

La Nostra Storia Our History



Altavigna, immersa nei ve rdi colli dell'Irpinia, nasce nel 2008 a **Taurasi** dove la cantina si sposa in perfetta armonia al territorio circostante.

L'impegno e la lungimiranza del suo Fondatore **Emanuele Sepe** fanno sì che sugli inizi degli anni '80 dia vita alla sua azienda Vinicola nella provincia di Napoli; "Cantine Sepe", scrivendo negli anni a venire una storia di successo nel panorama del vino Campano.

Esperienza, studio e profonda conoscenza del Territorio, affiancate da valori di rispetto per la natura e per i suoi frutti, hanno spinto **Andrea** e **Gaetano Sepe** a perseguire la strada tracciata dal padre, per tutti "**Elio**", portando così l'azienda a produrre vini di altissimo pregio, che raccontino di quei luoghi dove la vite stessa viene coltivata.

La consulenza del fratello enologo **Luigi Sepe**, rappresenta uno dei capisaldi nella produzione di Altavigna che si evidenzia grazie agli studi perseguiti in Veneto ed in Francia e soprattutto nell'esperienza acquisita fin da piccoli dal padre Elio.



Altavigna, immersed in the green hills of Irpinia, was founded in 2008 in **Taurasi**, where the winery blends in perfect harmony with the surrounding territory.

The commitment and foresight of its Founder **Emanuele Sepe** led him to set up his own winery in the province of Naples in the early 1980s; "Cantine Sepe", writing a success story in the Campania wine scene in the years to come.

Experience, study and profound knowledge of the territory, coupled with values of respect for nature and its fruits, have driven **Andrea** and **Gaetano Sepe** to pursue the path traced by their father, known to everyone as '**Elio**', thus leading the company to produce wines of the highest quality, which tell of those places where the vine itself is cultivated.

The consultancy of his oenologist brother, **Luigi Sepe**, is one of the cornerstones of Altavigna's production, which is highlighted by the studies pursued in the Veneto and France and, above all, by the experience acquired from childhood by their father Elio.





Valori e Filosofia Values and Philosophy

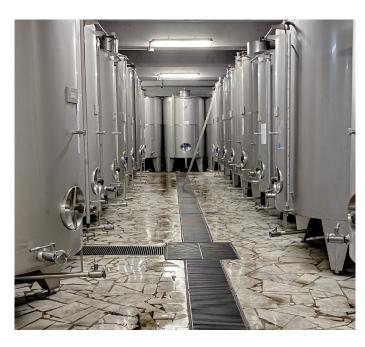


Valori tramandati dalla tradizione sono i punti cardinali su cui Altavigna orienta il suo lavoro. Valori di **rispetto per il territorio**, per chi ci lavora e chi lo vive ogni giorno. Altavigna pone un'attenzione scrupolosa al **processo produttivo**. La filiera è vista come un sistema in perfetta armonia dove ogni parte è in sintonia con le altre e con l'ambiente circostante. Le persone coinvolte nel processo sono partecipi dell'intero flusso di lavoro sicché tutti, in azienda, vivano un **senso di appartenenza** alla terra e ai suoi frutti.

La filosofia di Altavigna è quella di dare vita a grandi vini che siano **espressione purissima del territorio**. Il lavoro rispettoso in cantina salvaguarda ciò che la terra offre, ne racchiude il succo e ne sublima l'essenza in un vino unico, identificabile, che si imprima nella mente di chi ne berrà così come il secolare legame con il vino è impresso nella terra stessa. Legame che Altavigna celebra oggi con le sue etichette.

Values handed down by tradition are the cardinal points on which Altavigna orients its work. Values of respect for the land, for those who work in it and those who live it every day. Altavigna pays scrupulous attention to the **production process**. The supply chain is seen as a system in perfect harmony where each part is in tune with the others and with the surrounding environment. The people involved in the process take part in the entire workflow so that everyone in the company experiences a sense of belonging to the land and its fruits. Altavigna's philosophy is to create great wines that are a pure expression of the land. Respectful work in the cellar safeguards what the land has to offer, encapsulates its juice and sublimates its essence into a unique, identifiable wine that is imprinted in the minds of those who drink it, just as the centuries-old bond with the wine is imprinted in the land itself. A bond that Altavigna celebrates today with its labels.







Taurasi, una storia millenaria Taurasi, a thousand-year history

Il nome del vino trae origine dalla storica e antica Taurasia, distrutta dai Romani nel 268 a.C. In questa cittadina e nei Campi Taurasini ("Ager Taurasinus") negli anni 181-180 a.C. i Romani trasferirono una popolazione di Liguri-Apuani, di stirpe celtica e questi, trovando delle zone molto fertili, ripresero la coltivazione dei campi e della vite cosiddetta "greca". Nel 42 a.C. Dopo la battaglia di Filippo in Macedonia, il territorio di Taurasia venne assegnato ai soldati romani veterani che vinificano la "vitis ellenica" da loro portata dalla Macedonia. Tito Livio, nel suo Ab Urbe Condita, accenna ad una "Taurasia dalle vigne opime" fornitrice di ottimo vino per l'Impero dove si allevava la vite Greca o Ellenica. Invece risale al 1167 d.C. il primo documento conosciuto nel quale viene citata la vite in Taurasi che gli Spagnoli chiamavano vite "Aglianica"; e furono proprio gli spagnoli che, a causa della loro pronuncia, trasformarono il nome della vite da Ellenico in Aglianico.

L'Aglianico è un vitigno scontroso: matura tardi, è intenso e brusco in principio, difficile da coltivare e difficilissimo da vinificare, con tannini che richiedono tempo per essere ammorbiditi ed acidità che gli assicura il tempo necessario affinché venga levigato. Inimitabile nei sentori di viola, di amarene, sottobosco e piccoli frutti rossi, la sua vinificazione con successivo affinamento lo può rendere eccelso.

L'anno 1928 rappresenta la vendemmia simbolo della rinascita del Taurasi. Tutta l'Europa è sconvolta dalla fillossera che ha distrutto i vigneti dei migliori distretti francesi e del nord Italia; a Taurasi la fillossera non è ancora arrivata, grazie ai terreni campani, sabbiosi e vulcanici, che ne impediscono la prolificazione. In quell'anno dalla "ferrovia del vino" di Taurasi partono interi vagoni di vino Aglianico, per rinsanguare i principali distretti viticoli toscani, piemontesi e di Bordeaux.

La fillossera si farà sentire al Sud Italia solo verso gli anni '50 e nel 1948 riparte anche a Taurasi la ricostruzione di quegli impianti colpiti dal parassita, che ha risparmiato solo i vigneti su suoli vulcanici-sabbiosi, che pure in Campania sono tanti ed in produzione ancora oggi.

