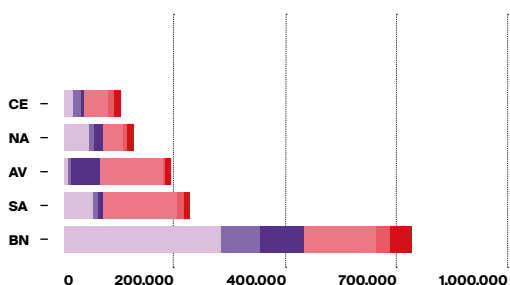


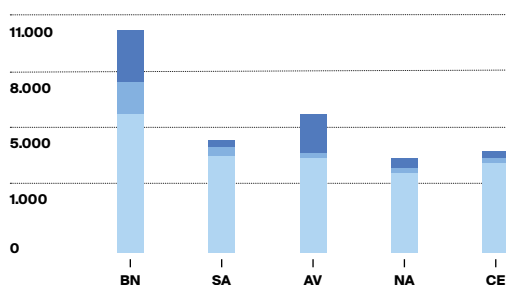
ed elementi minerali nasce un rosso potente e profondo, terroso e saporito che tende a esaltarsi nella versione Riserva. Menzione, questa, che dal millesimo 2019 potranno sfoggiare anche i due bianchi del territorio irpino: il sulfureo, grintoso, salino Fiano di Avellino (esemplare a riguardo il Ciro 906 di Picariello), il più introverso ma non meno sapido e affilato Greco di Tufo (del quale ogni anno dà grande prova di sé il Vigna Cicogna della cantina Benito Ferrara). Tra i mangerecci tipici di una tradizione gastronomica che unisce la cucina povera dei quartieri popolari e quella altolocata dei “monzù” di corte, citiamo tra gli altri: il *cuoppo* di mare, cartoccio a forma di cono che contiene la frittura della “fragaglia” (i pesciolini rimasti sul fondo dei panieri), uno dei cibi

di strada insieme alle *crocché*, *pastecresciute*, *palle 'e riso*, mozzarelle in carrozza e pizze fritte; gli ziti alla genovese (che è più di un sugo in bianco con carne di manzo e cipolle, è un rito); la minestra maritata con ortaggi, salsicce, piede e muso (*o' pèrè e o' muss*) del maiale; la frittata di maccheroni o frittata di pasta; gli gnocchi alla sorrentina; il *gattò* napoletano (storpiatura per *gâteau* francese) con uova, patate, mozzarella, provola, salame e prosciutto cotto; il *sartù* di riso (ragù, piselli, pancetta, funghi, provola, polpettine di carne, salsicce, uova sode, fegatini di pollo); il polpo alla luciana; quel piatto assoluto che è la parmigiana di melanzane (ovviamente in doppia frittura); un trittico di dolci (pastiera, sfogliatella e babà) ormai entrato nell'immaginario collettivo.

Produzione (HL)



Superficie di produzione (HA)



Legenda



AGNANUM

Solo a qualche centinaio di metri dalla rotonda di Agnano, quartiere flegreo di Napoli al confine con Pozzuoli, si possono percorrere vigne a piede franco, sporcandosi le scarpe con la polverosa sabbia vulcanica, schivando volpi fameliche, polli e conigli ruspanti e perfino un gregge di venti pecore, ultima idea per contenere naturalmente l'erba spontanea che cresce tra i terrazzamenti. Tanta fatica per difendere quest'oasi metropolitana di biodiversità che continua a meravigliare regalando bellissime espressioni di Piediroso e Falanghina grazie al lavoro quotidiano di Raffaele e Gennaro.

INDIRIZZO Via Abbandonata degli Astroni, 3 - 80125 Napoli (NA)
TELEFONO 339 1960382
MAIL info@agnanum.it
WEB www.agnanum.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Raffaele Moccia
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Gianluca Tommaselli
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Raffaele Moccia
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

AIA DEI COLOMBI

Sobrietà e gentilezza sono i sostantivi che meglio descrivono l'attività vitivinicola messa in opera dai fratelli Pascale, Gaetano e Marcellino. Ed è incredibile osservare come i vini sembrano essere contagiati da questo approccio aziendale. Vigna Suprema 2019 è l'esempio liquido di tutto questo, con l'esuberanza fruttata della Falanghina che viene addomesticata con garbo e delicatezza, regalando un'interpretazione serena che ci fa immaginare un futuro ricolmo di successi. Una lunga sequenza che vogliamo inaugurare fin da subito con il nostro massimo riconoscimento.

INDIRIZZO Contrada Sapienze
 82034 Guardia Sanframondi (BN)
TELEFONO 0824 817139
MAIL info@aiaideicolombi.it
WEB www.aiaideicolombi.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ
 Marcellino Pascale
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Angelo Pizzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Gaetano Pascale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO 2020

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12,5% | €19 | Bt.5.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Rubino dai luminosi orli purpurei. Naso a due velocità: prima si apre lentamente con sussurri floreali; dopo deflagra con polvere pirica e spezie scure. In bocca si muove sospinto da un'onda di succosa spalla acida, fino ad assumere un'energica consistenza salina, appena contrastata da una sobria tannicità. Polipetti alla Luciana.

🍷 CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12% | €15 | Bt.18.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SABBIA VULCANICA 2020

Bianco Igt - Falanghina 85%, Caprettone 5%, Catalanesca 5%
 Moscato 5% | Alc.12% | €12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
 Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 (92) FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI VIGNA SUPREMA 2019

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.14% | €14 | Bt.6.600
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Paglierino pieno di luce. Una progressione olfattiva che viene scandita da intensi squilli di pesca bianca, camomilla ed erbe officinali. In bocca si lascia conquistare dalla freschezza, che accompagna il sorso conducendo a un finale saporito, appagante e compiuto, illuminato da continui riverberi fruttati. Calamari ripieni.

🍷 SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI AGLIANICO COLLE DELL'AIA RISERVA 2017

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.15,5% | €23 | Bt.2.660
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.14% | €9 | Bt.25.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI AGLIANICO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.12.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO VIGNA DELLE VOLPI 2016

Siamo ai piedi dei monti Alburni, propaggine calcarea dell'Appennino lucano che si incunea nella provincia di Salerno. L'attenzione per l'ambiente è il tema centrale della famiglia Aita fin dai primi passi, quando l'impianto dei vigneti fu fatto precedere dalla rigenerazione dei suoli attraverso la coltivazione di grano duro Senatore Cappelli. Prossima tappa è l'allestimento di una sala degustazione per aprirsi all'accoglienza e far vivere ai visitatori l'esperienza di una full immersion nella natura, tra distese di boschi, alberi di pesche e uliveti.

INDIRIZZO Largo Benedetto XV, 12
84025 Eboli (SA)
TELEFONO 339 8118565
MAIL aitagricola@gmail.com
WEB www.aitagricola.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 7 BOTTIGLIE 7.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessandra Aita
CONDUZIONE ENOLOGICA
Bruno De Conciliis
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandra Aita
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** No

L'annata 2021 porta un grande cambiamento in l'azienda con l'arrivo in squadra dell'enologo Giovanni Piccirillo, che insieme a Massimo Alois ha già avviato un interessante progetto di studio e ricerca dei profili pedologici dell'Alto Casertano, prelevando campioni di suoli non solo dai vigneti aziendali ma anche da altri produttori che insistono nello stesso areale. Il cru Morrone si distingue e si conferma anche nel millesimo 2019, un Pallagrello bianco di assoluto spessore: Cupido ha scoccato la sua freccia!

INDIRIZZO Via Ragazzano - Località
Audelino - 81040 Pontelatone (CE)
TELEFONO 0823 876710
MAIL info@vinialois.it
WEB www.vinialois.it
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 160.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Michele Alois
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Piccirillo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

PARITI ROSSO 2019

Rosso Igp - Aglianico 85%, Merlot 15% | Alc.14%
€12 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio

Rosso rubino. Nell'incipit si tinge dei toni scuri di mineralità ferro-sa; poi cambia colore con le sensazioni di ciliegia e petali di rosa. In bocca esprime la riuscita integrazione tra la calda dotazione alcolica e una trama tannica di spessore e volume tattile. Buona la persistenza. Bistecca di podolica con porcini del Matese.

PARITI FALANGHINA 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €12
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TEONE AGLIANICO 2018

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MORRONE 2019

Bianco Igt - Pallagrello bianco 100% | Alc.13% | €38 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Paglierino sfavillante. Immediato e profondo all'olfatto: subito pesca bianca, ananas e fiori di acacia; poi è il turno di cumino e origano, il tutto bagnato da una pervasiva percezione di iodio che sconfina anche in bocca in una decisa spinta salmastra. Sapidità coinvolgente arginata da puntuale morbidezza. Crudo di gamberi con emulsione di agrumi e burrata.

CAULINO 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CASAVECCHIA DI PONTELATONE TREBULANUM RISERVA 2017

Rosso Doc - Casavecchia 100% | Alc.13% | €54 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CAIATÌ 2020

Bianco Igp - Pallagrello bianco 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MORRONE 2018

AMARANO

Il nome dell'azienda dichiara già l'inequivocabile origine territoriale: siamo a Montemarano, dove si concentrano i vigneti di aglianico più alti dell'areale del Taurasi e con la maggiore escursione termica giornaliera. Il clima severo, la prevalente esposizione a Nord e i suoli a matrice argillosa, con inserti di lapilli vulcanici e pietrisco calcareo, scolpiscono un profilo organolettico che l'esperienza di tante vendemmie, spalmata su ben quattro generazioni, riesce a valorizzare, conferendo un'indelebile impronta identitaria che regala vini capaci di sfidare il tempo.

INDIRIZZO Contrada Torre, 32
83040 Montemarano (AV)
TELEFONO 0827 63351
MAIL info@amarano.it
WEB www.amarano.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Lucia Storti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carmine Valentino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANTICO CASTELLO

Dopo più di tre lustri di attività questa azienda conferma la qualità della sua produzione, conservando ancora un approccio intraprendente e dinamico che si riverbera nella gamma dei vini. Notevole la prestazione del Taurasi che, complice la freschezza dell'annata, mostra una stilistica moderna caratterizzata da un'impressionante facilità di beva, e si piazza a un passo dall'eccellenza; la batteria dei bianchi, dal naming mitologico, non si lascia intimidire e si propone con una terna guidata da Demetra, che facilita il raccolto di carnosì frutti di stagione come l'omonima divinità greca.

INDIRIZZO Contrada Poppano, 11
Bis - 83050 San Mango
sul Calore (AV)
TELEFONO 340 8062830
MAIL info@anticocastello.com
WEB www.anticocastello.com
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Chiara e
Francesco Romano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Romano
Carmine Valentino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franco Romano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

T T T T T TAURASI PRINCIPE LAGONESSA 2014

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €27 | Bt.5.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Cuore rubino dall'orlo granato. Al naso sintonia di visciole e liquirizia, cenere e torba. La bocca conserva intatta tutta la poderosa freschezza; un corpo dalla percettibile materia ispessisce il sorso, ma viene attraversato facilmente da un tannino efficace che non affatica il palato. Finale calibrato. Agnello di Laticauda con fonduta di pecorino.

T T T T T IRPINIA CODA DI VOLPE LUCINDA 2019

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.14% | €11 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

T T T T T TAURASI 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €26 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino lucente. Ai profumi di frutti rossi e arancia sanguinella seguono quelli di tabacco biondo e di chicchi tostati di caffè arabica. Al palato incide con passo svelto e agile, sorprendendo per l'estrema bevibilità; i tannini sono distesi e accompagnano un finale al sapore di agrumi e liquirizia. Cosciotto di agnello farcito.

T T T T T IRPINIA FALANGHINA DEMETRA 2020

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.8.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

T T T T T IRPINIA FIANO ORFEO 2020

Bianco Dop - Fiano 100% | Alc.13% | €14 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

T T T T T IRPINIA GRECO HERMES 2020

Bianco Dop - Greco 100% | Alc.13% | €14 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

T T T T T IRPINIA AGLIANICO MAGIS 2017

Rosso Dop - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

●●○○
GIUSEPPE APICELLA

La famiglia Apicella è dedita da sempre all'agricoltura, generazione dopo generazione, mettendo al centro delle scelte aziendali la conoscenza dei ritmi lenti della natura e la storia geologica dei suoli così caratterizzati dall'influenza vulcanica. Approfittando dell'assenza de 'a Scippata, l'etichetta che ricorda quanto possa essere difficile gestire una vigna in questi luoghi, è il passito Passion a prendersi la scena con una prestazione che riporta nel bicchiere tutto il sole e i profumi della costiera amalfitana.

INDIRIZZO Via Castello Santa Maria
1 - Frazione Capitignano
84010 Tramonti (SA)
TELEFONO 089 876075
MAIL info@giuseppeapicella.it
WEB www.giuseppeapicella.it
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 60.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Apicella
CONDUZIONE ENOLOGICA
Prisco Apicella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Prisco Apicella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○
BAMBINUTO

"Sedici candeline fanno una luce adorabile", dal testo di una canzone dei Crests degli anni Cinquanta: gli auguri perfetti per il traguardo aziendale raggiunto dalla famiglia Aufiero con tanto duro lavoro, portato avanti con ostinazione sui colli più alti dell'areale del Greco di Tufo. Siamo curiosi di riassaggiare Toppole, Aglianico presentato per la prima volta lo scorso anno, che riposa ancora in cantina. Spicca nel frattempo Picoli, che dal millesimo 2019 può rivendicare la tipologia Riserva confermando finalmente in etichetta la sua vocazione di grande bianco da evoluzione.

INDIRIZZO Via Cerro, 20
83030 Santa Paolina (AV)
TELEFONO 349 6454046
MAIL info@cantinabambinuto.com
WEB www.cantinabambinuto.com
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marilena, Antonio
e Michela Aufiero
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mirco Colella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PASSION 2019

Bianco Igt Passito - Falanghina 30%, Ginestra 30%, Biancolella 20%, Fiano 20% | Alc.15% | €22 | Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Giallo oro pieno. Incanta con sensazioni di miele millefiori, tisana alla camomilla e uva passa; seguono nuance di frutta secca, zafferano ed echi di sottobosco. La dolcezza esibita al gusto dialoga a lungo con la freschezza, trovando equilibrio e compostezza. Lunghissimi ricordi di frutta candita. Crostata di noci al caramello.

