

IRPINIA CODA DI VOLPE

Denominazione di Origine Controllata



Vendemmia: 2024

Il vino: La Coda di Volpe è il vitigno storicamente più legato al territorio campano e dà origine ad un vino inconfondibilmente legato a questa regione

Vitigno: Coda di Volpe 100%

Provenienza delle uve: Da un vigneto biologico certificato situato in Contrada Pezza Mastrillo nel Comune di Fontanarosa.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 70 quintali

Periodo di vendemmia: Ottobre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Fermentazione in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di circa 13°C. Successivo affinamento su fecce fini per 4 mesi fino all'imbottigliamento. A seguire permanenza in bottiglia per minimo 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo fruttato, con sentori di mela e pera, ricorda fiori gialli come la ginestra.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

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

IRPINIA FALANGHINA

Denominazione di Origine Controllata



Vendemmia: 2024

Il vino: Forse il vitigno di più recente acquisizione per la nostra area, la Falanghina è nota per la freschezza e la delicatezza dei profumi.

Vitigno: Falanghina 100%

Provenienza delle uve: Da vigneti biologici certificati situati in Contrada Fosso Cavallo nel Comune di Fontanarosa.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 70 quintali

Periodo di vendemmia: Ottobre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione affinamento: Fermentazione in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di circa 13°C. Successivo affinamento su fecce fini per 4 mesi fino all'imbottigliamento. Segue affinamento in bottiglia per minimo due mesi prima dell'immissione al consumo.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato con note di agrumi e fiori bianchi.

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

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vendemmia: 2024

Il vino: Figlio di piante madri centenarie, custode dei segreti della natura, simbolo di biodiversità per raccontare un vitigno che ha segnato la storia di questa terra.

Vitigno: Fiano 100%

Provenienza delle uve: Da un vigneto in Contrada Arianiello, Comune di Lapio.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Periodo di vendemmia: Ottobre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di circa 13°C. Successivo affinamento su fecce fini per 4 mesi fino all'imbottigliamento. Seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino tenue, con sentori di frutta tropicale, nocciole, mandorle e noci tostate.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Abbinamenti: Il nostro Fiano vuol essere un 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

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vendemmia: 2024

Il vino: Tra le denominazioni più antiche della Campania ha mantenuto nel tempo l'aurea di vino bianco importante anche per il numero molto limitato di bottiglie prodotte nell'ambito di questa DOCG.

Vitigno: Greco 100%

Provenienza delle uve: Da vigneti situati nel Comune di Tufo.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: Ottobre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve fermenta in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di circa 13° C. Successivo affinamento su fecce fini per 4 mesi fino all'imbottigliamento. Prima dell'immissione in commercio resta in bottiglia per almeno 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, con profumi che ricordano la pesca, la mela cotogna e il floreale della ginestra. Il gusto è pieno e intenso, equilibrato e persistente.

Temperatura di servizio: 10°-12°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.

DESMÒS FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vendemmia: 2022

Il vino: Desmòs in greco “legame”. Nasce da due ettari di vigna figlia di una pianta madre bicentenaria. In questa bottiglia la nostra storia diventa futuro.

Vitigno: Fiano 100%

Provenienza delle uve: Da vigneti situati nel Comune di Lapìo, Via Ferrume.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Periodo di vendemmia: Ottobre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Vinificazione in bianco e fermentazione in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di 13° C per 10 giorni. A seguire affinamento in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi e successiva permanenza in bottiglia per minimo 5-6 mesi prima dell'immissione in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore giallo luminoso con leggere tonalità verdoline, profumo floreale e fruttato con note di mandorla tostata e nuance vanigliate. In bocca è sapido, fresco e minerale.

Temperatura di servizio: 12°-14°C

Abbinamenti: È un bianco di ottima intensità che accompagna sia piatti a base di pesce sia di carni bianche purché non troppo saporiti.

IRPINIA ROSATO

Denominazione di Origine Controllata



Vendemmia: 2023

Il vino: La dimostrazione che l'Aglianico, pur essendo un vitigno conosciuto per la produzione di vini importanti può dar origine anche a vini freschi e profumati se pur con buona struttura.

Vitigno: Aglianico 100%

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

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Periodo di vendemmia: Ottobre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (16°-18°C) e successiva maturazione per 4 mesi sempre in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento. Segue affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi prima dell'immissione al consumo.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosa tenue, profumo delicato con sentori di frutti a bacca rossa, sapore fresco e sapido.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Abbinamenti: Perfetto tutto l'anno come aperitivo, si accompagna bene a carni bianche o pesce alla griglia.

IRPINIA AGLIANICO

Denominazione di Origine Controllata



Vendemmia: 2018

Il vino: In primo piano le caratteristiche del vitigno Aglianico cercando più l'equilibrio e l'eleganza che la potenza.

Vitigno: Aglianico 100%

Provenienza delle uve: Da un vigneto biologico certificato in Località Piana delle mele Comune di Fontanarosa

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: Fine ottobre, inizio novembre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Vinificazione classica in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata (20°C – 22°C). Affinamento in barriques di rovere francese e in botti da 80 hl per un periodo di 12 mesi. Passaggio in serbatoi di acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è ricco di frutti rossi come la prugna e la ciliegia.

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

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vendemmia: 2018

Il vino: Un rosso da lungo invecchiamento, prodotto con il vitigno autoctono più noto e diffuso del sud Italia: l'Aglianico.

Vitigno: Aglianico 100%

Provenienza delle uve: Da un vigneto biologico certificato in Località Piana delle mele Comune di Fontanarosa.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: Fine ottobre, inizio novembre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Vinificazione classica in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (20°C – 22°C). Affinamento in barriques di rovere francese e in botti da 80 hl per un periodo di 12 mesi. Passaggio in serbatoi di acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso rubino intenso e brillante, tendente al granato. Al naso è potente, ricco di frutti rossi seguiti immediatamente da sentori di spezie più intense come chiodi di garofano e caffè.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Abbinamenti: Si abbina molto bene a carni rosse saporite, selvaggina di ogni tipo e formaggi molto stagionati.

TAURASI RISERVA 2014

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vendemmia: 2014

Il vino: Un rosso da lungo invecchiamento, prodotto con il vitigno autoctono più noto e diffuso del sud Italia: l'Aglianico.

Vitigno: Aglianico 100%

Provenienza delle uve: Le uve Aglianico per il Taurasi riserva sono le migliori di ogni vendemmia e danno vita ad un vino importante che può restare in bottiglia per vari anni migliorando in finezza ed eleganza

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: Fine ottobre, inizio novembre

Sistema di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione e affinamento: Vinificazione classica in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (20°C – 22°C). Affinamento in barriques di rovere francese e in botti da 80 hl per un periodo di 18-24 mesi. Passaggio in serbatoi di acciaio e successivo affinamento in bottiglia per vari anni.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso esprime delicati profumi di ciliegia, prugna con richiami di menta ed eucalipto seguiti immediatamente da sentori speziati come chiodi di garofano, caffè e liquirizia.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: Si abbina bene a primi piatti al sugo di carne, selvaggina, carni rosse arrosto, formaggi a pasta dura stagionati.