



ALTA VIGNA<sup>®</sup>

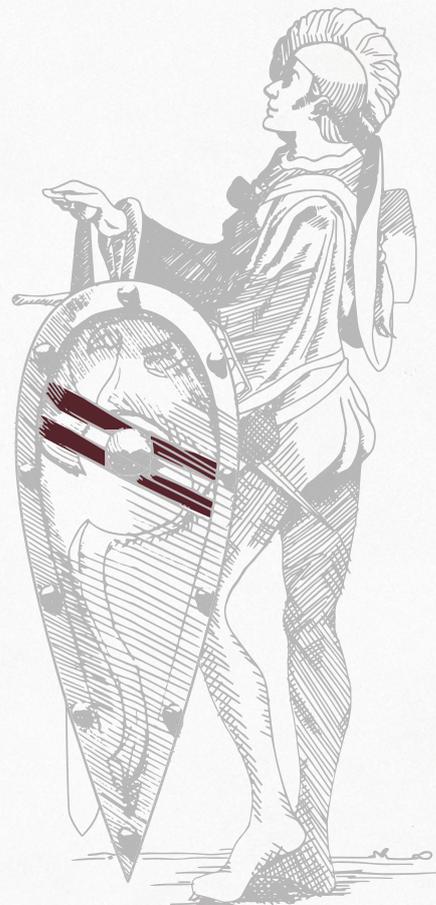
TAURASI - ITALIA

ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA

# INDICE - INDEX

- 01 L'AZIENDA  
THE COMPANY
- 03 EMANUELE SEPE: IL CUORE DI ALTAVIGNA  
EMANUELE SEPE: THE HEART OF ALTAVIGNA
- 05 L'EREDITÀ  
THE INHERITANCE
- 07 IL TERRITORIO  
THE TERRITORY
- 09 LA VENDEMMIA  
THE HARVEST
- 11 LA VINIFICAZIONE  
WINEMAKING
- 13 PROGETTO TERRA MATER  
TERRA MATER PROJECT
- 15 DIEGO MARINELLI: L'ARTE NATURALE  
DIEGO MARINELLI: THE NATURAL ART
- 17 I VINI  
THE WINES



ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA

# L'AZIENDA

Altavigna nasce dalla visione e dalla passione del fondatore Emanuele Sepe, pioniere della viticoltura campana sin dagli inizi degli anni '80. La tradizione si è trasmessa con forza attraverso le generazioni, infatti oggi, il figlio Gaetano Sepe continua a portare avanti questa eredità, condividendola con il fratello Andrea e con suo figlio Emanuele, in un fluire di valori che rende l'essenza di Altavigna autenticamente familiare. In aggiunta, il fratello enologo Luigi, con la sua consulenza esperta, ha arricchito il patrimonio tecnico e innovativo dell'azienda. Gaetano e Andrea seguendo le orme del padre, puntano a consolidare un percorso improntato su dedizione e amore per la propria terra. In ogni decisione, in ogni processo produttivo, il legame familiare si manifesta come un impegno verso la qualità e l'autorevolezza, celebrando un'eredità che affonda le radici nella storia e nella tradizione vitivinicola.

# THE COMPANY

Altavigna was born from the vision and passion of the founder Emanuele Sepe, a pioneer of Campania viticulture since the early 1980s. The tradition has been strongly transmitted through generations, indeed today, his son Gaetano Sepe continues to carry on this legacy, sharing it with his brother Andrea and his son Emanuele, in a flow of values that makes the essence of Altavigna authentically familial. Additionally, his brother the oenologist Luigi, with his expert consultancy, has enriched the technical and innovative heritage of the company. Gaetano and Andrea, following in their father's footsteps, aim to consolidate a path based on dedication and love for their land.

In every decision, in every production process, the family bond manifests itself as a commitment to quality and authority, celebrating a heritage rooted in the history and tradition of winemaking.