COSTA D'AMALFI TRAMONTI
BIANCO COLLE SANTA MARINA 2019

Bianco Doc - Biancolella 30%, Falanghina 30%, Ginestra 30%
Pepella 10% | Alc.14% | €17 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COSTA D'AMALFI ROSATO 2020

Rosato Doc - Piedirosso 50%, Sciasinoso 50% | Alc.12%
€13 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO 2020

Bianco Doc - Falanghina 60%, Biancolella 40% | Alc.12,5%
€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

GRECO DI TUFO PICOLI RISERVA 2019

Bianco Doc - Greco 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.4.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino cristallino. L'olfatto esprime dapprima rimandi minerali, poi vira sulle fragranze di cedro, menta e liquirizia, ingentilita da raffinata speziatura. Sorso estremamente appagante e dissetante. Equilibrio e sapore accompagnano il percettibile allungo finale dagli insistenti riverberi fruttati. Filetto di ricciola in salsa di agrumi.

IRPINIA FALANGHINA INSANIA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €15 | Bt.1.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

GRECO DI TUFO
PICOLI 2016 | 2018

STEFANIA BARBOT

Il ballo delle debuttanti vede l'esordio del primo bianco aziendale, Xorós, che in greco significa "danza in coro", per l'appunto: un profumatissimo Fiano di Avellino prodotto in cinquemila esemplari che trascorre un lungo affinamento in bottiglia prima di concedersi ai calici. Riposa ancora in cantina la nuova annata del Taurasi Fren, che attendiamo fiduciosi dopo l'exploit della scorsa edizione che gli valse le quattro Viti. Ne approfitta Ion, intrigante Campi Taurasini, che si prende il vertice della batteria presentata con adeguato merito.

INDIRIZZO Contrada Calore, 10
83052 Paternopoli (AV)
TELEFONO 335 7295133
MAIL info@stefaniabarbot.it
WEB www.stefaniabarbot.it
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefania Barbot
ed Erminio Spiezia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Mercurio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

BOSCO DE' MEDICI

Il suolo vulcanico a tessitura sabbiosa, particolarmente ricco di fosforo, magnesio e potassio, è il naturale filo conduttore che lega tutte le parcelle di proprietà aziendale disseminate tra Terzigno, Boscoreale e Pompei, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. La vicinanza agli Scavi archeologici più famosi del mondo ha probabilmente ispirato l'enologo Vincenzo Mercurio nella sperimentazione della vinificazione in anfore di terracotta, con risultati assai soddisfacenti. Da segnalare la prestazione del Pompeii Bianco 2020, che si ferma a un passo dalle quattro Viti.

INDIRIZZO Via Antonio Segni, 43
80045 Pompei (NA)
TELEFONO 338 2828234
MAIL info@boscodemedici.com
WEB www.boscodemedici.com
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglie
Monaco e Palomba
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Monaco
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Mercurio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

IRPINIA CAMPI TAURASINI ION 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino nereggiante. Olfatto dai profumi fitti, verso le tinte più scure, in cui dominano polvere da sparo e piccoli frutti neri. Al gusto emerge con evidenza una spiccata sapidità che colora con il suo sapore anche la dotazione fenolica, dai tannini distesi ma non privi di tensione tattile. Petto d'anatra ai mirtilli.

FIANO DI AVELLINO XORÓS 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

POMPEII BIANCO 2020

Bianco Igt - Caprettone 100% | Alc.13% | €25 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo solare, dal movimento sinuoso. Il quadro odoroso evoca erbe aromatiche, cedro candito e tabacco biondo; chiude un'energica sferzata di salsedine. Agile e profondo al palato, con il corpo sostenuto dalla simbiosi fresco-sapida. Ricordi di mandorla arricchiscono il coerente e gradevole finale. Merluzzo di coffa gratinato agli agrumi.

POMPEII ROSSO 2020

Rosso Igt - Piediroso 100% | Alc.13% | €18 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO LAVAFLAVA 2020

Bianco Doc - Caprettone 85%, Falanghina 15% | Alc.13%
€15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO LAVARUBRA 2020

Rosso Doc - Piediroso 85%, Aglianico 15% | Alc.12,5%
€15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TAURASI FREN 2016

CANTINE ANTONIO CAGGIANO

Registriamo quest'anno l'aggiornamento di due dati aziendali significativi, apparentemente di segno opposto: l'aumento degli ettari vitati di proprietà e la contemporanea riduzione delle bottiglie prodotte, coincidenza che si può spiegare solo con il grande sacrificio in vigna di fior di grappoli, finalizzato a un progetto enoico di qualità. La prestazione delle due classiche tipologie conferma questo approccio produttivo: una gara al cardiopalma che ha visto il blasonato cru Macchia dei Goti spuntarla solo per pochi decimi sul Salae Domini, un intrigante fratello minore.

INDIRIZZO Contrada Sala
83030 Taurasi (AV)
TELEFONO 0827 74723
MAIL info@cantinecaggiano.it
WEB www.cantinecaggiano.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 32 **BOTTIGLIE** 170.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Antonio e
Giuseppe Caggiano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caggiano
Luigi Moio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Caggiano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA DEL TABURNO

Chi non è mai stato a Vitulano e non ha accarezzato i tralci di aglianico che raggiungono oltre venti metri di lunghezza non può dire di conoscere realmente la Campania del vino. Qui nasce, da una mamma vigna che ti protegge con le sue nodose braccia, Bue Apis, il vino dedicato all'antico culto della divinità egizia. Vi sveliamo un segreto: abbiamo assaggiato il millesimo 2016, ma non lo troverete in guida perché già recensito lo scorso anno. Per un errore ci è stato inviato, ma noi lo abbiamo degustato lo stesso e ci siamo rammaricati di non poterlo premiare, ma voi bevete lo a prescindere!

INDIRIZZO Via Sala, 12
82030 Foglianise (BN)
TELEFONO 0824 871338
MAIL info@cantinadeltaburno.it
WEB www.cantinadeltaburno.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 600 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Consorzio Agrario
Provinciale di Benevento
CONDUZIONE ENOLOGICA
Filippo Colandrea
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TAURASI MACCHIA DEI GOTI 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

Sfolgorante rosso rubino. Si sintonizza subito su modulazioni balsamiche e floreali: canfora, genziana e geranio, lasciando la frutta a fare da sfumato sottofondo. Sorso saporito, con un tannino di stoffa che si mostra gagliardo e ruggente. Lascia dietro di sé una scia di arancia sanguinella. Faraona lardellata imbottita.

IRPINIA CAMPI TAURASINI SALAE DOMINI 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €22 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MEL 2019

Bianco Passito - Fiano 70%, Greco 30% | Alc.12% | €28 (0,5l)
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

ROSA SALAE 2020

Rosato Igt - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.5.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GRECO DI TUFO DEVON 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

FIANO DI AVELLINO BECHAR 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

SANNIO AGLIANICO FIDELIS 2017

Rosso Dop - Aglianico 90%, Merlot 5%, Sangiovese 5% | Alc.13%
€8 | Bt.200.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino a trame fitte. Classico profilo con fiori e frutta a tinte rosse che si dividono la scena olfattiva con un'incursione di pepe nero e grafite. La bocca avvolge e seduce, con tannini vitali che si infilano in una lunga e soddisfacente chiusura, ricolma di coerenti ritorni aromatici. Spezzatino di vitello e finferli.

AMINEO 2020

Bianco Igt - Coda di volpe 100% | Alc.13% | €7
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2020

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.13% | €8 | Bt.300.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FIANO 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €8 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GRECO 2020

Bianco Igt - Greco 100% | Alc.13% | €8 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PIEDIROSSO 2018

Rosso Igp - Piediroso 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.8.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

AGLIANICO DEL TABURNO DELIUS 2015

MEL 2018



CANTINA DEL VESUVIO

La famiglia Russo può vantare nella produzione e commercializzazione di vini vesuviani una tradizione che sfiora il secolo, ma si deve a Maurizio l'intuizione e la creazione di un format di accoglienza enoturistica che ha apportato tanta nuova linfa al progetto aziendale. Un turismo esperienziale che può godere adesso anche della scuola di cucina allestita dalla compagna Ester Grosso, caprese Doc, che ha portato sulle falde del vulcano tutte le ricette storiche dell'Isola Azzurra. Cosa volete sapere di più per convincervi a visitare questa bellissima realtà?

INDIRIZZO Via Panoramica, 65
80040 Trecase (NA)
TELEFONO 081 5369041
MAIL info@cantinadelvesuvio.it
WEB www.cantinadelvesuvio.it
ANNO FONDAZIONE 1930
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Russo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Serafino D'Urzo
Antonio Pesce
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Serafino D'Urzo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



CANTINA POLITO

Carlo Polito è un giovane imprenditore che ha dimostrato sensibilità ambientale e conoscenza del territorio, seguendo i vigneti assieme al padre Vincenzo e gestendo al meglio la variabilità dei suoli e del microclima cilentano. Dopo aver investito su Fiano e Aglianico, la scelta enologica più recente ha abbracciato la Falanghina, molto richiesta soprattutto al di fuori dei confini regionali, ma che in questo areale non è poi così diffusa. Assenti quest'anno i rossi, in attesa di ulteriore affinamento, è Saracé il protagonista, un vino dall'intenso respiro mediterraneo.

INDIRIZZO Via Malagenia, 19
84043 Agropoli (SA)
TELEFONO 0974 1987052
MAIL info@politoviticoltori.com
WEB www.politoviticoltori.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Carlo Polito
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Polito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Polito
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🌿🌿🌿 LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO SUPERIORE 2019

Bianco Dop - Caprettone 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Giallo oro attraversato da lampi verdolini. Fiori di zagara, timo e fieno lasciano spazio a un'incessante brezza salmastra. Sorso caldo e materico, sorretto dalla sinergica collaborazione di spalla acida e sapidità che rende la progressione gustativa fluida e snella; sfuma lentamente sulla macchia mediterranea. Riso bismati, avocado e gamberi.

🌿🌿🌿 LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO 2020

Rosato Dop - Piediroso 100% | Alc.13% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿🌿🌿 LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO SUPERIORE 2019

Rosso Dop - Piediroso 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 CILENTO FIANO SARACÉ 2020

Bianco Dop - Fiano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Un solare giallo paglierino irradia con slanci di frutta esotica intrecciati a sensazioni di ginestra ed erbe aromatiche; vibrazioni iodate a chiudere il percorso olfattivo. Bocca bagnata da freschezza e sapidità che vengono contrastate da adeguato supporto alcolico. Nel lungo finale emergono frutta e fiori. Lasa-gnetta di tonno e fiori di zucca.

🌿🌿🌿 PRIME ROSE 2020

Rosato Igp - Aglianico 100% | Alc.12% | €12 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿🌿 FALANGHINA 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

CANTINA RICCIO

Dieci anni di vita per questa bella realtà di Chiusano San Domenico, al confine tra la media Valle del Sabato e l'alta Valle del Calore: qui si trova il quartier generale con una parte consistente delle vigne di proprietà, alcune limitrofe al grazioso wine resort inaugurato poco tempo fa. Guardando con attenzione la stilizzata geometria del calice che rappresenta il logo aziendale, si individuano le lettere iniziali del vigneron Giuseppe e della sua consorte. Tra le Docg irpine presenti in batteria è Appia Antica a primeggiare, un Taurasi dalla definita e compiuta tessitura tannica

INDIRIZZO Via Campore - 83040
Chiusano di San Domenico (AV)
TELEFONO 0825 1802922
MAIL info@cantinariccio.it
WEB www.cantinariccio.it
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giuseppe e
Luigi De Marco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gerardo Spiniello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gerardo Spiniello
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TAURASI APPIA ANTICA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi

Manto vivido color rubino. Esordio di frutta e spezie scure, rinfrescato da rabarbaro e fragranze boschive, humus e radice di liquirizia. Assaggio proporzionato, con una dinamica gustativa dal passo sicuro e ritmato: la trama tannica rende agile e intrigante la beva. Finale dai coerenti ritorni fruttati. Fagiano alla cacciatora.

GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €14 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €14 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

IRPINIA FALANGHINA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €10 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CANTINE ASTRONI

Nella caldera flegrea emerge per diametro ed estensione il cratere degli Astroni, ben 2 chilometri per 250 ettari, oggi favolosa oasi naturalistica. I vigneti si distribuiscono tra il versante che guarda a Est e la dirimpettaia collina dei Camaldoli. Vigna Astroni è proprio sul ciglio del vulcano: qui si produce un cru metropolitano che nel millesimo 2018 esprime un'impareggiabile bellezza, ottenendo un punteggio record per la denominazione Campi Flegrei. Stavolta Colle Rotondella, vulcanico Piediroso, deve far posto alla cugina Falanghina: vorrà dire che si consolerà con il Salvadanaio.

INDIRIZZO Via Sartania, 48
80126 Napoli (NA)
TELEFONO 081 5884182
MAIL info@cantineastroni.com
WEB www.cantineastroni.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica
biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Varchetta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Varchetta
Gerardo Vernazzaro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gerardo Vernazzaro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CAMPI FLEGREI FALANGHINA VIGNA ASTRONI 2018

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Un cuore giallo mimosa con screziature d'oro. Ventaglio odoroso sfaccettato: polvere di gesso, succulenta pesca nettarina, nobile essenza di balsami e resina. In bocca è scattante ed essenziale nello sviluppo, con una perfetta fusione tra il gusto e la personalità. Tagliolini all'astice su crema di burrata.

CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO COLLE ROTONDELLA 2020

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CAMPI FLEGREI BIANCO TENUTA JOSSA 2020

Bianco Doc - Falanghina 90%, Fiano 10% | Alc.12,5% | €27
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CAMPI FLEGREI FALANGHINA COLLE IMPERATRICE 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12% | €9 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CAMPI FLEGREI
PIEDIROSSO COLLE
ROTONDELLA 2016 | 2018

STRIONE 2011 | 2013

CANTINE DEL MARE

Gennaro Schiano è un autentico vigneron: instancabile lavoratore della vigna, capace di addomesticare la tumultuosa terra flegrea e generoso ospite quando si tratta di accogliere i visitatori che decidono di conoscere dal vivo questa piccola realtà a conduzione familiare. Vini gastronomici, perfetti per accompagnare la cucina locale, fatta di sole, mare e tanta passione. A breve sarà pronta anche una sala di degustazione per poterli assaggiare accarezzati dalla brezza marina, che costantemente alleggerisce gli animi di chi ha la fortuna di vivere in questi luoghi ricchi di storia.

