel services, guests services, underground container for water.

2. A house on two floors (Villa) in the course of finishing.

3. A house on the ground floor with two communicating TRULLI.

The properties are both 3 km away from the town which from the highway and 40 km from Bari Airport;

The land are all fenced some by stone walls, others with stone walls with metal fence. It 's also a generator of 50 kW for Emergency Management.

Water is supplied to the artesian well, 458 meters deep. From chemical and bacteriological analyzes carried the water is free from the presence of pollutants.

The building complex is designed to give the property a destination for multi-purpose use.

The surface of the three units amounted to Sq. 1,624 approx.

There are also other buildings such as farm buildings, made of metal structures, surface equal to Mq.478.

The total covered area is approximately Square Mt .2.100 total amount.

The company is run organically. The extension of the land is about 22 acres.

OIL MILL PLANT

It consists of machinery Mod. "PEGASO 500" of the company OMT, a continuous cycle of the latest generation, for the production of about 5 q.li/h, or yearly productive capacity of about 75,000 liters of oil. There are stainless steel containers for storage located in the same room where there is also a complete line for the bottling and packaging.

WINE CELLAR

The activity is carried out in different rooms where there are all the facilities and equipment for wine-making and the full line of bottling. Production achievable with the above mentioned production structure consists of about ***30,000 bottles year***. Expanding storage containers can ***increase production to 100,000 bottles / year***.

CONCLUSIONS

Real wealth is the company production capacity of biological high-quality, know-how acquired in 14 years of production, in buildings, facilities, technology, infrastructure, all together, if necessary in the future, will allow to increase production up to triple those mentioned above with modest investments; very important position in a geographical area (Puglia) with large availability of raw materials: in our area there are thousands of acres of olive groves and vineyards. In addition, in the near future we could use our property to plant olive groves and vineyards on the basis of new systems of intensive agriculture.

The company is currently in a start-up phase, and therefore is ***looking for a financial partner, preferably with expertise or marketing structures, which grant exclusive production.***