# EMANUELE SEPE

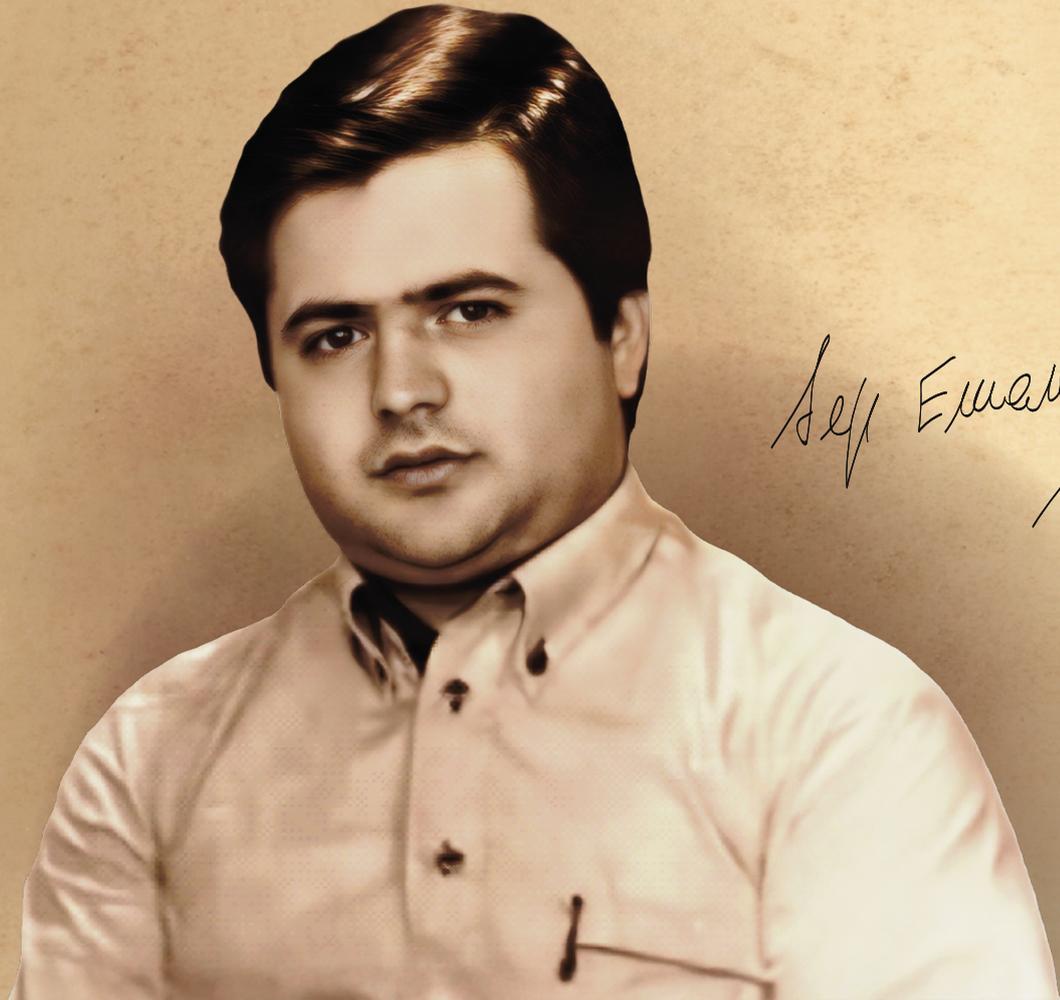
## IL CUORE DI ALTAVIGNA

Emanuele Sepe ha incarnato l'anima e la visione di Altavigna. Padre amorevole e imprenditore lungimirante, ha trasformato l'azienda di famiglia in un fiore all'occhiello del panorama vitivinicolo campano in una sola generazione. Con passione e dedizione ha saputo armonizzare il rigore della tradizione con l'energia del cambiamento, creando vini che parlano del profondo legame con la terra e delle sue radici. Sebbene non sia più tra noi, la sua memoria e il suo spirito continuano a guidare ogni scelta e ogni gesto dell'azienda, mantenendo viva l'eredità di un uomo che ha fatto del suo amore per il vino un simbolo di eccellenza. Ad oggi una delle bottiglie più simboliche dell'Azienda è dedicata al suo fondatore, chiamato dagli amici e collaboratori "Elio".

# EMANUELE SEPE

## THE HEART OF ALTAVIGNA

Emanuele Sepe embodied the soul and vision of Altavigna. A loving father and forward-thinking entrepreneur, he transformed the family business into a flagship of the Campanian viticultural landscape in just one generation. With passion and dedication, he harmonized the rigors of tradition with the energy of change, creating wines that speak of a deep connection with the land and its roots. Although he is no longer with us, his memory and spirit continue to guide every choice and gesture of the company, keeping alive the legacy of a man who made his love for wine a symbol of excellence. Today, one of the most symbolic bottles of the company is dedicated to its founder, affectionately called "Elio" by friends and collaborators.