INDIRIZZO IV Traversa Cappella
80070 Monte di Procida (NA)
TELEFONO 081 5233040
MAIL info@cantinedelmare.it
WEB www.cantinedelmare.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gennaro Schiano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gennaro Schiano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gennaro Schiano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE DELITE

Se fossimo in Borgogna, l'ambiente pedoclimatico di Montemarano potrebbe tranquillamente candidarsi a Grand Cru per l'Aglianico: e l'azienda, alla prima apparizione in guida, conferma questa osservazione calando un poker a tinte rossissime che propone una doppia comparazione tra annate. I nomi dei vini raccontano il forte attaccamento alle radici locali; come con il Taurasi, ispirato all'omonima opera di Gianbattista Basile, che divenne nel 1626 governatore per i Caracciolo di questo territorio: il Pentamerone 2012 ammalia, raccontando la sua bellissima favola enologica.

INDIRIZZO Contrada Chianzano, 6
83040 Montemarano (AV)
TELEFONO 0827 65439
MAIL info@cantinedelite.it
WEB www.cantinedelite.it
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Emanuele Coscia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Arturo Erbaggio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Arturo Erbaggio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿 CAMPI FLEGREI FALANGHINA SORBO BIANCO 2018

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.1.300
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Intensa tonalità di oro bianco. Il frutto è protagonista dei profumi con cenni di pesca e nespola, messi in evidenza da una sottile mineralità gessosa. Al palato sprigiona vitalità, con una spalla acida sferzante cui segue un corpo materico e solido. Epilogo sapido, marino, con una vena appena amaricante. Ora-
ta di lenza al cartoccio.

🌿 CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.20.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿 CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO TERRAZZE ROMANE 2019

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🌿 TAUROSI PENTAMERONE 2012

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.15% | €45 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 18 mesi

Granato smagliante. Intenso bouquet che unisce cardamomo a grafite e chiodi di garofano; con una chiusura di tabacco Cavendish e caffè. Sorso immediato, fresco e succoso, con un'appagante e raffinata trama tannica, che conduce a un finale lunghissimo, svelando un'inaspettata scia fruttata. Cosciotto di cinghiale con castagne e arance.

🌿 TAUROSI PENTAMERONE 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.15% | €45 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿 IRPINIA CAMPI TAURASINI NONNA SEPPA 2015

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 IRPINIA CAMPI TAURASINI NONNA SEPPA 2013

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

CANTINE DELL'ANGELO

Angelo è il nome del fondatore, che ha ispirato la denominazione di questa piccola azienda di Tufo, e anche quello del vigneron che l'ha presa in carico portandola all'attuale sviluppo. Ci viene il dubbio che per lavorare tra queste vigne ci vogliano, come minimo, un paio di candide ali e una benedizione dall'alto. È certo che per arrivare fin qui, all'attuale fisionomia produttiva, occorra invece approfondire tanto impegno, sudore e passione. Tra i due Greco di Tufo di pari annata a spuntarla è il Torrefavale, cru di circa un ettaro da una parcella situata a 550 metri sul livello del mare.

INDIRIZZO Via Santa Lucia, 32
83010 Tufo (AV)
TELEFONO 0825 998073
338 4512965
MAIL info@cantinedellangelo.com
WEB www.cantinedellangelo.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 22.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Muto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luigi Sarno
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

+++ GRECO DI TUFO TORREFAVALE 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €25 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Oro abbagliante. Giungono immediati ricordi marini, ricchi di sale e iodio; poi l'olfatto si adagia su un letto di erbe officinali, mela renetta e uva spina. Il sorso è pieno e strutturato, con una leggera astringenza che trasporta suggestioni di sottobosco, zenzero e zafferano. Spaghetti alla procidana con ricci di mare.

++ GRECO DI TUFO MINIERE 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €22 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ IRPINIA CODA DI VOLPE DEL NONNO 2019

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ GRECO DI TUFO
TORREFAVALE 2017

CANTINE DI MARZO

Trecentosettantacinque è il numero di primavere vissute dalle Cantine di Marzo dall'anno di fondazione: e a scandire e rammentare il tempo trascorso, i nomi degli spumanti prodotti, che quest'anno restano però a riposo prolungando la sosta sui lieviti. Segnaliamo un avvicinamento nella conduzione agronomica con la scelta di Antonio Di Stasio. Ottima la prestazione complessiva, con i cru di Greco di Tufo Riserva a dominare la scena: l'affilato Vigna Ortale piazza, infatti, un'interessante performance anche se, ancora una volta, a conquistare meritatamente la vetta è il sontuoso Vigna Laure.

INDIRIZZO Via Gaetano di Marzo, 2
83010 Tufo (AV)
TELEFONO 0825 998022
MAIL info@cantinedimarzo.it
WEB www.cantinedimarzo.it
ANNO FONDAZIONE 1647
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ferrante Di Somma
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Di Stasio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92,5) GRECO DI TUFO VIGNA LAURE RISERVA 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €20 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Luminoso paglierino frammisto a oro. Profuma di pesca gialla, albicocca, ginestra e fiori d'arancio; la progressione olfattiva rimanda alla dolcezza del miele d'acacia e alle essenze di macchia mediterranea. Opulento al gusto, saporito e di grande equilibrio. Si congeda con prolungate sensazioni di agrumi. Medaglioni di aragosta.

+++ GRECO DI TUFO VIGNA ORTALE RISERVA 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €20 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ GRECO DI TUFO VIGNA SERRONE RISERVA 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €20 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ IRPINIA AGLIANICO 2017

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ GRECO DI TUFO
VIGNA LAURE 2017 | 2018



CANTINE FRATELLI ADDIMANDA

Azienda giovanissima che abbiamo seguito fin dagli esordi. Una realtà produttiva che pone al centro della sua attività l'attenzione meticolosa per la vigna che è stata ricostituita utilizzando solo materiale genetico prefilllossera: una lungimirante operazione agronomica che sta dando i suoi migliori frutti, portando nel calice, anno dopo anno, vini assai interessanti, soprattutto quelli declinati in rosso. Se il boschivo e graffiante Campi Taurasini si avvicina sempre con maggiore consapevolezza all'armonia, è il profumato e polposo Taurasi a convincere di più.

INDIRIZZO Contrada Piana, 50
83030 Taurasi (AV)
TELEFONO 347 1836610
MAIL info@cantineaddimandataurasi.it
WEB www.cantineaddimandataurasi.it
ANNO FONDAZIONE 2018
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 7,5 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianluigi
Franco e Olga Addimanda
CONDUZIONE ENOLOGICA
Arturo Erbaggio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluigi Addimanda
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**



CANTINE OLIVELLA

Il suo nome è legato all'antica sorgente di Sant'Anastasia che alimenta la Reggia borbonica di Portici. Le vigne si concentrano sul versante settentrionale del Monte Somma e sono a piede franco, sfruttando la tessitura minuta dei suoli di origine vulcanica: un'area caratterizzata da una biodiversità rigogliosa in cui convivono serenamente boschi di castagno, albicocchi e i terrazzamenti che ospitano le viti di catalanesca, piediroso e caprettone. Ereo, rosato vesuviano che respira di mare e fuoco, ci ha fatto innamorare, meritando il simbolo di Cupido.

INDIRIZZO Via Zazzera, 28
80048 Sant'Anastasia (NA)
TELEFONO 081 5311388
MAIL info@cantineolivella.com
WEB www.cantineolivella.wine
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Andrea Cozzolino
e Ciro Giordano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fortunato Sebastiano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Cozzolino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TTTT TAURASI 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €35 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 14 mesi

Rubino dalle insistite striature granato. Su uno sfondo di tabacco da pipa, cenere e cioccolato rimbalzano memorie di amarena e prugna disidratate. Succoso e rotondo nel sorso, buon equilibrio e tannini ben integrati. Finale riscaldato dall'alcol che lascia una lunga eco fruttata. Pecorino affinato in vinacce di aglianico.

TTTT IRPINIA CAMPI TAURASINI 2016

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €15 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TT ACINIELLI 2018

Bianco Igp - Roviello 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

TTTT ➔ VESUVIO ROSATO EREO 2020

Rosato Dop - Piediroso 34%, Guarnaccia 33%, Sciasinoso 33%
Alc.12,5% | €19 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Cerasuolo luminoso. Ciliegie e petali di rosa canina s'intrecciano a pennellate di rabarbaro; con un deciso soffio minerale. Abbrevio gustativo di suadente morbidezza, ristorata da una ventata di energica freschezza. Persistenza lunghissima in cui s'infilza una traccia di spigliata sapidità. Spaghetti con alicie e pomodorini gialli.

TTTTT KATÀ 2020

Bianco Igp - Catalanesca 100% | Alc.13% | €12 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTTT LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO LACRIMABIANCO 2020

Bianco Doc - Caprettone 80%, Catalanesca 20% | Alc.13%
€12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TTTT LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO LACRIMANERO 2019

Rosso Dop - Piediroso 50%, Olivella nera 30%, Aglianico 20%
Alc.13% | €12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT VESUVIO PIEDIROSO VIPT 2019

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT VESUVIO CAPRETTONE EMBLEMA 2020

Bianco Doc - Caprettone 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CANTINE TORA

Il Sannio è la grande dispensa vitivinicola della Campania: un'altissima densità di vigne che si contrappone a una bassa densità antropica. Il territorio di Torrecuso contribuisce a questo dato statistico con un variegato tessuto produttivo: tanti piccoli produttori come i fratelli Rillo, che hanno contribuito a un percorso di studio e sperimentazione finalizzato a esplorare le potenzialità di Aglianico e Falanghina, adottando tanti protocolli differenti, in vigna e in cantina. Kissòs, dal lunghissimo affinamento, sbraglia la concorrenza e guadagna meritatamente le quattro Viti.

INDIRIZZO Località Tora II, 18

82030 Torrecuso (BN)

TELEFONO 0824 872406

MAIL info@cantinetora.it

WEB www.cantinetora.it

ANNO FONDAZIONE 2001

VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 95.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Rillo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Angelo Antonio Valentino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASA SETARO

Strano destino quello del caprettone, con la confusione ampelografica che anche il disciplinare del Vesuvio Dop ha contribuito a creare. Meno male che si è avviato, in tempi recenti, un percorso di valorizzazione e riconoscibilità che ha visto in Massimo Setaro uno dei principali protagonisti. Aryete, dopo la versione tutta bolle del Pietrafumante, è un'altra convincente testimonianza della predisposizione di questo vitigno a raccontare con fedeltà l'ambiente pedoclimatico del Somma-Vesuvio: stavolta si confronta con la parziale fermentazione in anfore di terracotta con ottimi risultati.

INDIRIZZO Via Bosco del Monaco,

34 - 80040 Trecase (NA)

TELEFONO 081 8628956

MAIL info@casasetaro.it

WEB www.casasetaro.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 75.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Massimo Setaro

CONDUZIONE ENOLOGICA

Massimo Setaro

CONDUZIONE AGRONOMICA

Massimo Setaro

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) FALANGHINA DEL SANNIO KISSÒS 2017

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.14% | €20 | Bt.5.400

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Un solare paglierino attraversato dall'oro. Mela golden, agrumi canditi, fieno greco e macchia mediterranea arricchiscono un affascinante profilo olfattivo. Sorso di spessore e accogliente, solcato da un'impronta di minerale salinità che diventa sempre più profonda. Finale illuminato dai ritorni fruttati. Linguine, bottarga di muggine e pomodorini gratinati.

🍷 AGLIANICO DEL TABURNO RISERVA SPARTIVENTO 2014

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO 2020

Rosato Docg - Aglianico 100% | Alc.12% | €11 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 COSTA SAN ROCCO 2019

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SANNIO CODA DI VOLPE 2020

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.12% | €12 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 SANNIO FIANO 2020

Bianco Doc - Fiano 100% | Alc.13% | €13 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 ➔ VESUVIO CAPRETTONE ARYETE 2019

Bianco Dop - Caprettone 100% | Alc.14% | €16 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

Sgargiante livrea paglierino. Si fanno strada sensazioni di mela cotogna, erbe aromatiche e miele di castagno; chiude una ficante vibrazione iodata. L'incedere al palato è coeso: mostra un corpo proporzionato, in piena fusione tra la spalla acida e una sapidità che custodisce una profonda testimonianza marina. Arista di maiale con cipolle in agrodolce.

🍷 LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO MUNAZEI 2020

Rosato Doc - Piediroso 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO RISERVA DON VINCENZO 2015

Rosso Doc - Piediroso 70%, Aglianico 30% | Alc.14% | €21

Bt.4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 PIETRAFUMANTE BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Caprettone 100% | Alc.12,5% | €21

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO MUNAZEI 2020

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.13% | €13 | Bt.14.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VESUVIO PIEDIROSSO FUOCOALLEGRO 2019

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.13% | €16

| Bt.5.000 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CASEBIANCHE

Betty e Pasquale sono stati tra i pionieri in Campania della fermentazione con il metodo ancestrale. Quest'anno, però, si affermano in guida con la più classica delle loro etichette aziendali: il Cilento Aglianico Cupersito, un vino dal respiro mediterraneo che mette in risalto tutta la grande potenzialità, spesso sottovalutata, dell'incontaminato terroir cilentano e sfiora il massimo riconoscimento. Appuntamento rimandato alla prossima edizione per La Matta, spumante di Fiano a dosaggio zero, che tanti successi ha riscosso nella platea degli appassionati di questa tipologia.

INDIRIZZO Contrada Case Bianche
8 - 84076 Torchiara (SA)

TELEFONO 0974 843244

MAIL info@casebianche.eu

WEB www.casebianche.eu

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5,5 **BOTTIGLIE** 31.500

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Elisabetta Iuorio

e Pasquale Mitrano

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fortunato Sebastiano

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fortunato Sebastiano

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI DI LAPIO

Angelo Pizzi è uno dei grandi saggi della enologia campana: il sodalizio con Clelia Romano dura ormai da moltissimi anni e ha generato un vino che ha fatto la storia di questo areale. Oggi le etichette di qualità per questa celebre denominazione sono veramente tante, molte delle quali legate proprio alla contrada Arianiello, capace di esprimere perle enologiche di grande valore. Ma il Fiano di Avellino Colli di Latio è stato uno dei primi a varcare i confini regionali per giungere sulle tavole italiane, e non solo: un grandissimo vino, figlio di questo angolo d'Irpinia.

