



FOIS

Falanghina del Sannio denominazione di origine controllata

ANNO : 2015
VITIGNO: 100% FALANGHINA
TERRENO: ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : GUYOT
QUINTALI PER ETTARO: 90
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE
RACCOLTA : MANUALE
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
GRADO ALCOLICO: 14% VOL
TAPPO: SUGHERO NATURALE / NOMACORC SELECT BIO
TIPO DI BOTTIGLIA: BORDOLESE EUROPEA

VINTAGE: 2015
VARIETY: 100% FALANGHINA
SOIL: CLAYEY
VINES GROWING METHOD: GUYOT
Q. FOR HECTAR: 90
HARVEST TIME: END OF SEPTEMBER
HARVEST: BY HAND
FERMENTATION: STAINLESS
ALCOOL: 14% VOL
CORK: NATURAL CORK / NOMACORC SELECT BIO
BOTTLE MODEL: EUROPEAN BORDOLESE

Vitigno a bacca bianca coltivato da tempo immemorabile in Campania, è tra i vitigni più coltivati nel Sannio. Colore giallo paglierino, profumo intenso, fruttato e floreale insieme, il sapore è asciutto, morbido e persistente.

White grape, falanghina is the most important grape of Campania region. Straw yellow colour, the scent is intense both fruited and floral. The flavour is dry, smooth, and persistent.



FOIS ROSSO

SANNIO denominazione di origine controllata AGLIANICO

ANNO : 2013
VITIGNO: 100% AGLIANICO
TERRENO: ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : SPALLIERA
QUINTALI PER ETTARO: 90
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE OTTOBRE
RACCOLTA : MANUALE
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
INVECCHIAMENTO: 12 MESI BOTTI/ACCIAIO
GRADO ALCOLICO: 14,5 %VOL
TAPPO: SUGHERO NATURALE
TIPO DI BOTTIGLIA: BORDOLESE EUROPEA

VINTAGE: 2013
VARIETY: 100% AGLIANICO
SOIL: CLAYEY
VINES GROWING METHOD: ESPALIER
Q. FOR HECTAR: 90
HARVEST TIME: END OF OCTOBER
HARVEST: BY HAND
FERMENTATION: STAINLESS
AGEING: 12 MONTHS BARRELS/STAINLESS
ALCOOL: 14,5 %VOL
CORK: NATURAL CORK
BOTTLE MODEL: EUROPEAN BORDOLESE

Il vitigno Aglianico è stato portato in Italia, con il nome di Hellenica, dai greci. Uva a bacca rossa, matura lentamente, si raccoglie ad ottobre. Ha un colore rosso rubino, un profumo intenso in grado di evolvere nel tempo verso svariate sensazioni olfattive. Al palato ha una buona struttura e tannino morbido.

History says that the grapes was brought to Italy by the greek as Hellenica. Red grape berry, mature slowly and harvested in October. It has a ruby red colour, able to change as time passes by creating different olfactory sensations. The taste is structured with soft tannins.



TROIS

SANNIO denominazione di origine controllata GRECO

ANNO : 2015
VITIGNO: 100% GRECO
TERRENO: ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : GUYOT
QUINTALI PER ETTARO: 80
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE
RACCOLTA : MANUALE
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
GRADO ALCOLICO: 13,5 %VOL
TAPPO: SUGHERO NATURALE / NOMACORC SELECT BIO
TIPO DI BOTTIGLIA: BORDOLESE EUROPEA

VINTAGE: 2015
VARIETY: 100% GRECO
SOIL: CLAYEY
VINES GROWING METHOD: GUYOT
Q. FOR HECTAR: 80
HARVEST TIME: END OF SEPTEMBER
HARVEST: BY HAND
FERMENTATION: STAINLESS
ALCOOL: 13,5 %VOL
CORK: NATURAL CORK / NOMACORC SELECT BIO
BOTTLE MODEL: EUROPEAN BORDOLESE

Vitigno di origine ellenica, trapiantato da millenni in Campania. Uva a bacca bianca si raccoglie a fine settembre. Vinificato in purezza si presenta di colore giallo paglierino con profumi intensi e sapore tipico

The Greco grape is the expression of the history and the culture of Campania region. White grape is harvested in September. A wine with a pale yellow colour. The scent is intense, fruited and the taste is dry, fresh and pleasant.



Vita Nuova

CAMPANIA
indicazione geografica protetta
ROSATO

ANNO : 2015
VITIGNO: PIEDIROSSO/AGLIANICO
TERRENO: ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : SPALLIERA
QUINTALI PER ETTARO: 75
EPOCA DI VENDEMMIA: OTTOBRE
RACCOLTA : MANUALE
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
GRADO ALCOLICO: 14 % VOL
TAPPO: SUGHERO NATURALE / NOMACORC SELECT BIO
TIPO DI BOTTIGLIA: BORDOLESE

Il vitigno Aglianico è stato portato in Italia, con il nome di Hellenica, dai greci. Uva a bacca rossa, matura lentamente, si raccoglie ad ottobre. Ha un colore rosa intenso, profumo fruttato con sentori di fragola, amarena e lampone. Il sapore è asciutto, morbido e persistente.