Self Emmanuel

# L'EREDITÀ

## IL PONTE TRA PASSATO E FUTURO

Per Altavigna, l'Eredità è il filo conduttore che unisce la storia familiare e il patrimonio del territorio, creando un ponte tra il passato e il futuro. È il retaggio del fondatore Emanuele Sepe, trasmesso con passione alle nuove generazioni, e il segno distintivo di un'azienda che coltiva la terra e il vino con cura e innovazione. In questa nuova direzione, l'Eredità si manifesta in ogni scelta, in ogni collaborazione artistica e in ogni bottiglia, raccontando una storia autentica fatta di valori, dedizione e amore per la nostra terra. Altavigna celebra così un patrimonio che si rinnova, un invito a custodire e valorizzare un'eredità che parla al cuore di chi vive e condivide la nostra passione.

# THE INHHERITANCE

## THE BRIDGE BETWEEN THE PAST AND THE FUTURE

For Altavigna, the Heritage is the guiding thread that merges the family history and the property of the land, creating a bridge between the past and the future. It is the legacy of the founder Emanuele Sepe, passionately handed down to new generations, and the distinctive mark of a company that cultivates the land and wine with care and innovation.

In this new direction, the Heritage manifests itself in every choice, in every artistic collaboration, and in every bottle, telling an authentic story made of values, dedication, and love for our land. Altavigna thus celebrates a heritage that renews itself, an invitation to preserve and enhance a legacy that speaks to the heart of those who live and share our passion.



# IL TERRITORIO

Situata nel cuore dell'Irpinia, Altavigna si sviluppa su un territorio ricco di storia e bellezza naturale. Le colline di Taurasi, che si innalzano tra i 400 e i 700 metri lungo il corso del fiume Calore, sono testimoni di una millenaria tradizione enologica, dalla storica Taurasia ai secoli di evoluzione della "vite greca", oggi conosciuta come Aglianico. I suoli, composti da una sapiente combinazione di argilla, limo e sabbia, arricchiti da note di calcare, proteggono le vigne dalla siccità e favoriscono una maturazione regolare, conferendo alle uve caratteristiche uniche. Il clima continentale, con forti escursioni termiche e un soleggiamento generoso, contribuisce a creare un ambiente ideale per esprimere appieno il potenziale di questo territorio. Altavigna valorizza questa eredità naturale, integrandola in ogni fase del processo produttivo e collaborando con talentuosi artisti, affermati ed emergenti, che reinterpretano la bellezza dell'Irpinia.

# THE TERRITORY

Situated in the heart of Irpinia, Altavigna thrives on a territory rich with history and natural beauty. The hills of Taurasi, rising between 400 and 700 meters along the Calore River, are witnesses to a millennia-old winemaking tradition, from the ancient Taurasia to the evolution of the "Greek vine," now known as Aglianico. The soil, composed of a skillful blend of clay, silt, and sand enriched by traces of limestone, protects the vineyards from drought and promotes regular maturation, giving the grapes unique characteristics. The continental climate, with strong thermal excursions and generous sunshine, contributes to creating an ideal environment to fully express the potential of this territory. Altavigna enhances this natural heritage, integrating it into every stage of the production process and collaborating with talented artists, both established and emerging, who reinterpret the beauty of Irpinia.



# LA VENDEMMIA

Per Altavigna la vendemmia è un rituale che rispetta profondamente il ritmo naturale della vite. Ogni anno, il momento della raccolta viene scelto con cura, in perfetta sintonia con le condizioni climatiche e lo sviluppo delle uve, per garantire che raggiungano il loro apice di maturazione. La raccolta, rigorosamente manuale, permette una selezione attenta dei grappoli migliori, rispettando l'essenza della vite e il suo legame con la terra. Questo approccio, che unisce tradizione e adattamento alle sfide naturali, è il segno distintivo di Altavigna, capace di trasformare ogni vendemmia in un atto d'amore verso il territorio.

# THE HARVEST

For Altavigna, the harvest is a ritual that deeply respects the natural rhythm of the vine. Each year, the timing of the harvest is carefully chosen, perfectly in tune with the climatic conditions and the development of the grapes, to ensure they reach their peak maturity. The harvest, strictly manual, allows a careful selection of the best bunches, respecting the essence of the vine and its connection to the land. This approach, which combines tradition and adaptation to natural challenges, is the hallmark of Altavigna, capable of transforming each harvest into an act of love towards the territory.