INDIRIZZO Contrada Arianiello, 47
83030 Latio (AV)

TELEFONO 0825 982184

MAIL info@collidilatio.it

WEB www.collidilatio.it

ANNO FONDAZIONE 1994

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Clelia Romano

CONDUZIONE ENOLOGICA

Angelo Pizzi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CILENTO AGLIANICO CUPERSITO 2017

Rosso Dop - Aglianico 100% | Alc.14% | €18 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino a trama fitta. Ammalia subito con confettura di amarena, violetta e gelsi neri; poi il racconto olfattivo s'arricchisce di spezie dolci e chicchi di caffè tostato. Al gusto esprime tannini puntuali e ben dosati. Chiosa dalla significativa lunghezza che richiama frutti rossi dai toni maturi. Capretto al forno con funghi porcini.

🍷 CILENTO ROSSO DELLE MORE 2018

Rosso Dop - Aglianico 65%, Barbera 20%, Piediroso 15%
Alc.13,5% | €12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 IL FRIC 2020

Rosato Igp Frizzante - Aglianico 100% | Alc.12% | €14
| Bt.7.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 CILENTO FIANO CUMALÈ 2020

Bianco Dop - Fiano 100% | Alc.13% | €13 | Bt.7.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 (92) FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.50.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Luminosa tonalità di giallo sabbia. La zagara rinfresca l'olfatto, seguita da un'invitante sensazione di nocciola fresca. La bocca è compiuta, grazie alla perfetta armonia dei due principali attori gustativi: freschezza e morbidezza, che conducono insieme a un appagante finale. Vellutata di zucca, castagne e funghi.

🍷 GRECO DI TUFO ALEXANDROS 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 IRPINIA CAMPI TAURASINI DONNA CHIARA 2019

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €10 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TAURASI 2011

MICHELE CONTRADA

Un ciclista che si prepara per vincere una gara a tappe deve partire da un'impeccabile preparazione fisica per poter riva-leggiare con passo e fiato adeguati; ma soprattutto deve es-sere capace di lavorare sulla sua testa, pianificando e proget-tando la sfida. È quello che è successo con Michele Contrada, che l'anno scorso aveva lavorato duramente, presentando però solo il Coda di Volpe, ora lasciato a riposo, per calare in quest'edizione uno strabiliante poker d'assi che mette in fila tre vini di gran pregio e un Taurasi da Cupido. Mentalità vincen-te per questo vigneron di Candida.

INDIRIZZO Contrada Taverna, 31
83040 Candida (AV)
TELEFONO 349 3744964
MAIL info@vinicontrada.it
WEB www.vinicontrada.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Michele Contrada
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carmine Valentino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CONTRADA SALANDRA

I vini di Giuseppe continuano a crescere, magari di pochi de-cimi l'anno, ma in modo incessante, confermando una straor-dinaria affidabilità e riuscendo ormai a garantire un'invidiabi-le costanza qualitativa. Vera espressione del territorio flegreo, sanno di mare e sabbie vulcaniche, gestiti da mani tanto atten-te quanto generose, sporche di terra e miele, altra importan-te produzione aziendale. Grande attenzione alla natura e alla bellezza, che si manifesta completamente nelle due etichette presentate: una Falanghina impetuosa e duttile e un Piedirosso di rara delicatezza.

INDIRIZZO Via Tre Piccioni, 40
Località Coste di Cuma -
80078 Pozzuoli (NA)
TELEFONO 081 5265258
MAIL dolciquality@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 4,5 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Fortunato
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Fortunato, Carmine Valentino
CONDUZIONE AGRONOMICA Giuseppe
Fortunato, Carmine Valentino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TAURASI 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €25 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Sfavillante cornice cremisi che regala una bella sequenza di pennellate odorose: petali di rosa, violetta e ribes nero, scatola di sigari e cenere. Il palato è avvolto dalla morbidezza, carnoso ed elegante, esprime equilibrio e ottima beva. Saporito e corroborante finale dai lunghissimi rintocchi fruttati. Spiedo di faraona.

GRECO DI TUFO 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FIANO DI AVELLINO 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FIANO DI AVELLINO SELVECORTE 2017

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO 2018

Rosso Doc - Piedirosso 100% | Alc.13% | €16 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Rubino nel cuore e mattone sull'orlo. All'olfatto ciliegia e geranio s'intrecciano con grazia a toni più cupi di cuoio invecchiato e gra-fite. La bocca è accesa da tinte forti: acidità e tannino ravvivano l'assaggio, uno scossone che rende il vino energico, dissetante e dinamico. Estensione prolungata. Tagliatelle al ragù di capretto.

CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2019

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €15 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CONTRADE DI TAURASI

I membri della famiglia Lonardo hanno una formazione culturale eterogenea e forse proprio per questo riescono a dare, ognuno nel proprio specifico campo, un prezioso contributo. Sotto la guida di papà Alessandro, Antonella ed Enza conducono questa realtà posta nel cuore di Taurasi, che a sua volta non è solo il centro geografico ma anche quello tipologico della denominazione. Tutte le declinazioni aziendali del celebre rosso campano hanno frequentato assiduamente il podio; stavolta però è il Vigne d'Alto ad apparire più performante, capace di conquistare al primo sorso con il millesimo 2015.

INDIRIZZO Via Municipio, 41

83030 Taurasi (AV)

TELEFONO 380 3220763

MAIL info@cantinelonardo.it

WEB www.cantinelonardo.it

ANNO FONDAZIONE 1998

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5 BOTTIGLIE 20.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Enza e Antonella Lonardo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Vincenzo Mercurio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Angelo Pagnotta

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

MARISA CUOMO

Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli sono i protagonisti di un percorso virtuoso cominciato dalla consapevole e appassionata salvaguardia di un paesaggio tanto affascinante quanto estremo, fatto di suggestioni uniche e popolato da viti secolari su terrazzamenti a picco sul mare. Bellezza allo stato puro, che ritroviamo non solo nell'immancabile Fiorduva, uno dei grandi vini d'Italia, ma anche nei due vini Riserva del millesimo 2018, dedicati alle sottozone Furore e Ravello della denominazione Costa D'Amalfi, e appaiati nella stessa fascia di valutazione.

INDIRIZZO Via G.B. Lama, 16/18

84010 Furore (SA)

TELEFONO 089 830348

MAIL info@marisacuomo.com

WEB www.marisacuomo.com

ANNO FONDAZIONE 1983

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 BOTTIGLIE 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marisa Cuomo

e Andrea Ferraioli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea Ferraioli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gaetano Carrano

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

TAURASI VIGNE D'ALTO 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €60 | Bt.3.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso granato, fitto e compatto. Petali di rosa appassita anticipano il fragore fruttato di ciliegia matura e ribes, illuminato da un raggio di anice stellato. Sorso deciso ed espressivo, con un calibrato tannino dal passo felpato che appassiona il palato e conduce a un finale convincente e duraturo. Carré di agnello con carciofi.

TAURASI COSTE 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €60 | Bt.3.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

I COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO FIORDUVA 2020

Bianco Doc - Ripolo 40%, Fenile 30%, Ginestra 30% | Alc.14% | €55

Bt.26.424 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi

Paglierino con intensi riflessi oro. Avvolge con ginestra e camomilla, pesca gialla e mango; continua il suo profumato abbraccio con nuance di pasticceria e burro, vaniglia e zenzero. Grandissimo equilibrio, con una profonda scia salina a catturare l'attenzione. Persistenza praticamente infinita. Riso, zafferano, provolone del monaco e salsiccia.

COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Aglianico 50%, Piediroso 50% | Alc.14% | €35

Bt.9.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COSTA D'AMALFI RAVELLO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Piediroso 70%, Aglianico 30% | Alc.14% | €30

Bt.8.968 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO 2020

Bianco Doc - Falanghina 60%, Biancoletta 40% | Alc.13,5%

€18 | Bt.11.948 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO 2020

Rosso Doc - Aglianico 50%, Piediroso 50% | Alc.13,5% | €18

Bt.20.705 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO 2020

Bianco Doc - Falanghina 60%, Biancoletta 40% | Alc.13,5%

€18 | Bt.47.323 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO FIORDUVA 2017 | 2018 | 2019

TAURASI VIGNE D'ALTO 2012

TAURASI T31 2012

Un'azienda che non finisce mai di sorprendere, anche per la scelta delle etichette da presentare in guida. Stavolta ha deciso di lasciare in cantina i rossi da aglianico per concedere la passerella d'onore a una squadra affiatata, tutta vestita di bianco. Nella sfilata emerge il passo sicuro ed elegante del Fiano; ma i riflettori sono puntati sulla longevità del Greco di Tufo Vittorio, che con le sue quindici primavere sta vivendo il suo momento di grazia sensoriale, confermando il potenziale evolutivo della materia annata che porta in etichetta. Quattro Viti meritatissime.

INDIRIZZO Contrada Coccovoni, 1
83050 Salza Irpina (AV)
TELEFONO 0825 981419
MAIL info@dimeo.it
WEB www.dimeo.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 BOTTIGLIE 380.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Roberto
e Generoso Di Meo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Di Meo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Di Meo
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

La Campania non ha una grande tradizione spumantistica, sebbene molti dei suoi vitigni siano particolarmente adatti a questa tipologia. Dall'inizio del nuovo millennio sono numerose le realtà produttive che si sono lanciate in questo nuovo comparto affiancando alle etichette tradizionali la novità delle bollicine. E quest'azienda dell'Alta Irpinia ha il merito di essere nata proprio con questa vocazione, come testimonia il Metodo Classico, figlio dell'elaborazione delle uve più rappresentative della regione con lunghi periodi di affinamento sui lieviti.

INDIRIZZO Via Nazionale
83030 Greci (AV)
TELEFONO 333 1132021
MAIL info@divinoroberto.it
WEB www.cortedeiroberto.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 4 BOTTIGLIE 16.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Roberto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fortunato Sebastiano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (94,5) GRECO DI TUFO VITTORIO 2008

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €25 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio * mesi

Oro luminoso. Un ventaglio di erbe aromatiche bagnato da un'onda marina in cui i riflessi iodati si tingono di pot-pourri e frutta tropicale candita. Il sorso disegna uno sviluppo simmetrico, con un'appagante materia sostenuta da puntuali contrappunti salini. Lunghissimo epilogo dagli accenti balsamici. Costolette di agnello alla brace alle erbe.

🍷 FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.75.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 FALANGHINA 2020

Bianco Igt - Falanghina 100% | Alc.13% | €12 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €15 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CORTE DEI ROBERTO BRUT

Bianco Metodo Classico - Fiano 60%, Piediroso 25%, Greco 15%
Alc.12,5% | €19 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

Un giallo paglia di splendida fattura, attraversato da minute bollicine. Al naso è intrigante, con essenze floreali di tiglio e camomilla. La bocca mostra una freschezza sferzante, seguita da un corpo cremoso e ristoratore. Il lungo setale sollecita il ricordo della mandorla fresca. Gamberoni gratinati al forno.

DONNACHIARA

Ilaria Petitto è la frontwoman di una realtà dinamica che non ha paura della modernità e dell'innovazione. Non è un caso che al centro della sua filosofia produttiva ci sia il tema della sostenibilità ambientale, con il recupero delle acque e l'uso prevalente di energie rinnovabili. Quest'anno Riccardo Cotarella è stato affiancato da Stefano Boschivo nella conduzione enologica. Vede la luce Rosemary, primo rosato aziendale, e il Greco di Tufo Aletheia emerge regalando reminiscenze marine. Ma è il Taurasi Riserva a staccare tutti, conquistando meritatamente le quattro Viti.

INDIRIZZO Via Stazione
Località Pietracupa - 83030
Montefalcione (AV)
TELEFONO 0825 977135
MAIL info@donnachiara.it
WEB www.donnachiara.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica e lotta integrata

ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Petitto
CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo Cotarella, Stefano Boschivo
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Mascellani, Riccardo Cotarella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FATTORIA LA RIVOLTA

Prima che con l'annata 2011 la denominazione diventasse garantita, il Terra di Rivolta era già un importante riferimento nel processo di caratterizzazione sensoriale dell'Aglianico di provenienza beneventana: un percorso necessario per svincolarsi dall'ingombrante presenza del fratello taurasino nell'immaginario della critica enologica e dei consumatori di vino. Paolo Cotroneo è stato tra i principali artefici della costruzione di una specifica identità sannita. L'annata 2018, in particolare, si mostra in una forma strepitosa e ottiene con grande naturalezza il premio delle quattro Viti.

INDIRIZZO Contrada Rivolta
82030 Torrecuso (BN)
TELEFONO 081 0362454
MAIL info@fattorialarivolta.com
WEB www.fattorialarivolta.com
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 29 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paolo Cotroneo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Mercurio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93,5) TAURASI RISERVA 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €35 | Bt.4.500
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi

Compattezze rosso rubino avvolte da una nuvola fumé in cui s'intravedono spiragli di castagna del prete, arachidi tostate e goudron; poi giungono i profumi di frutta disidratata, pot-pourri e rin freschi balsamici. Bocca dal persuasivo equilibrio: gratifica grazie alla finezza della tessitura tannica. Blu di Carmasciano.

++++ GRECO DI TUFO ALETHEIA 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €18 | Bt.5.000
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ IRPINIA AGLIANICO 2019

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ FIANO DI AVELLINO EMPATIA 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ TAURASI 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €15 | Bt.45.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ (93) AGLIANICO DEL TABURNO TERRA DI RIVOLTA RISERVA 2018

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Granato contraddistinto da nobili trasparenze. Naso timido, riservato e molto seducente: sottobosco e humus, incenso e tartufo, scatola di sigari e carrube. L'assaggio ha un passo cadenzato, restituisce un tannino vellutato che accompagna un articolato arco gustativo a trazione sapida. Pappardelle al ragù di cinghiale.

++++ AGLIANICO DEL TABURNO 2019

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €14 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2020

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ SIMBIOSI 2018

Rosso Igp - Aglianico 85%, Piediroso 15% | Alc.14% | €28
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ SANNIO TABURNO FIANO 2020

Bianco Dop - Fiano 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.16.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE 2020

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ AGLIANICO
DEL TABURNO TERRA
DI RIVOLTA RISERVA
2012 | 2013 | 2017

++++ SOGNO
DI RIVOLTA 2015 | 2017

BENITO FERRARA

Nonostante la crescita delle altre etichette aziendali, come testimonia il Taurasi Vigna Quattro Confini ormai in costante ascesa, pare che non ci sia nessun modo di distogliere l'attenzione dal magico cru del Vigna Cicogna: non c'è annata o avversità climatica capaci di scalfire la sua espressività; un ettaro fatato da cui sembra impossibile non generare un grandioso Greco di Tufo. In perfetta sintonia con queste aspettative, la versione 2020 non lascia alcun dubbio e colpisce per equilibrio gustativo e sublime eleganza, raccogliendo il nostro strameritato consenso.