VINTAGE: 2015
VARIETY: PIEDIROSSO/AGLIANICO
SOIL: CLAYEY
VINES GROWING METHOD: ESPALIER
Q. FOR HECTAR: 75
HARVEST TIME: OCTOBER
HARVEST : BY HAND
FERMENTATION: STAINLESS
ALCOOL: 14 % VOL
CORK: NATURAL CORK / NOMACORC SELECT BIO
BOTTLE MODEL: BORDOLESE

History says that the grapes was brought to Italy by the greek as Hellenica. Red grape berry, mature slowly and harvested in October. It has a deep pink colour, fruity with notes of strawberry, black cherry and raspberry. The flavour is dry, smooth, and persistent.



Erba Bianca

CAMPANIA
indicazione geografica protetta
FIANO

ANNO : 2015
VITIGNO: 100% FIANO
TERRENO: ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : GUYOT
QUINTALI PER ETTARO: 70
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE
RACCOLTA : MANUALE
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
GRADO ALCOLICO: 13,5 %VOL
TAPPO: SUGHERO NATURALE / NOMACORC SELECT BIO
TIPO DI BOTTIGLIA: BORDOLESE EUROPEA

Vitigno a bacca bianca chiamato dai latini "Vitis Apiana", perché le api sono ghiotte della dolcezza di quest'uva. Il vino è di colore giallo paglierino, odore intenso fruttato e floreale. Sapore asciutto fresco, ma equilibrato.

VINTAGE: 2015
VARIETY: 100% FIANO
SOIL: CLAYEY
VINES GROWING METHOD: GUYOT
Q. FOR HECTAR: 70
HARVEST TIME: END OF SEPTEMBER
HARVEST : BY HAND
FERMENTATION: STAINLESS
ALCOOL: 13,5 %VOL
CORK: NATURAL CORK / NOMACORC SELECT BIO
BOTTLE MODEL: EUROPEAN BORDOLESE

White grape berry, called by Latins "Vitis Apiana", because the sweet grapes were irresistible to bees. The colour deep and bright straw yellow. The scent is intense with flower and fruit. At the palate dry fresh but balanced



Piedirosso

CAMPANIA
indicazione geografica protetta
PIEDIROSSO

ANNO : 2015
VITIGNO: 100% PIEDIROSSO
TERRENO: ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : SPALLIERA
QUINTALI PER ETTARO: 60
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE OTTOBRE
RACCOLTA : MANUALE
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
GRADO ALCOLICO: 13,5 %VOL
TAPPO: SUGHERO NATURALE / NOMACORC SELECT BIO
TIPO DI BOTTIGLIA: BORDOLESE EUROPEA

Il suo nome dialettale, Per' e palummo, deriva da una peculiarità morfologica del rachide: il colore rosso dei pedicelli degli acini che ricorda la tinta della zampa dei colombi. Il colore è un rosso rubino con sfumature violacee. Al naso si avvertono note tostate e frutti rossi, in bocca e' molto fresco

VINTAGE: 2015
VARIETY: 100% PIEDIROSSO
SOIL: CLAYEY
VINES GROWING METHOD: ESPALIER
Q. FOR HECTAR: 60
HARVEST TIME: END OF OCTOBER
HARVEST : BY HAND
FERMENTATION: STAINLESS
ALCOOL: 13,5 %VOL
CORK: NATURAL CORK / NOMACORC SELECT BIO
BOTTLE MODEL: EUROPEAN BORDOLESE

Piedirosso also called Per'e Palummo, because the original biotype to maturation has a red coloration of the stem, such as to make it similar to a pigeon's leg. It has a red colour with purplish reflexes, to the nose toasted and small red fruit, is very fresh .

Donna Candida



SANNIO
denominazione di origine controllata
AGLIANICO

ANNO : 2010
VITIGNO: 100% AGLIANICO
TERRENO: ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO : SPALLIERA
QUINTALI PER ETTARO: 70
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE OTTOBRE
RACCOLTA : MANUALE
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
INVECCHIAMENTO: 24 MESI LEGNO, 6 MESI BOTTIGLIE
GRADO ALCOLICO: 14,5% VOL
TAPPO: SUGHERO NATURALE
TIPO DI BOTTIGLIA: BORDOLESE ANTICA

Il vitigno Aglianico è stato portato in Italia, con il nome di Hellenica, dai greci. Uva a bacca rossa, matura lentamente, si raccoglie ad ottobre. Ha un colore rosso rubino, un profumo intenso in grado di evolvere nel tempo verso svariate sensazioni olfattive. Al palato ha una buona struttura e tannino morbido.

VINTAGE: 2010
VARIETY: 100% AGLIANICO
SOIL: CLAYEY
VINES GROWING METHOD: ESPALIER
Q. FOR HECTAR: 70
HARVEST TIME: END OF OCTOBER
HARVEST: BY HAND
FERMENTATION: STAINLESS
AGEING: 24 MONTHS WOOD, 6 MONTHS BOTTLE
ALCOOL: 14,5% VOL
CORK: NATURAL CORK
BOTTLE MODEL: ANCIENT BORDOLESE

History says that the grapes was brought to Italy by the greek as Hellenica. Red grape berry, mature slowly and harvested in October. It has a ruby red colour, able to change as time passes by creating different olfactory sensations. The taste is structured with soft tannins.