# LA VINIFICAZIONE

Dopo una raccolta manuale e attenta, si adottano metodi enologici moderni per esaltare i profumi e la struttura delle uve, mantenendone intatta l'identità. La cura meticolosa in ogni fase esalta l'unicità del territorio, trasformando la materia prima in un vino che esprime la vera essenza della terra. Il processo è supervisionato dalla competenza dell'enologo di famiglia Luigi Sepe, che cura ogni dettaglio per garantire un prodotto autentico e di eccellenza.

# WINEMAKING

After a meticulous manual harvest, modern winemaking methods are adopted to enhance the aromas and structure of the grapes, while maintaining their identity. The meticulous care in every phase accentuates the uniqueness of the territory, transforming the raw material into a wine that expresses the true essence of the land. The process is overseen by the expertise of the family oenologist Luigi Sepe, who pays attention to every detail to ensure an authentic and excellent product.



ALTA VIGNA®  
TAURASI - ITALIA

## PROGETTO TERRA MATER

Con l'innovativa iniziativa Terra Mater Altavigna, si prefigge di valorizzare il talento artistico campano e rafforzare il legame profondo con la nostra terra. In questo primo anno, l'azienda ha scelto di collaborare con un nuovo artista locale, il cui lavoro esprime in modo autentico i valori aziendali e l'identità del territorio. Attraverso opere che uniscono tradizione e modernità, il progetto crea un ponte vibrante tra il mondo del vino e l'arte contemporanea, dando voce a espressioni creative che raccontano la nostra storia e la passione per la terra. Terra Mater è un invito a guardare al futuro, coltivando il patrimonio culturale della Campania e celebrando la ricchezza di un territorio che continua a ispirare.

## TERRA MATER PROJECT

With the innovative Terra Mater initiative, Altavigna aims to promote Campanian artistic talent and strengthen the deep connection with our land. In this first year, the company has chosen to collaborate with a new local artist whose work authentically expresses the company's values and the identity of the territory. Through works that combine tradition and modernity, the project creates a vibrant bridge between the world of wine and contemporary art, giving voice to creative expressions that tell our story and passion for the land. Terra Mater is an invitation to look to the future, cultivating Campania's cultural heritage and celebrating the richness of a territory that continues to inspire.



# DIEGO MARINELLI

## L'ARTE NATURALE

Diego Marinelli, Photo Designer di fama internazionale, è rinomato per le sue creazioni artistiche ispirate alla natura che fondono eleganza e design. Vincitore di numerosi premi per i suoi eccezionali lavori, è l'artista scelto quest'anno da Altavigna per esaltare l'identità aziendale. Le sue opere e fotografie catturano l'essenza del territorio e del vino, trasformando ogni immagine in un racconto visivo che unisce concetto e sostanza. Con la sua visione Marinelli illumina la storia di Altavigna, arricchendone il patrimonio culturale celebrando la passione per la terra.

# DIEGO MARINELLI

## THE NATURAL ART

Diego Marinelli, an internationally renowned Photo Designer, is famous for his artistic creations inspired by nature that blend elegance and design. Winner of numerous awards for his exceptional works, he is the artist chosen this year by Altavigna to enhance the company's identity. His works and photographs capture the essence of the territory and the wine, transforming each image into a visual story that combines concept and substance. With his vision, Marinelli illuminates the history of Altavigna, enriching its cultural heritage and celebrating the passion for the land.



DIEGO  
MARINELLI

---

# I VINI

I vini di Altavigna rappresentano l'espressione autentica e raffinata di un territorio millenario e di una passione tramandata di generazione in generazione. Ogni bottiglia nasce da una viticoltura meticolosa: la vendemmia è rigorosamente manuale, le uve sono selezionate con cura e la vinificazione segue protocolli rigorosi, supportati da tecnologie all'avanguardia. Il risultato è un vino di altissimo pregio, capace di raccontare un percorso fatto di tradizione, cultura e qualità. In ogni sorso si percepisce l'Eredità: il retaggio familiare che si sposa con le peculiarità del territorio, creando un prodotto che è molto più di un semplice vino, ma il simbolo di un impegno profondo verso il patrimonio che custodisce e l'eccellenza di cui si fa testimone. Altavigna si prefigge di creare un'eredità duratura, per le nuove generazioni di appassionati, che possa far vivere il legame secolare tra uomo, natura e arte del buon bere.