INDIRIZZO Frazione San Paolo, 14/A
83010 Tufo (AV)
TELEFONO 0825 998194
MAIL info@benitoferrara.it
WEB www.benitoferrara.com
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gabriella Ferrara
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Caciorgna
CONDUZIONE AGRONOMICA Gabriella
Ferrara, Antonio Ambrosino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

FEUDI DI SAN GREGORIO

Cerza Grossa, il toponimo in cui ha sede quest'azienda, vuol dire nell'idioma locale "quercia grande", ossia un albero possente che svetta sul paesaggio e fa godere della sua protezione: ombra nelle stagioni più calde e riparo in quelle più fredde. Sembra proprio descrivere lo spirito che incarna Feudi, un colosso che si erge nel panorama produttivo campano, una realtà forte e rassicurante per tutta la filiera irpina. Come spesso è capitato, è il Piano di Montevergine a staccare tutte le altre etichette. Da segnalare anche il simbolo del salvadanaio per Visione, rosato dalla grande bevibilità.

INDIRIZZO Località Cerza Grossa
83050 Sorbo Serpico (AV)
TELEFONO 0825 986683
0825 986611
MAIL info@feudi.it
WEB www.feudi.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 300 **BOTTIGLIE** 3.670.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Capaldo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🌿🌿🌿 (94) GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Delicato colore giallo paglia. Un sottile strato di mineralità ghiaccia fa da sfondo a profumi impeccabili: nespole, frutta esotica, timo limone e gesso. Al gusto inonda con ineguagliabile armonia: distante e coeso, fresco e soffice, e con una sapidità marina che evoca l'estate. Filetto di ombrina in crosta di erbe mediterranee.

🌿🌿🌿 TAURASI VIGNA QUATTRO CONFINI 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 25 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 GRECO DI TUFO TERRA D'UVA 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €18 | Bt.36.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿 IRPINIA AGLIANICO VIGNA QUATTRO CONFINI 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 FIANO DI AVELLINO SEQUENZHA 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿 (91) TAURASI PIANO DI MONTEVERGINE RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €29 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino luminoso e compatto. Tabacco scuro, cuoio e bacche di mirto aprono l'olfatto, mentre la dolcezza speziata della cannella conduce a una chiosa terrosa, di fiori essiccati e arancia sanguinella. Un corpo compiuto che svela una setosa trama tannica dal finale saporito e ricco di spunti ferruginosi. Anatra ripiena, castagne e arancia candita.

🌿🌿🌿 IRPINIA ROSATO VISIONE 2020

Rosato Doc - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.140.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿 FIANO DI AVELLINO PIETRACALDA 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €12 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🌿🌿 TAURASI 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €19 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 IRPINIA AGLIANICO SERPICO 2016

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €33 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿 GRECO DI TUFO CUTIZZI 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €12 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿🌿 TAURASI PIANO DI MONTEVERGINE RISERVA
2012 | 2014 | 2015

🌿🌿🌿 IRPINIA FIANO PASSITO PRIVILEGIO 2016

🌿🌿🌿 GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA
2017 | 2018 | 2019

FIorentINO

Nel naming delle etichette aziendali ritorna la storia familiare sotto forma di memorie, ricordi e aneddoti. Si fanno notare le declinazioni da aglianico, sia nella versione pink che in quelle a tinte rosse: Flavia, dal profumo di pepe rosa e fragoline di bosco, un vino saporito e dalla percettibile materia gustativa; Celsi, dal naso balsamico e verticale. Sfida a parte tra i Taurasi del 2016, con il Riserva, alla prima annata prodotta, che per poco non raggiunge il massimo riconoscimento, staccando all'ultimo sorso il suo compagno di millesimo.

INDIRIZZO Contrada Barbassano
83052 Paternopoli (AV)
TELEFONO 347 4869310
MAIL info@fiorentinovinini.it
WEB www.fiorentinovinini.it
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 13.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Fratelli Fiorentino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Landi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessio Macchia
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

FLORAMI

Un ettaro di vigna a 600 metri di altitudine sul versante sud del Vesuvio e un unico vitigno: questa la miglior sintesi per presentare l'impresa vitivinicola di Mario Terzo, ingegnere napoletano che arriva sul vulcano e diventa appassionato viticoltore, scegliendo di far affondare nella sabbia nera le preziose radici a piede franco della falanghina. Un approccio agronomico rispettoso dell'identità varietale per realizzare, con il supporto determinante di Vincenzo Mercurio, due etichette dal consapevole legame territoriale: così nascono Indole e Conlebucce.

INDIRIZZO Via Tirone della Guardia,
34 - 80040 Trecase (NA)
TELEFONO 081 18556420
MAIL info@florami.it
WEB www.florami.it
ANNO FONDAZIONE 2017
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 1 **BOTTIGLIE** 5.500

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Mario Terzo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Mercurio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

TAURASI RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €80 | Bt.1.033
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 20 mesi

Splende di rosso rubino. Naso d'ampio respiro: frutti rossi maturi, spezie dolci e tostature, poi un'interessante traccia balsamica di eucalipto. Beva dissetante e carnosa, ordito tannico di percettibile presenza. Allungo dai coerenti rimbalzi fruttati. Cosciotto di capretto farcito di uvetta e pinoli.

TAURASI 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €30 | Bt.1.033
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

IRPINIA ROSATO FLAVIA 2020

Rosato Doc - Aglianico 100% | Alc.12% | €12 | Bt.2.666
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

IRPINIA AGLIANICO CELSI 2016

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €18 | Bt.1.033
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

IRPINIA CODA DI VOLPE ZIRPOLI 2020

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.12% | €12 | Bt.3.333
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

CONLEBUCCE 2019

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €22 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Lucente drappaggio paglierino. Sorprendono i ricordi di piccola pasticceria, frutti tropicali e tisana di camomilla, su uno sfondo di ghiaia marina. La freschezza guida una dinamica gustativa proporzionata che conduce a un finale scandito da una bella sensazione amaricante. Vitello tonnato.

INDOLE 2019

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FONTANAVECCHIA

Il 2020 ha portato un cambio epocale nell'organigramma aziendale: Angelo Pizzi, dopo trent'anni di creativa collaborazione, ha lasciato il testimone della conduzione enologica a Emiliano Falsini. Immaginiamo ci sia stata in bottaia una lunghissima standing ovation per tributare il giusto omaggio al grande saggio delle terre sannite: a colui che è ritenuto, senza ombra di dubbio, il padre spirituale della Falanghina del Sannio e dell'Aglianico del Taburno. Un'eredità pesante con cui dovrà confrontarsi l'enologo toscano. Intanto Libero 2015 si gode il meritissimo premio delle quattro Viti.

INDIRIZZO Via Fontanavecchia
82030 Torrecuso (BN)
TELEFONO 0824 876275
MAIL info@fontanavecchia.info
WEB www.fontanavecchia.info
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 180.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Libero Rillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FONZONE

Ciò che rende diversa l'Irpinia dalle altre zone vitivinicole italiane è l'approccio all'agricoltura, che qui favorisce la coesistenza di vigne, frutteti, uliveti e boschi. Questo non solo rende il paesaggio più suggestivo, ma garantisce biodiversità e la difesa naturale dell'uva, grazie a un ecosistema più sano. Fonzone nasce con questa precisa vocazione e non a caso si colloca tra le aziende più interessanti da visitare oggi in Campania. Con Luca D'Attoma inizia una nuova fase, con l'attenzione rivolta soprattutto alla qualità delle uve, ricercata anche attraverso bassissime rese per ettaro.

INDIRIZZO Località Scorzagalline
83052 Paternopoli (AV)
TELEFONO 0827 1730100
MAIL info@fonzone.it
WEB www.fonzone.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 23,5 **BOTTIGLIE** 85.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Fonzone
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca D'Attoma
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca D'Attoma
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (93) FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO LIBERO VENDEMMIA TARDIVA 2015

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.1.333
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Giallo d'oro vestito. Il naso svela l'intima relazione tra frutta, spezie ed erbe officinali: albicocca candita, confettura di mela cotta, pistilli di zafferano e salvia. Bocca ricolma di sapore, un sorso caldo e accogliente che viene attraversato da una vena sapida ricca di suggestioni salmastre. Linguine, ricci di mare e bottarga di tonno.

🍷 ORAZIO 2015

Rosso Igp - Aglianico 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.14,5%
€23 | Bt.1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO 2020

Rosato Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.666
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2020

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 AGLIANICO DEL TABURNO 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.27.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SANNIO CODA DI VOLPE 2020

Bianco Dop - Coda di volpe 100% | Alc.13% | €10 | Bt.3.333
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 AGLIANICO
DEL TABURNO VIGNA
CATARATTE RISERVA
2009 | 2010 | 2015

🍷 AGLIANICO
DEL TABURNO GRAVE
MORA RISERVA 2012

🍷 IRPINIA FIANO SEQUOIA 2019

Bianco Doc - Fiano 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 5 mesi

Color fieno dai riflessi smeraldo. Ananas e mango caratterizzano l'ouverture odorosa; poi subentrano fragranze più fini, di maraschino e mandarino cinese. La beva trova consistenza e una buona dinamicità pur restando compatta, composta e dotata di adeguata lunghezza. Risotto alle erbe aromatiche, limone e pecorino.

🍷 FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €14 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 IRPINIA ROSATO 2020

Rosato Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €11 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 IRPINIA CAMPI TAURASINI 2016

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €17 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 IRPINIA FALANGHINA LE MATTINE 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €17 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 IRPINIA FIANO
SEQUOIA 2016 | 2017

FRANCESCA FIASCO

Francesca Fiasco ha realizzato il suo sogno diventando una curatrice d'uva: donna visionaria, capace e sufficientemente testarda da riuscire con enormi sacrifici nell'intento di riprendere la tradizione familiare della vigna a Felitto, frutto di un reimpianto post-fillosserico. Festeggia il suo primo ingresso in guida con un tritico di apprezzabili etichette, tutte vestite di rosso. Manca all'appello, però, il Fiano perché i cinghiali, endemica presenza del Parco del Cilento, hanno dimostrato di gradirne particolarmente i grappoli.

INDIRIZZO Località Campanaro
km 32 - 84055 Felitto (SA)
TELEFONO 338 1563628
MAIL info@francescafiasco.com
WEB www.francescafiasco.com
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesca Fiasco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GALARDI

Fino al 2017 c'era una sola etichetta: un vino talmente iconico da assorbire nel suo nome l'intera azienda, quasi offuscandola. Elencare i premi vinti dal Terra di Lavoro sarebbe impossibile in uno spazio così ristretto. Un vino che dalla remota provincia di Caserta è riuscito a diventare una referenza italiana celebrata in tutto il mondo. Il millesimo 2019 ne offre un'espressione davvero sinuosa, forse la migliore prestazione dell'ultima decade. Il fratello, non minore, Terra di Rosso, si fa invece apprezzare per l'energica e vulcanica succosità del piediroso in purezza.

INDIRIZZO SP Sessa Mignano -
Frazione San Carlo - 81037
Sessa Aurunca (CE)
TELEFONO 0823 708900
MAIL info@terradilavoro.it
WEB www.terradilavoro.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Dora e Arturo
Celentano, Maria Luisa Murena
Francesco Catello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Cotarella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MERCORI 2017

Rosso Igt - Aglianico 30%, Cabernet sauvignon 20%, Barbera 10%, Sangiovese 10%, altre varietà 30% | Alc.14% | €50 | Bt.1.287
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Scigno rosso rubino che racchiude un naso accattivante. Frutto protagonista con i toni esuberanti di ciliegia, more mature e ribes rosso; poi una traccia erbacea e accenni tostati. L'impalcatura gustativa mostra con orgoglio l'equilibrio raggiunto e una persistenza dai tenui tratti amaricanti. Polpette di vitello al ragù.

🍷 DIFESA 2017

Rosso Igt - Aglianico 30%, Barbera 30%, Cabernet sauvignon 30%, altre varietà 10% | Alc.13,5% | €28 | Bt.7.000 | Ferm. Legno
Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ERS 2018

Rosso Igt - Aglianico 30%, Barbera 20%, Cabernet sauvignon 20%, Sangiovese 10%, altre varietà 20% | Alc.13% | €15 | Bt.8.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (92,5) TERRA DI LAVORO 2019

Rosso Igp - Aglianico 80%, Piediroso 20% | Alc.13,5%
€50 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rosso carminio dalle sfumature granato. Un corredo olfattivo di articolata complessità nel quale s'intrecciano ribes e succo di melagrana, tabacco scuro e mandorle tostate; seguono petali di rosa in appassimento. Bocca appagante nel ritmico alternarsi di morbidezza, tannini cesellati e tensione sapida. Tagliata di scottona alla piastra.

🍷 TERRA DI ROSSO 2019

Rosso Igp - Piediroso 100% | Alc.14% | €30
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TERRA DI LAVORO
2016 | 2017 | 2018

●○○○

GUASTAFERRO

In una terra storicamente vocata alla produzione di grandi rossi appare sempre più convincente la strada bianchista che quest'azienda ha intrapreso. Dopo il greco, la famiglia Guastafarro ha deciso di vinificare le uve di roviello, l'autoctono greco-musc', così chiamato per l'originale caratteristica della buccia di crescere a dismisura a dispetto della polpa, dando agli acini un inconfondibile aspetto raggrinzito a causa della scarsa disponibilità di acqua nel periodo di maggior accrescimento delle bacche. Straordinaria la scalata di Fulgeo, che quest'anno si ferma a un passo dall'eccellenza.

INDIRIZZO Via Gramsci, 2

83030 Taurasi (AV)

TELEFONO 334 155143

MAIL info@guastafarro.it

WEB www.guastafarro.it

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 BOTTIGLIE 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Guastafarro

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fortunato Sebastiano

CONDUZIONE AGRONOMICA

Raffaele Guastafarro

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA No

●●○○

I BORBONI

Con i Borboni si identifica la popolazione duosiciliana, in una fase storica che ha lasciato un'importantissima eredità culturale le cui tante testimonianze sono disseminate nella provincia di Caserta. Adesso dietro questo nome c'è anche la nuova storia dell'Asprinio, quella scritta dalla famiglia Numeroso, consolidata dal cru Santa Patena, top wine aziendale che merita il nostro Cupido. Una novità ci attende all'inizio del 2022, quando sarà sboccato il primo spumante da Metodo Classico che attendiamo con trepidazione, conoscendo la naturale vocazione di questo vitigno alla spumantizzazione.