E' solo nel dopoguerra, nel 1958, che sulla spinta della ricostruzione, riprende una produzione di vino di qualità e l'Aglianico si trova a competere con i nuovi vitigni che vengono impiantati su piede americano.

Il 1970 dà il primo **Taurasi DOC**, che il Disciplinare prevede come vino di sole uve Aglianico, con piccole concessioni (15%) ai vitigni locali Piedirosso, Mantonico e dal 2001 anche agli onnipresenti Cabernet e Merlot.

Nel 1993, un grande millesimo, il Taurasi arriva al riconoscimento della **DOCG**, che resta l'unico di tutto il Centro-Sud fino al 2003, anno del riconoscimento della DOCG agli altri due grandi vini Irpini, il **Fiano** ed il **Greco**.

The name of the wine comes from the ancient and historical Taurasia, destroyed by the Romans in 268 BC. In this town and in the Taurasini Fields ("Ager Taurasinus") in 181-180 BC, the Romans transferred a population of Ligurian-Apuans, of Celtic origin, and these, finding very fertile areas, resumed the cultivation of the fields and the so-called "Greek" vine. In 42 BC, after the Battle of Philippi in Macedonia, the territory of Taurasia was assigned to Roman veteran soldiers who vinified the "vitis ellenica" brought from Macedonia. In his Ab Urbe Condita, Titus Livius mentions a "Taurasia with excellent vineyards" that provided excellent wine for the Empire where the Greek or Hellenic vine was raised. Instead, the first known document in which the vine in Taurasi is mentioned dates back to 1167 AD, in which the Spaniards called the vine "Aglianica"; and it was precisely the Spaniards who, due to their pronunciation, transformed the name of the vine from Ellenico to Aglianico.

Aglianico is a quarrelsome grape variety: it matures late, is intense and harsh at first, difficult to cultivate and very difficult to vinify, with tannins that require time to be softened and acidity that assures it the necessary time to be smoothed out. Inimitable in its aromas of violet, sour cherries, undergrowth and small red fruits, its vinification with subsequent aging can make it excellent.

The year 1928 represents the harvest symbol of the **rebirth** of **Taurasi**. All of Europe is shaken by the phylloxera that has destroyed the vineyards of the best French districts and northern Italy; in Taurasi the phylloxera has not yet arrived, thanks to the Campanian soils, sandy and volcanic, which prevent its proliferation. In that year, entire wagons of Aglianico wine left the "wine railway" of Taurasi, to revitalize the main Tuscan, Piedmontese and Bordeaux wine districts.

The phylloxera will make itself felt in southern Italy only around the 1950s and in 1948 the reconstruction of those plants affected by the parasite also starts in Taurasi, which has spared only the vineyards on volcanic-sandy soils, which are also many in Campania and are still in production today.

It is only in the post-war period, in 1958, that, driven by reconstruction, the production of quality wine resumes and Aglianico finds itself competing with the new grape varieties that are planted on American rootstock.

The year 1970 marks the first **Taurasi DOC**, which the Disciplinare (regulations) defines as a wine made from 100% Aglianico grapes, with small concessions (15%) of the local Piedirosso, Mantonico grapes, and since 2001, also the ubiquitous Cabernet and Merlot.

In 1993, a great vintage, Taurasi is awarded the **DOCG** recognition, which remains the only one in all of Central and Southern Italy until 2003, the year in which the DOCG recognition is awarded to the other two great Irpinian wines, **Fiano** and **Greco**.



Zona di produzione

Production area

La **zona di produzion**e della DOCG Taurasi, abbraccia una serie di rilievi collinari o pedemontani compresi tra i **400** ed i **700 metri slm** che accompagnano il corso del fiume Calore e fanno parte della dorsale appenninica; comprende l'intero territorio amministrativo dei 17 comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre Le Nocelle e Venticano della provincia di Avellino.

The **production area** of the Taurasi DOCG encompasses a series of hills or foothills between **400** and **700 metres above sea level** that accompany the course of the Calore River and are part of the Apennine ridge; it includes the entire administrative territory of the 17 municipalities of Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre Le Nocelle and Venticano in the province of Avellino.

Il Terroir

The Terroir

«I **terreni** hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro **substrati pedogenetici**, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.»

Lo scheletro, sia siliceo che calcareo, è scarsamente presente mentre abbonda l'argilla (fino al 50% della terra fine), qualche volta mista a limo e/o sabbia per cui sono presenti terreni pesanti (argillosi, argillo-limosi) e terreni leggeri (sabbio-argillosi)

I terreni presentano altresì una buona presenza di calcare, ossido di potassio e magnesio scambiabile, Questo elemento influenza positivamente la **lignificazione** e le **caratteristiche organolettiche** dei vini.

L'elevata presenza di argilla preserva i terreni dalla siccità estiva e quindi consente una più regolare maturazione delle uve ed un normale livello di acidità. La ricchezza in potassio e magnesio conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

"Soils have young and immature profiles and most often rest directly on their **pedogenetic** substrates, either hard and compact rock or soft clayey and sandy rocks. "Skeleton, both siliceous and calcareous, is scarce, while clay abounds (up to 50% of the fine soil), sometimes mixed with silt and/or sand, so that there are heavy soils (clayey, clay-loamy) and light soils (sandy-clayey). The soils also have a good presence of limestone, potassium oxide and exchangeable magnesium, which positively influences the lignification and organoleptic characteristics of the wines. The high presence of clay protects the soils from summer drought and thus allows for a more regular ripening of the grapes and a normal level of acidity. The richness in potassium and magnesium gives the wines intensity of aroma, good structure and balance.

IL CLIMA THE CLIMATE

Il **clima è di tipo continentale** con forti escursioni termiche e bassa piovosità. I giorni di sole sono molto elevati così come frequenti sono le gelate primaverili, anche tardive. Le escursioni termiche giornaliere sono, da luglio a settembre, molto accentuate.

The **climate is continental** with large temperature ranges and low rainfall. Sunshine days are very high as are frequent spring frosts, even late frosts. The daily temperature ranges are, from July to September, very pronounced.







Spirito e metodo

Motivata dal sogno di produrre un vino che racchiudesse lo **spirito del territorio Irpino**, la famiglia Sepe, nel 2008, rileva una proprietà con annessi terreni dediti alla coltivazione della vite, nel comune di Taurasi.

Nelle vigne, che sorgono sul dorso di una collina ad un altezza di **450 metri sul livello del mare**, cresce una vite unica, i cui acini sono scrigni che racchiudono la storia enologica del territorio, storia che rivive nelle tecniche di viticoltura di Altavigna.