# THE WINES

The wines of Altavigna represent the authentic and refined expression of an ancient territory and a passion handed down from generation to generation. Each bottle is born from meticulous viticulture: the harvest is strictly manual, the grapes are carefully selected, and the winemaking process follows rigorous protocols supported by cutting-edge technologies. The result is a wine of the highest quality, capable of telling a story of tradition, culture, and excellence. In every sip, one perceives the Legacy: the family heritage combined with the unique characteristics of the territory, creating a product that is much more than just a simple wine, but a symbol of a deep commitment to the heritage it preserves and the excellence it embodies. Altavigna aims to create a legacy for new generations of enthusiasts, allowing them to experience the centuries-old bond between man, nature, and the art of fine drinking.



ALTAVIGNA  
DOCCIA

Il vino L'oplita è un vitigno autoctono della zona di Avellano, coltivato in un'area di circa 100 ettari. Il vitigno è stato scoperto nel 1980 da un contadino di Avellano, che lo ha chiamato "L'oplita" in onore di un eroe della guerra. Il vino è di colore rosso scuro con un profumo di frutta secca e di spezie. È adatto per i piatti di carne e di pesce.

**L'OPLITA**  
**GRECO DI TUFO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

ALTAVIGNA  
Fondatore: 1980

ALTAVIGNA  
DOCCIA

Il vino Lo Scudiero è un vitigno autoctono della zona di Taurasi, coltivato in un'area di circa 100 ettari. Il vitigno è stato scoperto nel 1980 da un contadino di Taurasi, che lo ha chiamato "Lo Scudiero" in onore di un eroe della guerra. Il vino è di colore rosso scuro con un profumo di frutta secca e di spezie. È adatto per i piatti di carne e di pesce.

**LO SCUDIERO**  
**TAURASI**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

2017

ALTAVIGNA  
Fondatore: 1980

ALTAVIGNA  
DOCCIA

Il vino Il Palvese è un vitigno autoctono della zona di Avellano, coltivato in un'area di circa 100 ettari. Il vitigno è stato scoperto nel 1980 da un contadino di Avellano, che lo ha chiamato "Il Palvese" in onore di un eroe della guerra. Il vino è di colore rosso scuro con un profumo di frutta secca e di spezie. È adatto per i piatti di carne e di pesce.

**IL PALVESE**  
**FIANO DI AVELLINO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

ALTAVIGNA  
Fondatore: 1980



# ELIO

## IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.P.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Irpinia Campi Taurasini D.O.P.

**UVAGGIO** | 100% Aglianico

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, sabbioso

**RESA** | 70 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Taurasi / Paternopoli  
Luogosano

**ALTITUDINE** | 500 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 4000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Seconda decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Cordone speronato,  
Spalliera

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pigiatura soffice

**FERMENTAZIONE** | Le uve fermentano ad una temperatura di 24/26 °C in serbatoi di acciaio con macerazione delle bucce per 25 giorni con quotidiani rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si ha la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** | Botte di legno di rovere francese per 9 mesi, passaggio in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 14% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso è caratterizzato da uno spiccato profumo di frutti a bacca rossa e note di cacao. Al naso un'esplosione di lamponi e ciliegia con un fondo di note speziate. Vino strutturato, complesso, equilibrato, caratterizzato da un'estrema eleganza. Il tannino è importante ma ben levigato. Si abbina ad antipasti e primi piatti a base di carne e selvaggina. Ideale se si accosta a carni rosse alla griglia, a salumi e formaggi di media o alta stagionatura. Ottimo vino da meditazione, buono anche con un sigaro. Temperatura di servizio: 16°C

**ELIO**  
*del Fiascheto*  
IRPINIA  
CAMPI TAURASINI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
2018 *in memoria*  
BOTTIGLIA n° 5157/6990  
**ALFANVIGNA**  
TAURASI - ITALIA



DEDICATO AL FONDATORE  
2018

ELIO  
DEDICATO AL FONDATORE



# RISERVA DELLA FAMIGLIA

TAURASI RISERVA D.O.C.G.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Taurasi Riserva D.O.C.G.