INDIRIZZO Via Enrico De Nicola, 7

81030 Lusciano (CE)

TELEFONO 081 8141386

MAIL info@iborboni.it

WEB www.iborboni.it

ANNO FONDAZIONE 1986

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 24 BOTTIGLIE 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Numeroso

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gianluca Tommaselli

CONDUZIONE AGRONOMICA Dino Barra

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 FULGEO 2020

Bianco Igt - Roviello 80%, Fiano 20% | Alc.13% | €20 | Bt.1.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Sfolgorante giallo paglierino ammantato d'oro. Libera accattivanti profumi di erbe officinali, timo limoncino e magnolia. Al gusto dà il meglio di sé, mostrandosi energico e pieno, equilibrato e completo, masticabile e molto persistente. Fricassee di coniglio con pomodori e aneto.

🍷 TAURASI PRIMUM 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €40 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 IRPINIA AGLIANICO MEMINI 2017

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €25 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ➡ ASPRINIO DI AVERSA SANTA PATENA 2019

Bianco Dop - Asprinio 100% | Alc.12,5% | €23 | Bt.1.900

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 21 mesi

Veste compatta, giallo paglierino. Cedro e finocchietto selvatici debuttano al naso, che viene rinfrescato da citronella, pietra focaia e nuance iodate seguite da pesca bianca e ananas. Tanta energia in bocca, con una sapidità dagli accenti agrumati che appaga la sete all'infinito. Orata al forno con patate novelle.

🍷 ASPRINIO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Asprinio 100% | Alc.12% | €16 | Bt.16.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 8 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ASPRINIO DI AVERSA VITE MARITATA 2020

Bianco Dop - Asprinio 100% | Alc.12% | €14 | Bt.8.200

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ASPRINIO
DI AVERSA SANTA PATENA
2013 | 2015 | 2016

I CAPITANI

Dopo gli interventi strutturali in cantina e la valorizzazione di un museo contadino, l'azienda ha deciso di dedicare una quota di investimenti alle vigne, azzerando di fatto gli ettari in affitto a tutto vantaggio di quelli in proprietà e mantenendo costante il numero di bottiglie prodotte. Quest'anno è Serum a tenere testa al Taurasi Bosco Faiano, inseguendolo con uno scarto di pochi decimi di punto: un Greco di Tufo che sfrutta la prontezza offerta dall'annata 2020 per esprimersi con tutte le tradizionali sfaccettature organolettiche di questo vino.

INDIRIZZO Via Bosco Faiano, 14
Località Bosco - 83030
Torre le Nocelle (AV)
TELEFONO 0825 969182
MAIL icapitani@icapitani.com
WEB www.icapitani.com
ANNO FONDAZIONE 1910
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Cefalo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Cefalo
Claudio Introni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pasqualina Cefalo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

I FAVATI

Rosanna Petrozziello pianifica e progetta con metodo e applicazione, affinché i sogni si trasformino in traguardi raggiunti. Un'azienda pensata a sua immagine e somiglianza: tosta e dinamica, capace di tenere alto il vessillo dell'Irpinia. Due le novità: la vigna contigua al quartier generale di Cesinali, che diventerà un cru dedicato al fiano, e il debutto del Rose Season, primo rosato fermo in produzione. Si impossessano della scena le due Etichetta Bianca: il Pietramara, appena rivendicato a Riserva, e il più volte premiato Taurasi Terzotratto, da applausi.

INDIRIZZO Piazza di Donato, 41
83020 Cesinali (AV)
TELEFONO 0825 666898
MAIL info@cantinefavati.it
WEB www.cantinefavati.it
ANNO FONDAZIONE 1994
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 125.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Rosanna Petrozziello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA Nicola
Cipolletta, Vincenzo Mercurio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TAURASI BOSCO FAIANO 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Sfoggia un bel rosso rubino luminoso. Esordio che sa di spezie, pepe nero, chiodi di garofano e cenere; poi è il turno di marseche, prugne disidratate e viola mammola. Sorso di spessore, la trama tannica, intrisa di sapore, conserva una verve fresca e balsamica; chiude con una scia agli aromi di ginepro. Maccaronara al ragù di agnello.

GRECO DI TUFO SERUM 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €14 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

EMÈ 2018

Rosso Igt - Aglianico 50%, altre varietà 50% | Alc.15% | €20
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

IRPINIA CAMPI TAURASINI JUMARA 2019

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €15 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FAIUS 2020

Bianco Igt - Fiano 50%, altre varietà 50% | Alc.13,5%
€19 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

IRPINIA FALANGHINA CLARUM 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €10 | Bt.22.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

(93,5) TAURASI TERZOTRATTO ETICHETTA BIANCA RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Rubino luccicante. Naso avvolto da una nuvola balsamica, resina di pino, eucalipto e ginepro; poi essenze di incenso, legni antichi e i sussurri fruttati di amarena e ribes. Solenne e profondo nello scorrere sul palato, sorretto da energici tannini; si distende nell'epilogo insaporito dai ritorni di ciliegia. Mocetta di cervo ai frutti rossi e ginepro.

FIANO DI AVELLINO PIETRAMARA ETICHETTA BIANCA RISERVA 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €25 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

GRECO DI TUFO TERRANTICA 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €18 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

ROSE SEASON 2020

Rosato Igt - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FIANO DI AVELLINO PIETRAMARA 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FIANO
DI AVELLINO
PIETRAMARA 2018

TAURASI
TERZOTRATTO ETICHETTA
BIANCA RISERVA 2011 | 2012

Azienda in continua evoluzione, che ha deciso recentemente di modificare il metodo di vinificazione adottando la fermentazione con lieviti indigeni. Un cambio di rotta che ha generato l'affermazione perentoria del Verginiano Bio, che cresce in struttura, e dello Sheep, che invece diventa più sottile del solito, complice anche l'annata 2020 che ha spargliato le carte tra Pallagrello bianco e Coda di pecora. Formicola è territorio vocato per il vitigno casavecchia e ne è conferma il millesimo 2019 del Lautonis, che si rivela un vino dalla materia importante pur conservando un profilo gourmand.

INDIRIZZO Località Acquavalle
Lautoni - 81040 Formicola (CE)
TELEFONO 335 1223462
MAIL info@ilverro.it
WEB www.ilverro.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cesare Avenia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA Elio De Rosa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Torrecuso è il comune più vitato del Sannio, 1300 ettari e solo 3400 anime. Tra le stradine della città di fondazione longobarda potrebbero scorrere fiumi impetuosi di Aglianico e Falanghina senza mai fermarsi. Enzo Rillo, da buon torrecusano, teneva sempre accesa la fiammella della passione per la vigna e non ha saputo resistere alla tentazione di investire in campagna i profitti derivanti dai successi nel settore delle costruzioni e della sicurezza stradale. Un ritorno alla terra che ha significato realizzare una progettualità indirizzata a una produzione dalla marcata aderenza territoriale.

INDIRIZZO Via Tora II - 82030
Torrecuso (BN)
TELEFONO 0824 886155
MAIL info@lafortezzasrl.it
WEB www.lafortezzasrl.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 800.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Enzo Rillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vittorio Festa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VERGINIANO BIO 2020

Bianco Igp - Pallagrello bianco 100% | Alc.14% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo dorato vivido. Profumi intensi di pesca gialla e albicocca, seguiti da fiori campestri e muschio; con una chiosa di timo e anice stellato. In bocca deflagrano freschezza e sapidità, con la dinamica gustativa che trova proporzione ed equilibrio nel sostegno di un'adeguata dotazione alcolica. Aragosta alla catalana.

+++ SHEEP 2020

Bianco Igp - Coda di pecora 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ LAUTONIS 2019

Rosso Igp - Casavecchia 100% | Alc.13% | €14 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ AGLIANICO DEL TABURNO ENZO RILLO 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino dalla vivace luminosità. Una pennellata floreale tratteggia l'olfatto, seguita da ciliegie sotto spirito e succo di mirtillo; chiude con una firma speziata. Struttura gustativa bagnata da un'agile spalla acida e scandita da tannini calibrati. Finale gratificato da una profonda impronta sapida. Spezzatino di cinghiale, alloro e olive nere.

+++ FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €10 | Bt.200.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ MALEVENTUM BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Falanghina 100% | Alc.12% | €13
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ ORO DEL MARCHESE EXTRA DRY

Bianco Metodo Martinotti - Falanghina 100% | Alc.11% | €10
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++ SANNIO FIANO 2020

Bianco Doc - Fiano 100% | Alc.13% | €11 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LA GUARDIENSE

Ci sono storie che fanno bene al mondo del vino, al sistema produttivo e anche al cuore. Come quella di mille piccoli viticoltori che si uniscono e danno vita a un'impresa che non solo svolge un importante ruolo sociale, aggregando le varie anime della comunità rurale, ma riesce anche a imporsi ai vertici dell'eccellenza enologica italiana. Sotto la guida di un team di altissimo profilo, la Falanghina del Sannio Janare Senete si pone come autentica quintessenza del territorio, raggiungendo la vetta più alta per raccogliere il frutto di un meticoloso lavoro di caratterizzazione sensoriale.

INDIRIZZO Località Santa Lucia
82034 Guardia Sanframondi (BN)
TELEFONO 0824 864034
MAIL info@laguardiense.it
WEB www.laguardiense.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 1500 **BOTTIGLIE** 5.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Giulioi
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA MOLARA

Luogosano è zona d'elezione per la produzione vitivinicola grazie a un ambiente pedoclimatico assolutamente vocato, con una rigogliosa vegetazione che abbraccia le vigne distribuite nella Media Valle del Calore. Qui, La Molar, sotto la guida dell'avvocato Riccardo Morelli, si è dedicata soprattutto alla valorizzazione delle declinazioni di aglianico. Peccato per l'assenza del Taurasi Santa Vara, ma ci consoliamo con un interessante rosato, dal sorso agile e con un'invidiabile facilità di beva. Per la prima volta quest'anno anche un passito, che completa una gamma già piuttosto articolata.

INDIRIZZO Contrada Filetto -
83040 Luogosano (AV)
TELEFONO 0827 78017
MAIL info@lamolara.com
WEB www.lamolara.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Riccardo Morelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Pesce
CONDUZIONE AGRONOMICA Pasquale
Di Stasio, Giovanni Soriano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 (92,5) FALANGHINA DEL SANNIO JANARE SENETE 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo senape d'intensa luminosità. Un sorprendente intreccio di zenzero e lime annuncia cenni d'erba falciata di fresco e piante officinali. Lo sviluppo gustativo, lineare e deciso, disegna un corpo prestante che trova proporzione nella sinergia di acidità e sapidità. Chiusura gentile e persistente. Pappardelle con astice e porcini.

🌿🌿🌿 FALANGHINA DEL SANNIO JANARE 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.400.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🌿🌿 FALANGHINA DEL SANNIO JANARE ANIMA LAVICA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🌿🌿 FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE CINQUANTENARIO BRUT 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Falanghina 100%
Alc.12,5% | €20 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿🌿 SANNIO AGLIANICO ROSATO AMBRA ROSA 2020

Rosato Dop - Aglianico 100% | Alc.13% | €14 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🌿🌿🌿 FALANGHINA DEL SANNIO JANARE SENETE 2017

🌿🌿🌿 IRPINIA ROSATO ROSÉ 2020

Rosato Doc - Aglianico 100% | Alc.13% | €14 | Bt.657
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosa tenue di grande verve. Naso delicato quanto intrigante con i profumi di lamponi, fragoline di bosco e peonia. Sorso vitale e dissetante, guidato da un'energica freschezza che accompagna tutto lo sviluppo gustativo. Durevolezza succosa. Capesante scottate su vellutata di zucca.

🌿🌿🌿 IRPINIA AGLIANICO PASSITO 2019

Rosso Doc Passito - Aglianico 100% | Alc.15% | €18
Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🌿🌿 IRPINIA FIANO SPUMANTE BRUT 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Fiano 100% | Alc.12,5%
€12 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🌿🌿 ROSATO BRUT 2020

Rosato Metodo Martinotti - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

LA PIETRA DI TOMMASONE

Una brezza europea soffia sull'Isola Verde. Il fondatore Antonio Monti e la sua famiglia si dividono tra la Germania e l'Italia e l'atmosfera internazionale si respira in ogni angolo dell'azienda. Una visione imprenditoriale open-minded, che si confronta anche con progetti alternativi come l'affinamento nel mare di Lacco Ameno e una produzione limitata di vino in piccole anfore di terracotta, progetti di cui parleremo ampiamente nella prossima edizione. Nel frattempo ci godiamo l'Ischia bianco spumante, dedicato al fondatore, che ha riposato oltre trenta mesi sui lieviti.

INDIRIZZO Via Provinciale Lacco
Fango, 98 - 80076
Lacco Ameno (NA)
TELEFONO 081 3330330
MAIL tommasonevini@ischia.it
WEB www.tommasonevini.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 16,5 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio Monti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Andreoli
Lucia Monti
CONDUZIONE AGRONOMICA Lucia Monti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

LA SIBILLA

Nella grande famiglia della falanghina troviamo il clone beneventano, quello diffuso in costiera amalfitana, e quello di progenie flegrea. Nessuno immaginava lo spessore gustativo che poteva esprimere quest'ultimo grazie a una lenta evoluzione, senza stressarlo nella ricerca dell'immediatezza. Meno male che ci sono folli visionari come Vincenzo Di Meo, che ha deciso di seguire strade meno battute: Cruna Delago mostra infatti tutta la personalità dei grandi vini, con un'originale complessità che evoca il ricordo di una scogliera sferzata dal mare in tempesta.

INDIRIZZO Via Ottaviano Augusto
19 - 80070 Bacoli (NA)
TELEFONO 081 8688778
MAIL info@sibillavini.com
WEB www.sibillavini.com
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Vincenzo Di Meo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Di Meo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Di Meo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ISCHIA BIANCO SPUMANTE EXTRA BRUT DEDICATO AL FONDATORE 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Biancolella 50%, Forastera 50%
Alc.12,5% | €25 | Bt.1.083 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

Brillante giallo paglierino impreziosito da venature d'oro e fine perlage. Sensazioni burrose si uniscono ai toni più primaverili di zagara e falso gelsomino. In bocca la carbonica deterge il palato e lo prepara ad accogliere un corpo suadente. Finale lungo, con un'impronta marina dal deciso graffio sapido. Insalata di sconcioli e patate.