I vini prodotti sono il risultato di una meticolosa viticoltura tipica di queste terre: vendemmia **rigorosamente manuale** e selezione dei grappoli prima di separare i raspi dagli acini. Le tecniche di vinificazione sono rette da protocolli rigidi ed attuate con attrezzature all'avanguardia, in un costante processo di ossequiosa evoluzione. Cultura, metodo, dedizione ed amore sono gli elementi essenziali per trasformare il lavoro duro di un millesimo in vigna in un vino unico, che salvaguardi e al contempo riveli al meglio le caratteristiche organolettiche che il territorio può regalarci.

Spirit and Method

Motivated by the dream of producing a wine that captured the **spirit of the Irpinia region**, the Sepe family acquired a property with vineyards in the town of Taurasi in 2008.

The vineyards, which rise on the back of a hill at an altitude of **450 meters above sea level**, grow a unique vine, the grapes of which are treasures that hold the enological history of the region, a history that is revived in Altavigna's viticulture techniques.

The wines produced are the result of meticulous viticulture typical of these lands: **strictly manual harvesting** and selection of bunches before separating the stalks from the grapes. The winemaking techniques are governed by strict protocols and carried out with state-of-the-art equipment, in a constant process of respectful evolution. Culture, method, dedication, and love are the essential elements to transform the hard work of a vintage in the vineyard into a unique wine that preserves and at the same time reveals the best organoleptic characteristics that the territory can give us.

Le Vigne

Localizzazione

Taurasi, Campania, Sud Italia

Altitudine

450-500 mt slm

Natura dei suoli

Argilloso-sabbioso-calcarea

Esposizione dei vigneti

Sud

Clima

Mediterraneo continentale, con forti escursioni termiche e bassa piovosità

Sistema di allevamento

 $Spalliera-Cordone\ speronato$

Densità media per ettaro

4.000 ceppi/ha

VINES

Location

Taurasi, Campania, Southern Italy

Altitude

450-500 meters above sea level

Soil type

Clay-sandy-calcareous

Vineyard exposure

South

Climate

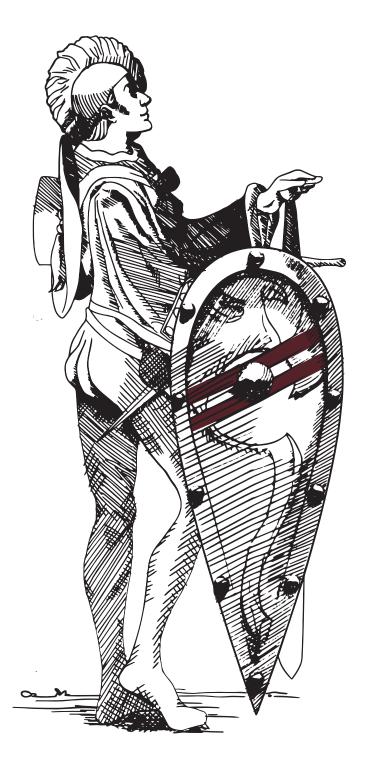
Mediterranean continental, with strong temperature variations and low rainfall

Training system

Spallier - Spurred cordon

Average density per hectare

4,000 vines/hectare





Dedicate to The Founder

Questo vino non è solo un vino. E' **una storia** lunga decenni, la storia del Fondatore di quest'azienda: **Emanuele Sepe**, per quelli che lo conoscevano "**Elio**". Un uomo tutto d'un pezzo, austero, di grande carattere proprio come questo **Irpinia Campi Taurasini**.

Un vino che rappresenta l'emblema dei nostri studi arricchiti dall'esperienza che ci è stata tramandata sin da piccoli, e messa poi in pratica per omaggiare colui che ci ha trasmesso l'amore per il vino e per la nostra terra.

Lo dedichiamo a te, "Elio"; grande viticoltore, imprenditore e soprattutto **grande PADRE**.

Elio

Irpinia Campi Taurasini DOP



This wine is not just a wine. It is a decades - long **story**, the story of the founder of this winery: **Emanuele Sepe**, known as "**Elio**" to those who knew him. A man of one piece, austere, of great character just like this **Irpinia Campi Taurasini**

A wine that represents the emblem of our studies enriched by the experience that has been handed down to us since we were children, and then put into practice to pay homage to the man who transmitted to us the love for wine and for our land.

We dedicate it to you, "Elio"; a great winemaker, ntrepreneur and above all a great EATHER.







DEDICATO AD EMANUELE SEPE, GRANDE VITICOLTORE E PADRE ESEMPLARE.

La raccolta delle uve si ha nella prima decade di Novembre e la fermentazione avviene per circa 9 - 10 giorni in silos di acciaio a temperatura controllata in modo da ottenere una buona estrazione di colore e aromi. L'affinamento continua in barriques di rovere francese per almeno 9 mesi. Vino strutturato e complesso, equilibrato, elegante con un morbido sentore di legno francese, con un tannino ben levigato. Sentori al naso di rosa essiccata, lamponi e ciliegia con un fondo di note speziate. Si sposa bene con la cucina tipica Mediterranea, formaggi stagionati, carni alla brace, selvaggina e frutta secca in guscio.

DEDICATED TO EMANUELE SEPE,

GREAT WINE - GROWER AND EXEMPLARY FATHER.

The grapes are harvested in the first ten days of November and fermentation takes place for about 9 - 10 days in temperature - controlled steel silos, in order to obtain a good extraction of color and aromas. The aging continues in French oak barriques for at least 9 months. A structured and complex wine, balanced, elegant with a soft hint of French wood, with a well - smoothed tannin. Hints of dried rose, raspberry and cherry on the nose with a base of spicy notes. It pairs well with typical Mediterranean cuisine, aged cheeses, grilled meats, game and dried fruit in shell.

ELIO

IRPINIA CAMPI TAURASINI DOP

VITIGNO

GRAPE VARIETY

100% Aglianico

ALTITUDINE ALTITUDE

500 m s.l.m.

500 m a.s.l.

RESA

YELD

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

70 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

70 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

4000 vines per hectare

PLANT DENSITY

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Irpinia Campi Taurasini D.O.P.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Taurasi

TERRENO

Argilloso - sabbioso - calcareo

Clayey - sandy - limestone

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Cordone speronato

Espalier - Spurred cordon

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Prima decade di Novembre

First ten days of November

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata in acciaio per 10/15 giorni

At controlled temperature in steel for 10/15 days

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

In botte di legno di rovere francese da 225 lt per 9 mesi

In 225 - litre French oak barrels for 9 months

AFFINAMENTO - REFINEMENT

Sei mesi in bottiglia.

Six months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore rosso rubino intenso è caratterizzato da uno spiccato profumo di frutti a bacca rossa, note di cacao con tannini morbidi e sentori speziati.

