

# CAMPANIA BIANCO LICORI

## Indicazione Geografica Tipica



**Vitigno:** Selezione di uve a bacca bianca

**Provenienza delle uve:** Dall'area collinare dell'Irpinia centrale di origine vulcanica, con stratificazioni argilloso-calcaree.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100 quintali

**Periodo di vendemmia:** Seconda metà di Settembre

**Fermentazione:** In vasche di cemento

**Maturazione e affinamento:** 4 mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Abbinamenti:** Bianco fresco e profumato adatto come aperitivo o a tutto pasto quando i piatti non siano troppo saporiti.

# CODA DI VOLPE ZEMBALO

Denominazione di Origine Controllata



**Vendemmia:** 2024

**Vitigno:** Coda di Volpe 100%

**Provenienza delle uve:** Dall'area collinare dell'Irpinia centrale di origine vulcanica, con stratificazioni argilloso-calcaree.

**Sistema di allevamento:** Guyot bilaterale

**Resa per ettaro:** 100 quintali

**Periodo di vendemmia:** Ottobre

**Fermentazione:** In serbatoi di acciaio

**Maturazione e affinamento:** 4 mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione al consumo.

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo è particolarmente piacevole in abbinamento con primi e secondi di pesce dal sapore delicato.

# BENEVENTO FALANGHINA AMINTA

Indicazione Geografica Tipica



**Vitigno:** Falanghina 100%

**Provenienza delle uve:** Colline del beneventano.

**Sistema di allevamento:** Guyot bilaterale

**Resa per ettaro:** 100 quintali

**Periodo di vendemmia:** Seconda metà di Settembre

**Fermentazione:** In vasche di cemento

**Maturazione e affinamento:** 4 mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione al consumo.

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, si accompagna bene a piatti a base di pesce o carni bianche.

# FIANO DI AVELLINO LIBER

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**Vendemmia:** 2024

**Vitigno:** Fiano 100%

**Provenienza delle uve:** Dall'area collinare dell'Irpinia centrale di origine vulcanica, con stratificazioni argilloso-calcaree.

**Sistema di allevamento:** Guyot bilaterale

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Periodo di vendemmia:** Prima metà di Ottobre

**Fermentazione:** In vasche di cemento

**Maturazione e affinamento:** 4 mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione al consumo.

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Abbinamenti:** Vino fresco, profumato, niente affatto banale adatto a tutto pasto d'estate o in abbinamento con antipasti e primi piatti leggeri in ogni momento dell'anno.

# GRECO DI TUFO SACRARUM

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**Vendemmia:** 2024

**Vitigno:** Greco 100%

**Provenienza delle uve:** Da vigneti situati nell'ambito dei Comuni iscritti alla Denominazione.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Periodo di vendemmia:** Seconda metà di Ottobre

**Fermentazione:** In vasche di cemento

**Maturazione e affinamento:** 4 mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione al consumo.

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C

**Abbinamenti:** Perfetto in abbinamento con tutti i piatti di mare, trova un ottimo connubio anche con piatti di terra a base di funghi e tartufi o con zuppe. D'estate ben fresco può essere un perfetto abbinamento a qualunque piatto leggero e fresco tipico di questa stagione.

# CAMPANIA ROSSO MUSICO

Indicazione Geografica Tipica



**Vitigno:** Aglianico 100%

**Provenienza delle uve:** Dall'area collinare dell'Irpinia centrale di origine vulcanica, con stratificazioni argilloso-calcaree.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100 quintali

**Periodo di vendemmia:** Seconda metà di Ottobre

**Fermentazione:** In serbatoi di acciaio

**Maturazione e affinamento:** Alcuni mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

**Abbinamenti:** Vino molto elegante, equilibrato e dal corpo medio quindi ha uno spettro di abbinamento molto ampio.

# CAMPANIA AGLIANICO MUSICO

Indicazione Geografica Tipica



**Vendemmia:** 2021

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Provenienza delle uve:** Dall'area collinare dell'Irpinia centrale di origine vulcanica, con stratificazioni argilloso-calcaree.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Periodo di vendemmia:** Fine Ottobre, inizio Novembre

**Fermentazione:** In serbatoi di acciaio

**Maturazione e affinamento:** Alcuni mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

**Abbinamenti:** Vino molto elegante, equilibrato e dal buon corpo da abbinare a primi e secondi abbastanza saporiti o formaggi ben stagionati.

# IRPINIA AGLIANICO DOC TENEBRAE

Denominazione di Origine Controllata



**Vendemmia:** 2019

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Provenienza delle uve:** Dall'area collinare dell'Irpinia centrale di origine vulcanica, con stratificazioni argilloso-calcaree.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Periodo di vendemmia:** Fine Ottobre, inizio Novembre

**Fermentazione:** In serbatoi di acciaio

**Maturazione e affinamento:** Parte in acciaio e parte in botti da 80 hl e poi affinamento in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

**Abbinamenti:** Si abbina a primi piatti saporiti e secondi di carni rosse oltre che a formaggi ben stagionati.



# TAURASI LEGENDA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**Vendemmia:** 2018

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Provenienza delle uve:** Dall'area collinare dell'Irpinia centrale di origine vulcanica, con stratificazioni argilloso-calcaree.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Periodo di vendemmia:** Fine Ottobre, inizio Novembre

**Fermentazione:** In serbatoi di acciaio

**Maturazione e affinamento:** In barrique e botti da 80 hl per circa 18 mesi e poi affinamento in serbatoi di acciaio prima dell'imbottigliamento.

**Temperatura di servizio:** 16°- 18°C

**Abbinamenti:** Si abbina a primi piatti saporiti e secondi di carni rosse oltre che a formaggi ben stagionati.