BR1955 DOSAGGIO ZERO 2017

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €25
Bt.1.082 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ISCHIA BIANCOLELLA TENUTA DEI PRETI 2020

Bianco Doc - Biancolella 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio e Cemento e Terracotta | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ISCHIA BIANCO TERRADEI 2020

Bianco Doc - Biancolella 50%, Forastera 50% | Alc.12,5%
€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PITHECUSA ROSSO 2018

Rosso Igt - Aglianico 60%, Piediroso 40% | Alc.13% | €15
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ISCHIA BIANCOLELLA 2020

Bianco Doc - Biancolella 100% | Alc.13% | €13 | Bt.55.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

(91) CAMPI FLEGREI FALANGHINA CRUNA DELAGO 2019

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €30 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Oro fulgido. Un sottofondo minerale di grafite ed erbe aromatiche esalta un'elegante espressione di frutta esotica dai toni maturi. L'ingresso è segnato da una rinfrescante acidità, che diluisce il sorso. Si distende in un'appagante progressione di salsedine e pietra marina. Spaghetti ai ricci di mare.

CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO 2020

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12% | €10 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO VIGNA MADRE 2019

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.13% | €30 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CAMPI FLEGREI
FALANGHINA CRUNA
DELAGO 2018

CAMPI FLEGREI
PIEDIROSSO VIGNA
MADRE 2015

LAURA DE VITO

Vincenzo Mercurio, grande stilista del vino campano (e non solo), ci presenta un'inedita collezione disegnata in esclusiva per la giovane vigneron Laura De Vito. 2018 è il millesimo proposto che coincide con l'anno di fondazione aziendale: il Fiano di Avellino e le contrade di Latio sono invece i tessuti scelti per confezionare quattro stelle bianche che illuminano ora ancor di più l'Irpinia. Festeggia il battesimo in Vitae con Elle, dall'iniziale del nome di battesimo della padrona di casa, che raccoglie il meglio di ogni singola contrada, fermandosi a un soffio dalle quattro Viti.

INDIRIZZO Contrada Saudoni
83030 Latio (AV)
TELEFONO 334 1494724
MAIL info@lauradevito.it
WEB www.lauradevito.it
ANNO FONDAZIONE 2018
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Laura De Vito
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE MASCIARE

Le Masciare sono le streghe protettrici del raccolto nella tradizione irpina e sono le stesse che vegliano su quest'azienda nata nel 2001 a Paternopoli. L'anima green di una parte della proprietà, di ispirazione nordeuropea, ha stimolato la certificazione bio e l'utilizzo esclusivo delle varietà autoctone della provincia di Avellino. Le altimetrie significative delle vigne da cui proviene il Taurasi hanno assicurato una tale freschezza gustativa da lasciar presagire un futuro molto lungo in termini di capacità di resistere allo scorrere del tempo.

INDIRIZZO Contrada Barbassano
83052 Paternopoli (AV)
TELEFONO 320 8418815
MAIL info@lemasciare.com
WEB www.lemasciare.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Erik Den Dunnen e soci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano
Dini, Mirco Colella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FIANO DI AVELLINO ELLE 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €20 | Bt.8.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino cristallino. Un naso ricchissimo, che profuma di pasta di mandorla e frutta a polpa bianca, agrumi e nocciola tostata, burro fuso, avocado e albicocca disidratata. Sorso composto e lineare, con un soffio minerale che scuote lo sviluppo gustativo e accende il finale illuminato da lampi fruttati. Carpaccio di podolica.

FIANO DI AVELLINO LI SAURUNI 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.14% | €29 | Bt.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FIANO DI AVELLINO VERZARE 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €29 | Bt.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FIANO DI AVELLINO ARIANIÈ 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €29 | Bt.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

TAURASI 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.15% | €30 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi

Screziature granato su pregiata stoffa rubino. Intriganti i profumi speziati di pepe nero e vaniglia, fusi a cenni di frutta rossa matura e pot-pourri. Al palato è solido e ben supportato da una spiccata percezione di freschezza che incrocia tannini composti. Chiusura prolungata da incalzanti ritorni di frutta. Soufflé al Roquefort.

GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €18 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

Siamo in un territorio non particolarmente noto per la viticoltura ma di grande interesse: una fascia collinare a ridosso dei monti Picentini ma allo stesso tempo a poca distanza dal mare. L'utilizzo delle anfore di terracotta è diventato centrale nell'approccio enologico aziendale: una sperimentazione condotta da diversi anni, sempre con maggior consapevolezza. In questa edizione raggiunge un bellissimo risultato con il Quartara 2018, un Fiano dal naso raffinato che trova nel palato un notevole impatto gustativo. Rilevante il distacco con il Costaciolo, ma su questo si può lavorare.

INDIRIZZO Via Valentino Fortunato
lotto 10 - 84095 Giffoni
Valle Piana (SA)
TELEFONO 328 6232323
MAIL info@lunarossavini.it
WEB www.lunarossavini.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mario Mazzitelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fortunato Sebastiano
Mario Mazzitelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fortunato Sebastiano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91,5) QUARTARA 2018

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €28 | Bt.3.300
Ferm. Terracotta | Mat. Legno 12 mesi

Oro compatto e lucente. All'esordio offre vibrazioni iodate che innescano una sequenza di camomilla, curry e mela cotogna; con una chiosa di burro alle erbe aromatiche. In bocca si muove con coerenza, esprimendo struttura e volume, compensate da freschezza e sapidità. Durevole. Straccetti di pollo alle mandorle, timo e zenzero.

🍷 COSTACIELO FIANO 2019

Bianco Igt - Fiano 90%, Falanghina 10% | Alc.13% | €18 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Un saliscendi con il fuoristrada aziendale è forse il miglior modo per visitare l'anfiteatro dei vigneti che abbracciano la proprietà fra le colline di Giungano: si ha l'opportunità di attraversare un paesaggio mediterraneo, dove il verde dei filari viene rafforzato da piccoli lembi di bosco a testimoniare l'approccio profondamente biologico di Luigi e Raffaella. Chi non ama l'avventura può sperimentare invece l'ospitalità dei padroni di casa, approfittando della terrazza con annessa degustazione in bottaia. Dopo la breve parentesi dello scorso anno il Pietraincatenata torna a ruggire.

INDIRIZZO Via Serri, 34/D
84050 Giungano (SA)
TELEFONO 0828 1997568
MAIL info@luigimaffini.it
WEB www.luigimaffini.it
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Maffini
e Raffaella Gallo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luigi Maffini
CONDUZIONE AGRONOMICA Luigi
Maffini, Raffaella Maffini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (93,5) CILENTO FIANO PIETRAINCATENATA 2019

Bianco Dop - Fiano 100% | Alc.13% | €27 | Bt.8.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 3 mesi

Paglierino con una luce d'oro. Bouquet ricco e articolato, con nuance di pasticceria e fiori d'arancio, seguite da timo e accenni di resina di pino, incursioni di tiglio e mela annurca, poi una stilla di miele d'acacia. Assaggio equilibrato e di avvolgente intensità. Chiusura lunghissima, se non infinita. Coniglio alle olive nere ed erbe aromatiche.

🍷 CILENTO FIANO KRATOS 2020

Bianco Dop - Fiano 100% | Alc.14% | €16 | Bt.65.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CILENTO AGLIANICO KLÈOS 2019

Rosso Dop - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SALVATORE MARTUSCIELLO

I grandi pastai un tempo erano a Torre Annunziata; era lì che c'erano i granai e si selezionava la migliore materia prima. Gragnano era solo il luogo dove la brezza marina asciugava la pasta. Quella stessa inesauribile corrente che oggi protegge la salubrità dei grappoli sui terrazzamenti e perpetua la tradizione popolare dell'omonimo vino frizzante. Salvatore Martusciello, insieme con la famiglia, è riuscito a portare questo vino proletario sulle tavole che contano. Il gemello Lettere è poi proprio una chicca: solo 4000 bottiglie dai vigneti più alti, ma stavolta il premio è tutto per lui.

INDIRIZZO Via Spinelli, 4
80010 Quarto (NA)
TELEFONO 081 8766123
MAIL info@salvatoremartusciello.it
WEB www.salvatoremartusciello.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gilda Guida
e Salvatore Martusciello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Martusciello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Martusciello
 VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASSERIA FRATTASI

Una storia aziendale fatta di tante scommesse e di altrettanti risultati raggiunti, tenendo sempre la barra dritta nella direzione della qualità. Da una parte la classicità di Aglianico e Falanghina, plasmate dal distretto territoriale di Montesarchio e Bonea, con un patrimonio di vigne che arrivano a toccare i 900 metri. Dall'altra le sperimentazioni, anche con i vitigni internazionali. Un unico filo conduttore: lo spirito della montagna, con rilevanti escursioni termiche e suoli vulcanici; tutti fattori che lasciano un'impronta indelebile. Come per il Kapnios, che merita le quattro Viti.

INDIRIZZO Via Frattasi, 1
82016 Montesarchio (BN)
TELEFONO 0823 797879
MAIL info@masseriafrattasi.it
WEB www.masseriafrattasi.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Beniamino Clemente
CONDUZIONE ENOLOGICA
Renato Ciaramella
Anna Oliviero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) PENISOLA SORRENTINA LETTERE OTTOUVE 2020

Rosso Doc Frizzante - Piediroso 40%, Aglianico 10%, Sciascinoso 10%, altre varietà 40% | Alc.11,5% | €12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
Persistente spuma purpurea su un cuore rubino. Le classiche sensazioni di lamponi e viole di campo anticipano più stuzzicanti e originali cupezze di polvere pirica e arancia sanguinella. In bocca l'acidità supera la morbidezza, rendendo il sorso estremamente vivo e pieno di energia. Chiusura perfetta. Paccheri di Gragnano con ragù di coccio.

+++ PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO OTTOUVE 2020

Rosso Doc Frizzante - Piediroso 40%, Aglianico 10%, Sciascinoso 10%, altre varietà 40% | Alc.11,5% | €12 | Bt.36.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ ASPRINIO DI AVERSA SPUMANTE BRUT TRENTAPIOLI

Bianco Doc Metodo Martinotti - Asprinio 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ CAMPI FLEGREI FALANGHINA SETTEVULCANI 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €12 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO SETTEVULCANI 2020

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ (93) KAPNIOS 2018

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.15% | €85 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino fitto. La frutta scura tinge lentamente il naso, pennellate di cannella e cardamomo sono presto rinfrescate da un tocco balsamico. Il gusto esibisce una rotondità tattile che trova puntuale sostegno in tannini rifiniti per poi disperdersi in un succo dai lunghi ritorni fruttati. Arrosto con mostarda di frutta.

++++ KYLYX 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5%
€120 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO VENDEMMIA TARDIVA DONNALAURA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.14% | €25 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ AGLIANICO DEL TABURNO IOVI TONAN 2018

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO BONEA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ CODA DI VOLPE 2020

Bianco Igp - Coda di volpe 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ KAPNIOS 2017

MASSERIA PICCIRILLO

Siamo alla seconda generazione di vigneron per la famiglia Piccirillo: ma un deciso scatto in avanti, in termini di consapevolezza ed esperienza, si è avuto con l'enologo Giovanni, che ha portato in azienda una visione più ampia, arricchitasi durante il percorso formativo in Champagne. Non è un caso che abbia scelto proprio la rifermentazione in bottiglia per realizzare il primo spumante da Pallagrello bianco, unico nel suo genere. Molto interessante anche il Pallagrello Nero, che ci ha colpito per il sapiente dosaggio del legno, uno strumento usato con tanto garbo.

INDIRIZZO Via Carpinito, 1
81013 Caiazzo (CE)
TELEFONO 0823 862886
MAIL masseria.piccirillo@virgilio.it
WEB www.masseriapiccirillo.eu
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 16.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carmine Piccirillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Piccirillo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASTROBERARDINO

La linea Stilema si è ampliata con l'aggregazione del Taurasi e del Greco di Tufo, ma qui è rappresentata dall'etichetta centrale del progetto: il Fiano, che emoziona sempre. Una presenza ormai stabile nella parte alta della classifica. Ma quel che lascia senza parole è il Taurasi Radici 2017, simbolo di un'azienda e di un territorio, che ribalta i pronostici di un'annata ritenuta non tra le migliori per urlare tutto il suo vigore e la sua straordinaria eleganza. Mastroberardino resta esempio emblematico della conciliabilità tra vini di pregio e cultura d'impresa.

INDIRIZZO Via Manfredi, 75/81
83042 Atripalda (AV)
TELEFONO 0825 614111
MAIL pr@mastroberardino.com
WEB www.mastroberardino.com
ANNO FONDAZIONE 1878
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 260 **BOTTIGLIE** 1.750.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Piero Mastroberardino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Di Renzo
CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio
Dente, Antonio Capone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 PALLAGRELLO NERO 2019

Rosso Igp - Pallagrello nero 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Rosso rubino dalle raffinate trasparenze. Naso sottile, in cui si infilano sensazioni speziate di pepe nero e chiodi di garofano, more e cacao; con uno squillo balsamico in coda. La bocca mostra un tannino educato e una staffetta tra freschezza e sapidità, sorretta da adeguato sostegno glicerico. Maiolino con purea di mela annurca.

🍷 PRIMA GIOIA BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Pallagrello bianco 100% | Alc.12%
€14 | Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 PALLAGRELLO BIANCO 2020

Bianco Igp - Pallagrello bianco 100% | Alc.13% | €13 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 (94,5) TAURASI RADICI 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.90.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Drappeggio luminoso, rosso rubino. L'olfatto è una trama di seta preziosa: ciliegie e more si intrecciano a malie salmastre di capperi, infuse in speziate espressioni di cannella e vaniglia. Al palato è rigenerante; con tannino vellutato e asciutto che lascia un memorabile ricordo di mare. Cinghiale, salsa di mirtili e purea di topinambur.

🍷 FIANO DI AVELLINO STILÈMA 2017

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €35 | Bt.4.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TAURASI HISTORIA NATURALIS 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.6.400
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 NERO A METÀ 2020

Bianco Igt - Aglianico 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 GRECO DI TUFO NOVASERRA 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €14 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 TAURASI RADICI
RISERVA 2009 | 2012 | 2015

🍷 TAURASI
RADICI 2015



GIOVANNI MOLETTIERI

L'enfant prodige di Montemarano conferma la sua abilità nella gestione dell'Aglianico, posizionando in prossimità della vetta dell'eccellenza ben due etichette. Taurasi Roboris non ha bisogno di presentazioni; è invece una novità il Mater CIII, ottenuto da viti centenarie allevate con 'a tennecchia, il tradizionale sistema a raggiera alta, con ceppi distanti tre metri a far da ombra a orti e a piccoli alberi da frutta: un giardino incantato con rese minime e una qualità eccelsa delle uve. Un esordio davvero interessante, che lascia presagire un radioso futuro. In bocca al vino!