Intense ruby red in colour, it is characterized by a marked aroma of red berried fruits, notes of cocoa with soft tannins and spicy hints.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti e primi piatti a base di carne, selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi.

Appetizers and first courses based on meat, game, red meats, cured meats and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

13,5% vol





Vino rosso ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Aglianico.

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento di almeno 36 mesi di cui 12 in barriques di rovere francese.

Vino dalla spiccata complessità aromatica, sentori di liquirizia e note speziate su un fondo elegante che richiama frutti rossi.

Si abbina bene a primi piatti con ragù di carne e bistecche alla griglia. Indicato anche con salumi e formaggi a pasta dura.

Red wine obtained from the vinification of Aglianico grapes.

Fermented at controlled temperature and aging for at least 36 months, 12 of which in French oak barriques.

A wine with a marked aromatic complexity, hints of licorice and spicy notes on an elegant background that recalls red fruits

It pairs well with first courses with meat sauce and grilled steaks.

Also suitable with cured meats and hard cheeses.

LO SCUDIERO TAURASI DOCG

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Aglianico 100%

ALTITUDINE

500 m s.l.m.

500 m a.s.l.

RESA

YELD

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

4000 vines per hectare

70 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

70 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

PLANT DENSITY

ALTITUDE

DENOMINAZIONE DENOMINATION Taurasi D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE **GRAPE ORIGIN**

Taurasi

TERRENO SOIL

Argilloso - sabbioso - calcareo

Clayey - sandy - limestone

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud

South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Cordone speronato

Espalier - Spurred cordon

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Seconda decade di Ottobre

Second ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata in acciaio per 20 giorni At controlled temperature in steel tanks for 20 days

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

In botte di legno di rovere francese da 225 lt per 12 mesi

In 225 - litre French oak barrels for 12 months

AFFINAMENTO - REFINEMENT

24 mesi in bottiglia

24 months in the bottle

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore rosso rubino è caratterizzato da uno spiccato profumo di amarena e liquirizia con sentori di note speziate e frutti rossi come la ciliegia.

Ruby red in colour, it is characterized by a marked aroma of black cherry and licorice with hints of spicy notes and red fruits such as cherry.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Primi piatti con ragù di carne, selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

First courses with meat sauce, game, grilled red meats and aged cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

14,5% vol



TAURASI - ITALIA



Questo vino è il frutto di una vinificazione attenta di uve 100% Greco.

Dopo la fermentazione il mosto riposa sulle fecce fini per circa 6 mesi per dare al vino complessità e struttura.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è intenso, con sentori di timo, finocchietto e pietra focaia.

Decisa è la nota minerale con una predominante spalla acida.

Si abbina perfettamente a piatti grassi, ideale con frutti di mare e pesci alla brace.

Ottimo anche su carni bianche.

This wine is the result of a careful vinification of 100% Greco grapes.

After fermentation, the must rests on the lees for about 6 months to give the wine complexity and structure.

Straw yellow color with golden reflections, the nose is intense, with hints of thyme, fennel and flint.

The mineral note is decisive with a predominant acid shoulder.

It pairs perfectly with fatty dishes, ideal with seafood and grilled fish.

Also excellent on white meats.

L'OPLITA

GRECO DI TUFO DOCG

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Greco 100%

DENOMINATION

DENOMINATION

Greco di Tufo D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Santa Paolina/ Tufo AV

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo - sabbioso

Clayey - limestone - sandy

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud

South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Seconda decade di Ottobre Second ten days of October ALTITUDINE ALTITUDE

400/600 m s.l.m.

400/600 m a.s.l.

DENSITÀ D'IMPIANTO PLANT DENSITY

3300 ceppi per ettaro

3300 vines per hectare

RESA YELD

80 quintali per ettaro 80 quintals per hectare

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata, dopo il mosto riposa sulle fecce fini per circa 6 mesi per dare al vino complessità e struttura

At a controlled temperature, after which the must rests on the fine lees for about 6 months to give the wine complexity and structure

AFFINAMENTO - REFINEMENT

In acciaio per sei mesi, in bottiglia per due mesi

In steel tanks for six months, in bottle for two months

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, sentori fruttati, note odorose di pompelmo, timo e pietra focaia, con un retrogusto fine e persistente. Decisa $\sqrt{\mathbb{B}}$ la nota minerale.

Straw yellow color with golden reflections, fruity scents, fragrant notes of grapefruit, thyme and flint, with a fine and persistent aftertaste. The mineral note is decisive.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti, pietanze di pesce e crostacei, frutti di mare e zuppe, legumi e formaggi.

Appetizers, fish and shellfish dishes, seafood and soups, legumes and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

10 - 12°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

14% vol





Vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata questo vino rappresenta l'eleganza che contraddistingue questo vitigno.

Riposa sulle fecce fini per circa 3 mesi e viene leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento.

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdastri, questo vino è cristallino.

Al naso è complesso, ricco con sentori di pera e frutto della passione.

Un vino fresco e sapido che resta di facile beva nonostante la sua complessità. Ideale da abbinare sul sushi o il pesce crudo, carni bianche e cucina esotica.

Buono anche come aperitivo.

Vinified in steel tanks at a controlled temperature, this wine represents the elegance that distinguishes this variety.

It rests on the fine lees for about 3 months and is lightly filtered before bottling.

Straw yellow in color with greenish reflections, this wine is crystalline.

The nose is complex, rich with hints of pear and passion fruit

A fresh and savory wine easy to drink despite its complexity. Ideal with sushi or raw fish, white meats and exotic cuisine.

Also good as an aperitif

IL PALVESE

FIANO DI AVELLINO DOCG

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Fiano 100%

ALTITUDINE

350/650 m a.s.l.

PLANT DENSITY

DENSITÀ D'IMPIANTO

3000 ceppi per ettaro

3000 vines per hectare

80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

80 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

ALTITUDE 350/650 m s.l.m.

RESA

YELD

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Fiano di Avellino D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Lapio/Montefalcione

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo - sabbioso

Clayey - limestone - sandy

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud

South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot

Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Seconda decade di Ottobre

Second ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata 16/18°C.

At controlled temperature 16/18°C.

AFFINAMENTO - REFINEMENT

In acciaio per sei/otto mesi, in bottiglia per due mesi

In steel tanks for six/eight months, in bottle for two months

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri, profumi intensi, eleganti, di frutta matura e fiori di acacia, biancospino e una leggera nota di nocciola tostata. Secco, caldo, vellutato, al palato

Ctraw yellow color with greenish reflections, intense, elegant aromas of ripe fruit and acacia flowers, hawthorn and a light note of toasted hazelnut. Dry, warm, velvety on the palate

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti, pietanze di pesce e crostacei di alta cucina, zuppe, frutti di mare e carni bianche.