**UVAGGIO** | 100% Aglianico

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, sabbioso

**RESA** | 30 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Taurasi

**ALTITUDINE** | 500 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 4000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Prima decade di Novembre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Cordone speronato

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pigiatura soffice

**FERMENTAZIONE** | Spontanea, utilizzando solo lieviti indigeni in fermentatori di acciaio con macerazione sulle bucce per oltre 30 giorni

**AFFINAMENTO** | 30 mesi in barriques di rovere francese, successivamente 6 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 15% vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel calice questo vino è denso, dal colore rosso rubino intenso. Al naso si evidenziano aromi complessi di frutti rossi maturi e spezie dolci, ciliegie sotto spirito, pepe nero e liquirizia che si aprono verso sentori di tabacco e accenni a trame ferrose e animali. In bocca è corposo, avvolgente, incisivo e persistente con tannini ben presenti sostenuti da una grande acidità e freschezza di fondo. Grande vino da abbinare a carni arrosto o affumicate, selvaggina, formaggi di lunga stagionatura e sughi grassi. Vino non filtrato. Temperatura di servizio: 16-18 °C



RISERVA DELLA FAMIGLIA



COLLEZIONE PRIVATA

**TAURASI**  
RISERVA  
2016

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
SOTTILEGGIATO N. 155 E 1613

**BIANCO DI 2014**

**ALTA VIGNA**  
TAURASI - ITALIA



# GILUGA

## FIANO DI AVELLINO RISERVA D.O.C.G.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Fiano di Avellino Riserva D.O.C.G.

**UVAGGIO** | 100% Fiano

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, sabbioso

**RESA** | 50 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Lapio / Montefalcione

**ALTITUDINE** | 350/650 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Seconda decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera - guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pigiatura soffice dopo un'accurata selezione manuale delle uve.

**FERMENTAZIONE** | A temperatura controllata di 8/10 °C con macerazione delle bucce per 12 ore.

**AFFINAMENTO** | 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri a contatto con le fecce fini e batonnage ogni 10 giorni. Successivamente altri 12 mesi in bottiglia. Vino non filtrato e non chiarificato.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 14% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con un bouquet raffinato e complesso, profumi di gelsomino, nocciola non tostata e mandorla a seguire note dolci di vaniglia insieme a quei sentori di frutta tropicale fresca. Il gusto è pieno e deciso, con una predominante spalla acida e una piacevole sapidità che si avverte nel retro palato. Ottimo vino da abbinare a crostacei crudi. Buono su frittiture di mare e pesci al forno o sotto sale. Accompagna bene anche pietanze di verdure.

Temperatura di servizio: 12-14 °C



GILUGA



COLLEZIONE PRIVATA  
FIANO DI AVELLINO

RISERVA  
2022

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

BOTTIGLIA cc. 100 cl. 000

ALTA VIGNA  
Tuscani - Italia



# CORTE DELLA MONACA

## GRECO DI TUFO RISERVA D.O.C.G.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Greco di Tufo Riserva D.O.C.G.

**UVAGGIO** | 100% Greco

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, sabbioso

**RESA** | 50 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Santa Paolina / Tufo  
Altavilla Irpina

**ALTITUDINE** | 450/600 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3300 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Seconda decade di ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera-guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pigiatura soffice dopo un'accurata selezione manuale delle uve.

**FERMENTAZIONE** | A temperatura controllata di 8/10 °C con macerazione delle bucce per 12 ore.

**AFFINAMENTO** | 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri a contatto con le fecce fini e batonnage ogni 10 giorni.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 14% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel calice si presenta di colore giallo dorato brillante. Al naso profumi di grande intensità, con sentori di agrumi e di frutta gialla matura, come la mela cotogna e melone che sfumano in sbuffi minerali. Gusto pieno, intenso, bilanciato, con un sorso energetico e carico che accompagna un finale lungo di vibrante freschezza minerale e note di speziatura dolce supportata dall'equilibrata progressione sapida. Vino strutturato, dall'acidità importante e dalla grande longevità. La freschezza e sapidità di questo vino fa sì che si abbinino molto bene con piatti grassi. Ideale con frutti di mare, pesci alla griglia e formaggi a pasta morbida di media stagionatura. Accompagna bene piatti complessi come la genovese di tonno o persino carni marezzate come il wagyu. Temperatura di servizio: 12-14 °C



CORTE DELLA MONACA



• COLLEZIONE PRIVATA •

**GRECO DI TUFO**

RISERVA

2022

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

BOTTIGLIA n. 023 di 030

**ALTA VIGNA**

TURRICO - ITALIA



# LO SCUDIERO

TAURASI D.O.C.G.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Taurasi D.O.C.G.

**UVAGGIO** | 100% Aglianico

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, sabbioso

**RESA** | 70 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Taurasi / Paternopoli  
Montemarano

**ALTITUDINE** | 500 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 4000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Seconda decade di Ottobre  
o prima decade di Novembre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Cordone speronato,  
spalliera

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pressatura soffice.