Hors d'oeuvres, haute cuisine fish and shellfish dishes, soups, seafood and white meats.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

10 - 12°C

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

14% vol





Immagine ispirata ad un affresco di epoca romana raffigurante un banchetto, rinvenuto ad Ercolano e attualmente conservato al Museo Archeologico Nazionale di Napoli.

Coltivato sulle colline vocate del Beneventano, in zona di produzione di antichissime origini, si ottiene questo vino risalente ad epoca preromana.

La vendemmia si ha nella prima decade di Ottobre. Dopo la diraspatura e pigiatura, il mosto fermenta a temperatura controllata con macerazione delle bucce.

Dal colore rosso intenso e, profumo fruttato e dal sapore acidulo e vellutato. Ottimo vino da bere con carni rosse, selvaggina e formaggi non troppo stagionati.

The Label is inspired by a Roman fresco depicting a banquet, found in Herculaneum and currently preserved in the National Archaeological Museum of Naples.

Cultivated on the suitable hills of Beneventano, in a production area of very ancient origins, to obtain this wine, which dates back to pre - Roman times.

The harvest takes place in the first ten days of October. After destemming and crushing, the must ferments at controlled temperature with maceration on the skins.

With an intense red color and a fruity aroma and a sour and velvety taste. Excellent wine to drink with red meats, game and not too mature cheeses.

IL SIMPOSIO

AGLIANICO IGP BENEVENTANO

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Aglianico 100%

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

250 m a.s.l.

RESA

YELD

DENSITÀ D'IMPIANTO

3000 ceppi per ettaro

90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

90 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

3000 vines per hectare

PLANT DENSITY

ALTITUDE

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Beneventano Aglianico I.G.P.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Guardia Sanframondi

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo

Clayey - limestone

EXPOSIZIONE EXPOSURESud - Ovest

South - West

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Prima decade di Ottobre

First ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata di 25°C in serbatoi di acciaio per 20 giorni

At a controlled temperature of 25°C in steel tanks for 20 days

MATURAZIONE - MATURATION

In serbatoi di acciaio per 3 mesi

In steel tanks for 3 months

AFFINAMENTO - REFINEMENT

3 mesi in bottiglia.

3 months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore rosso rubino, sapore asciutto, avvolgente, con una buona acidità, si esalta abbinato a carni rosse, formaggi freschi e salumi.

Ruby red in colour, dry, enveloping flavour, with good acidity, it is enhanced when combined with red meats, fresh cheeses and cured meats.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti e primi piatti a base di carne, selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi.

Appetizers and first courses based on meat, game, red meats, cured meats and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

14 - 16°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

13,5% vol





Immagine ispirata a "'La giovinezza di Bacco", dipinto di William Adolphe Bouguereau.

Dal nobilissimo vitigno Falanghina nasce questo straordinario vino.

La vendemmia avviene a fine Settembre, e dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio.

Colore giallo paglierino, profumo fine e fruttato, sapore secco, piacevole e lievemente acidulo.

Si sposa bene con carni bianche, cozze e zuppe di pesce.

The Label is inspired by "The Youth of Bacchus", painting by William Adolphe Bouguereau.

This extraordinary wine is born from the noble Falanghina vine.

The harvest takes place at the end of September, and after a soft pressing of the grapes, the must ferments at a controlled temperature in steel tanks.

Straw yellow colour, fine and fruity bouquet, dry, pleasant and slightly acidic flavor.

It pairs well with white meats, mussels and fish soups.

LA BACCANTE

FALANGHINA IGP BENEVENTANO

VITIGNO

ALTITUDINE

200 m s.l.m.

200 m a.s.l.

RESA

YELD

DENSITÀ D'IMPIANTO

3000 ceppi per ettaro

3000 vines per hectare

90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

90 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

PLANT DENSITY

ALTITUDE

GRAPE VARIETY

Falanghina 100%

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Beneventano Falanghina I.G.P.

PROVENIENZA UVE **GRAPE ORIGIN**

Guardia Sanframondi

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo

Clayey - limestone

ESPOSIZIONE EXPOSURE Sud - Ovest

South - West

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Prima decade di Ottobre

First ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata di 12°C in acciaio per 40 giorni At a controlled temperature of 12°C in steel tanks for 40 days

MATURAZIONE - MATURATION

In vasche di cemento per 2 mesi

In cement tanks for 2 months

AFFINAMENTO - REFINEMENT

3 mesi mesi in bottiglia.

3 months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore giallo paglierino e dal sapore fruttato e floreale si sposa bene con frutti di mare, crostacei e carni bianche.

Straw yellow in color and with a fruity and floral flavour, it goes well with seafood, shellfish and white meats.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti e primi piatti a base di carne, selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi.

Appetizers and first courses based on meat, game, red meats, cured meats and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

13% vol.





Il nome è ispirato a Teia, dea madre, genitrice del Sole, della Luna e dell'aurora.

La Falanghina è un vino tipico della Campania. L'origine del nome ha probabilmente una derivazione da ceppo romano balcanico, "falanga", e cioè il palo a cui erano sostenute le viti. Estremamente fruttato e floreale. Sentori di acacia e agrumi canditi. La rifermentazione in autoclave per circa 15 giorni lo rende Morbido e abboccato. Buona acidità. Da bere a circa 8-10 C è ideale per l'aperitivo e su piatti a base di pesce. Estremamente fruttato e floreale. Sentori di acacia e agrumi canditi. La rifermentazione in autoclave per circa 15 giorni lo rende Morbido e abboccato. Buona acidità.

Da bere a circa 8-10 C è ideale per l'aperitivo e su piatti a base di pesce.

The name is inspired by Teia, mother goddess, parent of the Sun, Moon and dawn

Falanghina is a typical wine from Campania. The origin of the name probably has a derivation from Roman Balkan stock, "falanga," meaning the pole to which the vines were supported. Extremely fruity and floral. Hints of acacia and candied citrus. Secondary fermentation in autoclave for about 15 days makes it Soft and sweetish. Good acidity.

Drinking at about 8-10 C is ideal for aperitifs and on fish dishes.

TEIA FALANGHINA FRIZZANTE BENEVENTANO IGP

VITIGNO

ALTITUDINE ALTITUDE

200 m s.l.m.

200 m a.s.l.

RESA

YELD

DENSITÀ D'IMPIANTO

3000 ceppi per ettaro

3000 vines per hectare

90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

90 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice

Destemming, soft pressing.

PLANT DENSITY

GRAPE VARIETY

Falanghina 100%

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Beneventano Falanghina I.G.P.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Guardia Sanframondi

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo Clayey - limestone

ESPOSIZIONE

EXPOSURE Sud - Ovest

South - West

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Prima decade di Ottobre First ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata di 12°C in acciaio per 40 giorni At a controlled temperature of 12°C in steel for 40 days

MATURAZIONE - MATURATION

In vasche di cemento per 2 mesi, successivamente rifermentazione per 15 giorni in autoclave

In cement tanks for 2 months, then refermentation for 15 days in a steel tank

AFFINAMENTO - REFINEMENT

3 mesi in bottiglia.

3 months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, albicocca secca e agrumi canditi. Morbido, abboccato, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto-olfattiva.

Extremely fruity and floral with hints of acacia, apricot dried fruit and candied citrus. Soft, sweetish, with a good acid structure and an adequate taste-olfactory persistence.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Ottimo vino da bere come aperitivo, con antipasti e primi piatti di pesce.

Excellent wine to drink as an aperitif, with appetizers and fish first courses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

12% vol.





EOS ROSATO CAMPANIA IGP

VITIGNO

ALTITUDINE

200 m s.l.m.

200 m a.s.l.

RESA

YELD

DENSITÀ D'IMPIANTO

3000 ceppi per ettaro

3000 vines per hectare

90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

90 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

PLANT DENSITY

ALTITUDE

GRAPE VARIETY

Aglianico 100% (vinificato in rosato)

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Rosato Campania I.G.P.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Guardia Sanframondi

SOIL Argilloso - calcareo

Clayey - limestone

ESPOSIZIONE
EXPOSURE
Sud - Ovest
South - West

TERRENO

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD Prima decade di Ottobre

First ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

MATURAZIONE - MATURATION

In vasche di cemento per 2 mesi.

In cement tanks for 2 months.

AFFINAMENTO - REFINEMENT

3 mesi in bottiglia.

3 months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

A temperatura controllata in acciaio, con una breve macerazione delle bucce, circa 3 ore.

At a controlled temperature in steel, with a short maceration on the skins, about 3 hours.

Ideale per aperitivi, antipasti a base di pesce, delizioso con i dolci, ottimo anche da abbinare a qualche cocktail. Morbido, abboccato, di buona struttura acida e dotato di un' adeguata persistenza gusto - olfattiva.

Ideal for aperitifs, fish - based appetizers, delicious with desserts, also excellent to combine with some cocktails. Soft, sweetish, with a good acid structure and an adequate taste - olfactory persistence.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Ottimo vino da bere come aperitivo, con antipasti e primi piatti di pesce.

Excellent wine to drink as an aperitif, with appetizers and fish first courses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT 12% vol.



DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Ispirato a Eos, dea dell'Alba e dell'Aurora, al cielo variopinto dall'atmosfera calda delicata e avvolgente che esse regalano.

Vino tipicamente campano, riconoscibile per il caratteristico colore rosato. Ottenuto con una fermentazione in acciaio e una breve macerazione delle bucce.

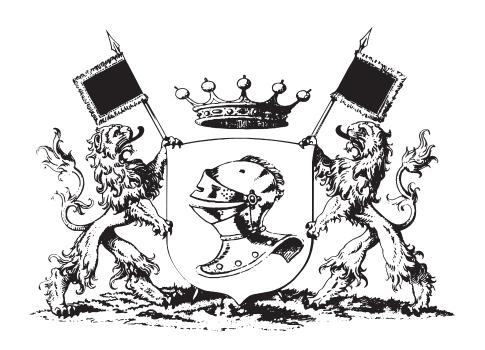
L'affinamento avviene per circa 2 mesi in bottiglia. Delicato e piacevole, è perfetto per l'aperitivo.

Inspired by Eos, goddess of Dawn and Aurora, the colorful sky from the warm delicate and enveloping atmosphere that they give.

A wine typically from Campania, recognizable by its characteristic rosé color. Obtained by a fermentation in steel and a brief maceration of the skins.

Aging takes place for about 2 months in bottle. Delicate and pleasant, it is perfect for aperitifs.

• Collezione Privata •





Riserva della Famiglia



DENOMINATION

DENOMINATION

Taurasi Riserva D.O.C.G

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Taurasi

TERRENO SOIL

Argilloso - sabbioso - calcareo 500 m s.l.m.

Clayey - sandy - limestone 500 m a.s.l.

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Cordone speronato
Spurred cordon

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Prima decade di Novembre Diraspatura, pigiatura soffice.

First ten days of November Destemming, soft pressing.

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

Spontanea, utilizzando solo lieviti indigeni in contenitori di acciaio con macerazione sulle bucce per 25 giorni

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Aglianico 100%

ALTITUDINE ALTITUDE

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

4000 vines per hectare

70 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

70 quintals per hectare

PLANT DENSITY

RESA

YELD

Spontaneous, using only indigenous yeasts in steel tanks with maceration on the skins for $25\ \mathrm{days}$

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

20 mesi in botti di rovere francese da 225 lt. (barrique)

20 months in 225-litre French oak barrels. (barriques)

AFFINAMENTO - REFINEMENT

2 anni in bottiglia

2 years in the bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

15% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Aromi complessi di frutti rossi maturi, tra cui la ciliegia e spezie dolci, sentori di tabacco fino a trame ferrose e animali. In bocca è corposo, incisivo con tannini ben presenti e sostenuti da una freschezza di fondo che lo riconduce a note balsamiche.

Complex aromas of ripe red fruits, including cherries and sweet spices, hints of tobacco up to iron and animal textures. In the mouth it is full-bodied, incisive with well-present tannins and supported by an underlying freshness that leads it back to balsamic notes.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Grande vino da abbinare a tutto pasto con secondi di carne arrosto, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura

Great wine to be paired with the whole meal with main courses of roast meat, game and aged cheeses



TAURASI RISERVA DOCG 2016

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

È un Aglianico in purezza, denso, corposo e destinato ad un'evoluzione lunghissima negli anni.

Le uve raccolte a mano vengono pigiadiraspate e fatte fermentare spontaneamente utilizzando solo lieviti indigeni in contenitori di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni. Affinamento in barrique da 225 litri per un periodo di 20 mesi e successivamente per circa due anni in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso, al naso aromi complessi di frutti rossi maturi, tra cui la ciliegia e spezie dolci, sentori di tabacco fino a trame ferrose e animali.

In bocca è corposo, incisivo con tannini ben presenti e sostenuti da una freschezza di fondo che lo riconduce a note balsamiche.

Il "Riserva della Famiglia" sicuramente saprà esprimere tutta la sua potenza con l'evoluzione in bottiglia dopo diversi anni PRODOTTO NON FILTRATO. It is a pure Aglianico, dense, full-bodied and destined for a very long evolution over the years.