**FERMENTAZIONE** | A temperatura controllata in fermentatori di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni eseguendo circa 4 rimontaggi al giorno. Al termine della fermentazione alcolica si ha la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** | 18 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri, successivamente 6 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 14,5 % vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con unghia tendente al granato è caratterizzato da uno spiccato profumo di amarena e liquirizia con sentori di frutti rossi maturi come la ciliegia e le more. In sottofondo si percepiscono eleganti note speziate. Si predilige l'abbinamento a primi piatti con sughi importanti come il ragù napoletano, ottimo con selvaggina o carni rosse alla brace. Si esalta con formaggi stagionati a pasta dura o qualche buon erborinato. Buono con salumi artigianali. Temperatura di servizio 16 - 18 °C





# L'OPLITA

## GRECO DI TUFO D.O.C.G.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Greco di Tufo D.O.C.G.

**UVAGGIO** | 100% Greco di Tufo

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, sabbioso

**RESA** | 80 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Santa Paolina / Tufo  
Altavilla Irpina

**ALTITUDINE** | 400/600 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud-Est

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3300 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Seconda decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera - guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura, pressatura soffice e decantazione a freddo.

**FERMENTAZIONE** | A temperatura controllata di 8/10 °C, successivamente il mosto resta a contatto con i lieviti per circa 6 mesi.

**AFFINAMENTO** | 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 13% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, limpido e cristallino. Al naso è intenso, sentori di frutta gialla matura, 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 e formaggi di media stagionatura. Buono anche con i legumi.  
Temperatura di servizio 10 - 12 °C



Il "Vino Greco" ha origini antichissime. I greci, infatti, sono stati i primi a coltivarlo in modo sistematico. Il territorio di origine è quello che oggi costituisce il territorio di Altavigna, in particolare la zona di Greco di Tufo, dove si trova ancora un vigna di questo tipo. La viticoltura è stata introdotta in questa zona da un greco per la sua abilità di coltivare in terreni difficili, che sono di tipo vulcanico. Greco di Tufo è un vino di grande pregio, che ha una tipicità e un carattere che lo rendono unico. La sua coltivazione è stata introdotta in questa zona da un greco per la sua abilità di coltivare in terreni difficili, che sono di tipo vulcanico. Greco di Tufo è un vino di grande pregio, che ha una tipicità e un carattere che lo rendono unico.



# L'OPLITA

**GRECO DI TUFO**  
 DEDICAZIONE DI ORIGINE  
 CONTROLLATA E GARANTITA

**ALTAVIGNA**  
 ITALIA - ITALIA



# IL PALVESE

## FIANO DI AVELLINO RISERVA D.O.C.G.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Fiano di Avellino D.O.C.G.

**UVAGGIO** | 100% Fiano

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, sabbioso

**RESA** | 80 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Lapio / Montefalcione

**ALTITUDINE** | 350/650 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Seconda decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera - Guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura, pressatura soffice e decantazione a freddo.

**FERMENTAZIONE** | A temperatura controllata di 10/12 °C a contatto con i lieviti per 3 mesi.

**AFFINAMENTO** | 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 13% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri, al naso è complesso, ricco, con sentori di pera e frutto della passione. I profumi sono intensi ed eleganti con una leggera nota di nocciola tostata. Secco, caldo e vellutato al palato presenta un'ottima persistenza e sapidità. Si abbina ad antipasti a base di pesce, crostacei e zuppe, ideale con il sushi o con piatti della cucina esotica.

Temperatura di servizio: 10-12 °C



Il Fiano ha origini antichissime che  
 risalgono alla prima Roma, quando  
 con il nome di Fiano si riferiva  
 al vino che si produceva nelle  
 zone di Fiano Grande, alle  
 pendici del Monte Cassino.  
 Il Fiano di Avellino è un vitigno  
 che si coltiva in un'area  
 di circa 10.000 ettari.  
 Il Fiano di Avellino è un vitigno  
 che si coltiva in un'area  
 di circa 10.000 ettari.



**IL PALVESE**  
**FIANO DI AVELLINO**  
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
 CONTROLLATA E GARANTITA  
**ALTANIGNA**  
 Fiano di Avellino - Italia



# IL SIMPOSIO

## BENEVENTANO AGLIANICO I.G.P.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Beneventano Aglianico I.G.P.

**UVAGGIO** | 100% Aglianico

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, siliceo

**RESA** | 90 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Guardia Sanframondi

**ALTITUDINE** | 250 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud - Ovest

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Prima decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera - guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pigiatura soffice.