The hand-picked grapes are crushed and destemmed and fermented spontaneously using only indigenous yeasts in steel containers with maceration on the skins for about 25 days. Aging in 225 liter barriques for a period of 20 months and then for about a two years in the bottle. Intense ruby red in color, complex aromas of ripe red fruits on the nose, including cherries and sweet spices, hints of tobacco up to ferrous and animal textures.

Full-bodied, incisive with well-present tannins enhanced by an underlying freshness that leads it back to balsamic notes.

The "Riserva della Famiglia" expresses all its best power with the evolution in the bottle after several years

UNFILTERED PRODUCT.

Taurasi

Cenni storici

Il nome della città nativa di questa eccellenza vinicola, l'Aglianico di Taurasi, trae origine dall'antica Taurasia, distrutta dai Romani nel 268 A.C. In questa cittadina e nei Campi Taurasini negli anni 181-180 a.C. I Romani trasferirono una popolazione di stirpe celtica e questi, trovando un terreno molto fertile, ripresero la coltivazione della vite "greca". L' Aglianico è un vitigno difficile da coltivare e da vinificare, con tannini molto incisivi che richiedono tempo per essere ammorbiditi.

Zona di produzione

La zona di produzione della DOCG Taurasi, abbraccia una serie di rilievi collinari o pedemontani compresi tra i 400 ed i 700 metri slm e comprende l'intero territorio amministrativo dei 17 comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre Le Nocelle e Venticano della provincia di Avellino, che accompagnano il corso del fiume Calore e fanno parte della dorsale appenninica.

Terreni

I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose. I terreni del comune di Taurasi, presentano un'elevata presenza di argilla, che preserva i terreni dalla siccità estiva e quindi consente una più regolare maturazione delle uve ed un normale livello di acidità. La ricchezza in potassio e magnesio conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Il clima è di tipo continentale con forti escursioni termiche e bassa piovosità. I giorni di sole sono molto elevati così come frequenti sono le gelate primaverili, anche tardive. Le escursioni termiche giornaliere sono, da luglio a settembre, molto accentuate.

• Bottiglie Prodotte Nr° 540







GILUGA



DENOMINATION

DENOMINATION

Fiano di Avellino Riserva D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Lapio/Montefalcione

TERRENO SOIL

Argilloso - sabbioso - calcareo

Clayey - sandy - limestone

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud

South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera-guyot Espalier-guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Seconda decade di ottobre Second ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

In vasche di cemento con macerazione sulle bucce per 2 giorni In concrete tanks with maceration on the skins for 2 days

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

12 mesi in botti di rovere francese da 225 lt. (barrique)

12 months in 225-litre French oak barrels. (barriques)

AFFINAMENTO - REFINEMENT

6 mesi in bottiglia

6 months in the bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

12 - 14°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

14% vol.

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Fiano 100%

ALTITUDINE

350/650 m s.l.m.

350/650 m a.s.l.

PLANT DENSITY

DENSITÀ D'IMPIANTO

3000 ceppi per ettaro

80 quintali per ettaro 80 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

3000 vines per hectare

ALTITUDE

RESA

YELD

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Grande complessità e ricchezza aromatica, bouquet elegante con profumi di fiori bianchi, sentori di agrumi e tratti legnosi. Il sorso è profondo, intenso con un'importante spalla acida caratterizzata dal terreno ricco di minerali.

Great complexity and aromatic richness, elegant bouquet with scents of white flowers, hints of citrus and woody traits. The sip is deep, intense with an important acid shoulder characterized by the soil rich in minerals

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Ottimo vino da abbinare alla cucina marinara. Si sposa bene con il pesce spada e crostacei alla griglia

Excellent wine to pair with seafood cuisine. It goes well with swordfish and grilled shellfish



FIANO DI AVELLINO RISERVA 2021

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Espressione fresca ed elegante di questo straordinario vitigno a bacca bianca che grazie all'habitat ideale dell'Irpinia raggiunge livelli di assoluta eccellenza. Le Vigne sono coltivate a Lapio a 550 metri sul livello del mare su terreni di matrice calcareo-argillosa. La vendemmia manuale viene

fatta la seconda decade di ottobre,

Dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta in vasche di cemento con macerazione sulle bucce per un paio di giorni.

Affinato in botti di rovere per 12 mesi, non è soggetto ad alcun trattamento di chiarifica. Grande complessità e ricchezza aromatica bouquet elegante con profumi di fiori bianchi, sentori di agrumi

e tratti legnosi. Il sorso è profondo, intenso. PRODOTTO NON FILTRATO. Fresh and elegant expression of this extraordinary white grape variety which, thanks to the ideal habitat of Irpinia, reaches levels of absolute excellence. The vineyards are cultivated in Lapio at 550 meters above sea level on calcareous-clayey soils. The manual harvest comes

mid October.

After a soft pressing of the grapes, the must ferments in cement tanks with maceration on the skins for a couple of days.

Aged in oak barrels for 12 months, it is not subject to any clarification treatment. Great complexity and aromatic richness.

Elegant bouquet with scents of white flowers, hints of citrus

and woody traits. The sip is deep, intense.

UNFILTERED PRODUCT.

FIANO

Cenni storici

Furono i Greci a portare in Italia l'originario vitigno del Fiano, la "Vitis Apicia". Le prime viti furono piantate a Lapio, una località che prese il nome dall'uva, il comune dove tuttora si produce il Fiano. A sua volta, il nome "Vitis Apicia" o "Apina" deriva dalla caratteristica, proprio di quest'uva dal dolce profumo, di attirare sciami di api nelle vigne. Da Apina derivò "Apiana" e da questo "Afiana", quindi Fiano.

Zona di produzione

La zona di produzione della DOCG è compresa in parte nel parco regionale del Partenio ed è costituita dalla Piana di Serino e da una estesa fascia collinare di altitudine compresa fra i 300 ed i 600 m s.l.m., limitata ad ovest dal gruppo montuoso del Partenio, ad est dal Gruppo Terminio-Tuoro. E' consentito produrlo nell'intero territorio amministrativo dei 28 comuni di: Avellino, Aiello del Sabato, Atripalda, Candida, Capriglia Irpina, Cesinali, Contrada, Forino, Grottolella, Lapio, Manocalzati, Mercogliano, Montefalcione, Monteforte Irpino, Montefredane, Montoro Inferiore, Ospedaletto d'Alpinolo, Parolise, Prata di Principato Ultra, Pratola Serra, Salza Irpina, San Michele di Serino, San Potito Ultra, Santa Lucia di Serino, Sant'Angelo a Scala, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico e Summonte, tutti in provincia di Avellino.