**FERMENTAZIONE** | A temperatura controllata di 25 °C in serbatoi di acciaio per 20 giorni. Al termine della fermentazione alcolica si ha la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** | 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 13,5% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è fresco con sentori floreali riconducibili alla violetta selvatica. Al gusto si presenta secco e asciutto, con una buona acidità. Si esalta abbinato a carni sia bianche che rosse, formaggi freschi e salumi.

Temperatura di servizio: 14-16 °C



ALTA VIGNA  
MILANO ITALIA

BENEVENTANO  
Indicazione Geografica Protetta  
AGLIANICO

IL SIMPOSIO



ALTA VIGNA



# LA BACCANTE

## BENEVENTANO FALANGHINA I.G.P.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Beneventano Falanghina I.G.P.

**UVAGGIO** | 100% Falanghina

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, siliceo

**RESA** | 90 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Guardia Sanframondi

**ALTITUDINE** | 200 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud - Ovest

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Seconda decade di settembre  
o prima decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera - guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pigiatura soffice.

**FERMENTAZIONE** | Criomacerazione delle uve per 16 ore e fermentazione a temperatura controllata di 10/12 °C per 15 giorni.

**AFFINAMENTO** | 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 13% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. All'olfatto si percepiscono note di frutti tropicali come la banana e agrumi. Il sapore è secco, sapido con una spiccata acidità che gli conferisce un'ottima struttura.

Perfetto per aperitivi e pesce crudo, indicato su sauté di vongole o piatti a base di insalata.

Temperatura di servizio 8-10 °C





# TEIA

## BENEVENTANO FALANGHINA FRIZZANTE I.G.P.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Beneventano Falanghina frizzante I.G.P.

**UVAGGIO** | 100% Falanghina

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, siliceo

**RESA** | 100 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Guardia Sanframondi

**ALTITUDINE** | 200 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud - Ovest

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Prima decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera - guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura e pigiatura soffice.

**FERMENTAZIONE** | Criomacerazione delle uve per 16 ore e fermentazione a temperatura controllata di 10/12 °C per 15 giorni.

**AFFINAMENTO** | 15 giorni rifermentazione in autoclave, 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 12,5% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino, con una leggera spuma. Al naso presenta profumi di fiori bianchi e gialli primaverili con i frutti tipici del vitigno come l'ananas e la banana con una piacevole nota agrumata.

Il sorso è brioso, coinvolgente, gusto leggermente amabile ed equilibrato, di ottima freschezza.

Si sposa bene con la mozzarella ed è perfetto con aperitivi e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C





# EOS

## CAMPANIA ROSATO I.G.P.



ENGLISH

**DENOMINAZIONE** | Campania Rosato I.G.P.

**UVAGGIO** | 100% Aglianico (vinificato in rosato)

**TERRENO** | Argilloso, calcareo, siliceo

**RESA** | 90 quintali per ettaro

**PROVENIENZA UVE** | Guardia Sanframondi

**ALTITUDINE** | 200 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** | Sud - Ovest

**DENSITÀ D'IMPIANTO** | 3000 ceppi per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA** | Prima decade di Ottobre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Spalliera - guyot

**VINIFICAZIONE** | Diraspatura, pressatura soffice e breve dei grappoli. Decantazione naturale del mosto fiore per ottenere un vino limpido.

**FERMENTAZIONE** | A temperatura controllata di 10/12 °C in acciaio, con leggera macerazione delle bucce per circa 3 ore.

**AFFINAMENTO** | 2 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 12,5% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore nel calice si presenta rosa tenue. Vino limpido e cristallino si apre al naso con sentori di rosa e viola, seguiti da note di piccoli frutti rossi. I profumi sono persistenti e intensi, al palato è fresco, sapido, sorretto da una buona acidità che lo rende ideale come aperitivo. Predilige pietanze leggere a base di pesce fresco o insalatone.

Ottimo in abbinamento a carni bianche come il coniglio.

Temperatura di servizio 8-10 °C





# ALTAVIGNA<sup>®</sup>

TAURASI - ITALIA

 +39 081 5115909

 [www.altavigna.it](http://www.altavigna.it)

 [fb.com/altavignaitalia](https://fb.com/altavignaitalia)

 +39 081 5116721

 [info@altavigna.it](mailto:info@altavigna.it)

 [@altavigna\\_azienda\\_vinicola](https://@altavigna_azienda_vinicola)



[www.altavigna.it](http://www.altavigna.it)