Terreni

I terreni sono caratterizzati dalla presenza dell'argilla (anche il 50% della terra fina) con scarsa presenza di scheletro siliceocalcareo anche se spesso frammista a limo o sabbia. Questa ricchezza d'argilla costituisce un fattore molto positivo per la viticoltura poiché contrasta i periodi di siccità estiva con una maturazione più regolare dell'uva ed un suo buon contenuto di acidità fissa. Essi hanno un modesto contenuto in calcare ed ancora più scarsa presenza di humus, sostanza organica in generale (meno del 2%) e azoto . Anche il fosforo assimilabile è scarso mentre sono abbondantemente rappresentati potassio e magnesio scambiabile. Quest'ultimo è particolarmente importante sia per i processi di lignificazione sia per le caratteristiche organolettiche del vino. Anche boro, rame, manganese e zinco sono ben rappresentati.

Clima

Il clima è di tipo continentale con forti escursioni termiche e bassa piovosità. I giorni di sole sono molto elevati così come frequenti sono le gelate primaverili, anche tardive. Le escursioni termiche giornaliere sono, da luglio a settembre, molto accentuate.

• Bottiglie Prodotte NR° 600 •







CORTE DELLA MONACA



DENOMINATION

Greco di Tufo Riserva D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Santa Paolina/ Tufo AV

TERRENO SOIL

Argilloso-calcareo-sabbioso

Clayey-limestone-sandy

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud

South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera-guyot Espalier-guyot

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Seconda decade di ottobre

Second ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

In vasche di cemento

In concrete tanks

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

12 mesi in botti di rovere francese da 225 lt. (barrique)

12 months in 225-litre French oak barrels. (barriques)

AFFINAMENTO - REFINEMENT

6 mesi in bottiglia

6 months in the bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

12 - 14°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

14% vol.

VITIGNO

GRAPE VARIETY

Greco 100%

ALTITUDINE

400/600 m s.l.m.

400/600 m a.s.l.

PLANT DENSITY

DENSITÀ D'IMPIANTO

3300 ceppi per ettaro

3300 vines per hectare

80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

80 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

ALTITUDE

RESA

YELD

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Sensazioni eleganti di gelsomino, si apre con profumi di frutta gialla matura e legnosi. Gusto pieno, intenso, bilanciato con un sorso energico e carico, frutto ricco ed espressivo, che accompagna un finale lungo di vibrante freschezza minerale

elegant sensations of jasmine, opens with aromas of ripe yellow fruit and woody. Full, intense taste, balanced with an energetic and full sip, rich and expressive fruit, which accompanies a long finish of vibrant mineral freshness

ABBINAMENTI - PAIRINGS

La freschezza e sapidità di questo vino fa si che si abbini molto bene con piatti grassi. Ideale con frutti di mare, pesci alla griglia e formaggi freschi, ma anche con piatti strutturati come carni bianche in salsa

The freshness and sapidity of this wine means that it goes very well with fatty dishes. Ideal with seafood, grilled fish and fresh cheeses, but also with structured dishes such as white meats in sauce

GRECO DI TUFO RISERVA DOCG 2021

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Il Greco di Tufo "Corte della Monaca" è una delle più interessanti interpretazioni di questo straordinario vitigno a bacca bianca. Viene prodotto con una pressatura soffice dei grappoli interi alla quale segue una breve crio-macerazione. La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento.

Matura per 12 mesi in barriques di rovere francese e completa l'affinamento con almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in vendita. Nel calice si presenta di colore giallo dorato brillante. Al naso è gentile, con sensazioni eleganti di gelsomino, si apre su profumi di fiori bianchi, aromi di agrumi e di frutta gialla matura. Gusto pieno, intenso, bilanciato, con un sorso energico e carico, frutto ricco ed espressivo, che accompagna un finale lungo di vibrante freschezza minerale.

Un vino dedicato a chi ama i bianchi importanti, intensi, strutturati e longevi. Non è soggetto a trattamento di chiarifica PRODOTTO NON FILTRATO. Greco di Tufo "Corte della Monaca" is one of the most interesting interpretations of this extraordinary white grape variety. It is produced with a soft pressing of the whole bunches followed by a short cryo-maceration. The alcoholic fermentation takes place in concrete tanks.

Matures for 12 months in French oak barriques and completes the refinement with at least 6 months in bottle before being sold. In the glass it has a bright golden yellow color. The nose is gentle, with elegant sensations of jasmine, it opens on aromas of white flowers, aromas of citrus and ripe yellow fruit. Full, intense, balanced taste, with an energetic and full sip, rich and expressive fruit, which accompanies a long finish of vibrant mineral freshness.

A wine dedicated to those who love important, intense, structured and long-lasting whites. It is not subject to clarification treatment

UNFILTERED PRODUCT.

Greco di Tufo

Cenni storici

Probabilmente gli abitanti autoctoni già coltivavano la vite quando in zona giunsero i colonizzatori greci, ma la prima traccia storica della viticoltura risale al I secolo a.C. Si tratta di un affresco di Pompei dove si legge "vino Greco". La sua diffusione parte dalle pendici del Vesuvio per arrivare nell'avellinese dove prende appunto l'appellativo Greco di Tufo.

Zona di produzione

Il Greco di Tufo è un vino italiano che beneficia della menzione Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Come tale è prodotto in otto comuni della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

Terreni

I terreni hanno profili giovani e poggiano il più delle volte direttamente sia su roccia dura e compatta, sia su rocce tenere argillose e sabbiose. Lo scheletro, sia siliceo che calcareo, è scarsamente presente mentre abbonda l'argilla (fino al 50% della terra fine), qualche volta mista a limo e/o sabbia per cui sono presenti terreni pesanti (argillosi, argillo-limosi) e terreni leggeri (sabbio-argillosi). I terreni presentano le seguenti caratteristiche:

Abbondante è la concentrazione di Magnesio scambiale, elemento che influenza positivamente la lignificazione e le caratteristiche organolettiche dei vini. Buona concentrazione di boro, rame, manganese e zinco. L'elevata presenza di argilla preserva i terreni dalla siccità estiva e quindi consente una più regolare maturazione delle uve ed un normale livello di acidità. La ricchezza in potassio e magnesio conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Il clima estivo è mite, quello invernale è rigido con precipitazioni anche nevose. Esso è condizionato dalla notevole boscosità dei monti circostanti.

I giorni di sole sono molto elevati così come frequenti sono le gelate primaverili, anche tardive.

Il periodo estivo risulta molto asciutto (6% delle piogge annue).

• Bottiglie Prodotte NR° 600 •

OWC x 3













Taurasi - Italia

+39 081 5115909

₩₩₩.ALTAVIGNA.IT

FB.COM/ALTAVIGNAITALIA

+39 081 5116721

■ INFO@ALTAVIGNA.IT

@ @ALTAVIGNA AZIENDA VINICOLA