INDIRIZZO Contrada Cortecorbo, 16
83040 Montemarano (AV)
TELEFONO 340 0730119
MAIL info@giovanmiolettieri.it
WEB www.giovanmiolettieri.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Giovanni
e Armando Molettieri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Molettieri
Raffaele De Martino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Armando Molettieri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



SALVATORE MOLETTIERI

Chissà se la scelta dei campioni da mandare in guida rispecchia anche il carattere di chi la compie: qualche dubbio ci viene guardando le ultime proposte aziendali che, pur non abbandonando il carattere virile della famiglia Molettieri, riescono a mostrare anche un'insospettabile lato che ammicca alla delicatezza; si veda la golosa novità in rosa. Nel poderoso tritico di Taurasi, a colpi di energiche spallate, primeggia il Riserva di Vigna Cinque Querce che allunga al fotofinish sul suo omonimo e conquista con grande merito il massimo riconoscimento.

INDIRIZZO Contrada Musanni, 19
SS 400, km 15/500
83040 Montemarano (AV)
TELEFONO 0827 63722
347 7740206
MAIL info@salvatoremolettieri.com
WEB www.salvatoremolettieri.it
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 67.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Salvatore Molettieri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Molettieri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Molettieri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TAURASI ROBORIS 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €20 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 14 mesi

Un bagliore granato sull'orlo. I profumi di frutti di bosco sono arricchiti da nuance balsamiche e di cioccolato alla menta; su uno sfondo di torba animato da spezie dolci. Esibisce un tannino vigoroso ma educato, che esalta lo spessore del corpo senza intaccare minimamente la sorprendente finezza. Petto di faraona, cicoria e porcini.

MATER CIII 2017

Rosso Igt - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €70 | Bt.550
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

IRPINIA FIANO SPUMANTE BRUT APIS 2018

Bianco Doc Metodo Martinotti - Fiano 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FIANO DI AVELLINO NIVEUS 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

(96) I Taurasi Vigna Cinque Querce Riserva 2013

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.15% | €50 | Bt.2.160
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 60 mesi

Rubino nereggiante. Una raffinata sequenza di carnose amarene e petali di fiori appassiti, china e legni profumati, goudron e moka. In bocca una freschezza succosa bagna un morbido tappeto di tannini setosi. Sfozia in un lungo austero epilogo. Agnello al timo serpillo e riduzione di Negroni.

TAURASI VIGNA CINQUE QUERCE 2014

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.11.568
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

TAURASI RENONNO 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.1.900
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FIANO DI AVELLINO APIANUM 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.6.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

IRPINIA AGLIANICO CINQUE QUERCE 2017

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.24.212
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GRECO DI TUFO 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.5.340
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TAURASI VIGNA
CINQUE QUERCE RISERVA
2010 | 2012

TAURASI VIGNA
CINQUE QUERCE 2012

MONTE S O M M A V E S U V I O

Alfonso d'Aragona conquista Napoli ma è, a sua volta, sopraffatto dalla bellezza di Lucrezia d'Alagno, un colpo di fulmine che però che non riuscirà mai a concretizzarsi in un matrimonio. Di questa storia di passione all'ombra del Vesuvio resteranno le barbatelle di catalanesca che il re portò in dono dalla Catalogna per l'amata. La famiglia Campanile custodisce questa preziosa eredità in tante piccole vigne sul monte Somma dedicate prevalentemente a questo vitigno che è interpretato in tre differenti declinazioni a esaltare la sua grande duttilità: spumante, fermo e passito.

INDIRIZZO Via Giuseppe Mazzini, 6
80040 Pollena Trocchia (NA)
TELEFONO 081 5303331
MAIL info@montesommavesuvio.com
WEB www.montesommavesuvio.com
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 5,5 **BOTTIGLIE** 2.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Campanile
CONDUZIONE ENOLOGICA
Ernesto Buono
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Campanile
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

MONTE V E T R A N O

La figlia Gaia è ormai una presenza costante al fianco di Silvia Imparato. La complicità di queste due donne si è rafforzata negli ultimi anni in una sinergia di solarità, grazia e professionalità, di cui ha beneficiato tutta la filiera aziendale: dalla comunicazione, gestita con un grande lavoro di squadra; fino all'accoglienza, che resta un punto di forza per toccare con mano la filosofia che regna in questa realtà. Chi non ha questa possibilità dovrà accontentarsi di degustare il Montevetrano 2019, un fuoriclasse che raggiunge senza alcun dubbio le quattro Viti.

INDIRIZZO Via Montevetrano, 3
84099 San Cipriano
Picentino (SA)
TELEFONO 089 882285
MAIL info@montevetrano.it
WEB www.montevetrano.it
ANNO FONDAZIONE 1994
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Silvia Imparato
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Cotarella
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

★★★★ CATALÀ 2020

Bianco Igp - Catalanese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Oro chiaro di grande intensità luminosa. Ouverture olfattiva di erbe aromatiche, albicocca e ginestra; poi uno sbuffo sulfureo ne ravviva i tratti vegetali. Sorso misurato. La sintonia tra spalla acida e sapidità gratifica la beva. Finale siglato da una bella persistenza dai toni di mandorla amara. Spaghetti alla Nerano.

★★★★ TORRE MERLATA 2019

Bianco Igp Passito - Catalanese 100% | Alc.14% | €20 (0,375l)
Bt.550 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

★★★★ CATALÀ 36 BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Catalanese 100% | Alc.12,5% | €35
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

★★ LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO SUPERIORE TROCLA 24 RISERVA 2017

Rosso Dop - Piediroso 50%, Aglianico 25%, Sciascinoso 25%
Alc.14,5% | €25 | Bt.2.600 | Ferm. Legno
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★★ (95,5) I MONTEVETRANO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Aglianico 30%, Merlot 20%
Alc.14% | €50 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino impenetrabile. La consistenza con cui si muove si scioglie rapidamente in succo di amarene, spezie dolci e tabacco mentolato; chiude sui toni di caffè e cacao. Ingresso morbido, accogliente, con freschezza e tannini ad assicurare l'equilibrio. Generosa estensione, ricca di echi fruttati. Filetto di maiale, crema di asparagi e tartufo nero.

★★★★ CORE ROSSO 2018

Rosso Igt - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★★ CORE BIANCO 2020

Bianco Igt - Fiano 50%, Greco 50% | Alc.13,5% | €17
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

★★★★ MONTEVETRANO
2016 | 2017 | 2018

●●○○

MUSTILLI

Il legame della famiglia Mustilli con Sant'Agata dei Goti risale agli inizi del Cinquecento, quando arrivò nel borgo sannita da Ravello, allora territorio della gloriosa Repubblica d'Amalfi. Nelle storiche cantine sotterranee, scavate nel tufo, è conservata gelosamente la prima bottiglia di Falanghina che porta in etichetta il millesimo 1979. Dopo oltre quarant'anni questo vitigno continua a stupire, raccogliendo apprezzamenti per la sua multiforme versatilità. Vigna Segreta, da una parcella vitata in località Santa Croce, ne è una bellissima testimonianza: sintesi di delicatezza e carattere.

INDIRIZZO Via Caudina, 10
82019 Sant'Agata dei Goti (BN)
TELEFONO 0823 718142
MAIL info@mustilli.com
WEB www.mustilli.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 15 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Paola e Anna
Chiara Mustilli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fortunato Sebastiano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Anna Chiara Mustilli
 VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●●○○

NIFO SARRAPOCHIELLO

Conduzione agronomica ed enologica da una parte; gestione commerciale e accoglienza dall'altra: due aree d'intervento distinte, ciascuna delle quali fa capo a un Lorenzo Nifo Sarrapochiello, due cugini che condividono nome e cognome: una sorta di scioglilingua, che peraltro si duplica mettendo a dura prova la memoria di chi li incontra per la prima volta. Non succede così per i vini: basta un assaggio e tutto si ricorda e si distingue; come nel caso di Alenta, un modello sensoriale consolidato per la Falanghina che parla di surmaturazione e legno.

INDIRIZZO Via Piana, 62
82030 Ponte (BN)
TELEFONO 0824 876450
MAIL info@nifo.eu
WEB www.nifo.eu
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 22 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Lorenzo Nifo
Sarrapochiello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Nifo Sarrapochiello
CONDUZIONE AGRONOMICA Lorenzo
Nifo Sarrapochiello
 VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷🍷🍷🍷 FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI VIGNA SEGRETA 2019

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €19 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Lucentezze giallo mimosa. Copiosi riconoscimenti fruttati con pesca gialla, mela golden e nuance tropicali emozionanti e lasciano spazio a un rinfrescante refolo agrumato. Sviluppo gustativo attraversato da una vigorosa spinta sapida che conduce a un saporito epilogo. Insalata di mare con astice.

🍷🍷🍷 SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO ARTUS 2019

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12% | €19 | Bt.3.000
Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 FALANGHINA DEL SANNIO 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €13 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷🍷 SANNIO AGLIANICO 2019

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 SANNIO GRECO 2020

Bianco Doc - Greco 100% | Alc.13% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 SANNIO
SANT'AGATA DEI GOTI
PIEDIROSSO ARTUS 2015

🍷🍷🍷 FALANGHINA DEL SANNIO VENDEMMIA TARDIVA ALENTA 2019

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Paglierino intensissimo. Un crescendo olfattivo che attraversa fiori di zagara e ginestra, mela cotogna, fico bianco ed erbe aromatiche; chiude una traccia di spezie dolci. Il vigore alcolico viene prima attenuato e poi diluito da intarsi di freschezza. Sfuma con una durevole scia sapida. Trancio di dentice, friarielli e patate.

🍷🍷🍷 AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO MAROSA 2020

Rosato Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €10 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE BRUT 2020

Bianco Dop Metodo Martinotti - Falanghina 100% | Alc.12%
€11 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.26.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷🍷🍷 AGLIANICO
DEL TABURNO 2016

🍷🍷🍷🍷 AGLIANICO DEL
TABURNO D'ERASMO
RISERVA 2012

La nuova proprietà ha rivitalizzato il brand storico di un'azienda dal forte valore simbolico per tutta la provincia sannita grazie a un processo che ha coinvolto in modo trasversale risorse umane, filiera produttiva e comunicazione specializzata. Euvitis 21 è il nome della società che nel 2018 ha preso il controllo di Ocone per inseguire il sogno di coniugare memoria e sviluppo: un approccio tecnologico al servizio della sostenibilità ambientale rinnovando l'imprescindibile sodalizio con i confratelli locali. A beneficiare dei nuovi stimoli Diana, Falanghina di espressiva naturalezza.

INDIRIZZO Via San Benedetto, 93
82030 Ponte (BN)
TELEFONO 0824 874878
MAIL info@oconevinini.it
WEB www.oconevinini.it
ANNO FONDAZIONE 1910
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio Vergona
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carmelo Ferrara
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Papa è un'azienda di tradizione, fortemente radicata nel territorio del Massico; guidata da Antonio, una vita dedicata alla studio del primitivo e alla ricerca del miglior protocollo di vinificazione per un vitigno così difficile da domare a causa della sua prorompente esuberanza alcolica. Una sfida personale che ha vinto nel millesimo 2018, un'annata perfetta per il cru Campantuono che compensa la vis calorica con un'esplosiva sapidità. Tanto sale anche per Memoriae, succoso blend di Falanghina e Moscato, a confermare la comune origine vulcanica.

INDIRIZZO Piazza Limata, 2
81030 Falciano del Massico (CE)
TELEFONO 0823 931267
MAIL cantinapapa@libero.it
WEB www.gennaropapa.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 28.500

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gennaro e Antonio Papa
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurilio Chiocciola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gennaro Papa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO DIANA 2020

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Ha il vivace colore della paglia. Il frutto a tinte gialle è apripista, seguito da ginestra ed erbe aromatiche, poi un tocco agrumato in chiusura. Sorso generoso che soddisfa il palato, con il puntuale sostegno di un'energica spalla acida e contrappunti salini. Si allunga su echi di mandorla amara. Scialatielli con seppie e pomodorini gialli.

🍷 AGLIANICO DEL TABURNO ANASTASI 2017

Rosso Docg - Aglianico 90%, Piediroso 10% | Alc.14% | €35
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BOZZOVICH NERO

Rosso Igt - Aglianico 60%, Piediroso 40% | Alc.14% | €13
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE CERERE 2019

Bianco Dop - Coda di volpe 100% | Alc.13% | €8 | Bt.13.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 SANNIO TABURNO PIEDIROSSO CALIDONIO 2016

Rosso Dop - Piediroso 85%, Aglianico 15% | Alc.14% | €30
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 BOZZOVICH ROSÉ 2020

Rosato Igt - Aglianico 60%, Piediroso 40% | Alc.13% | €12
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 (92) FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO CAMPANTUONO 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.16% | €28 | Bt.3.450
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 9 mesi

Rosso rubino compatto e lucente. All'olfatto si avverte distintamente tutta l'energia di ciliegie sotto spirito, confettura di prugna e cuoio, accesa da una scintilla di pietra focaia e oli essenziali. La bocca è morbida e salata, una sintesi perfetta che rende il sorso accogliente e disponibile. Brasato al Falerno.

🍷 FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO CONCLAVE 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.15% | €15 | Bt.11.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MEMORIAE 2019

Bianco - Falanghina 70%, Moscato di Terracina 30%
Alc.14% | €13 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

● ○ ○ ○

PE' TRA MARZIA

Esordio assoluto per Petra Marzia, un'azienda giovanissima che ha imbottigliato i primi vini soltanto nel 2020. Sotto la dinamica direzione di Agostino e Andrea Nappi, due amici che condividono il cognome pur non essendo legati da vincoli di parentela, si è scelto di valorizzare un areale della provincia di Avellino meno battuto come quello del versante nolano. La voglia di sperimentare è testimoniata dall'originale presenza del casavecchia nel blend 2018. Sono solo ottocento le bottiglie prodotte di Taurasi Parlami 2012, ma è l'etichetta che ci ha convinto maggiormente all'assaggio.

INDIRIZZO Via Nazionale - 83020

Marzano di Nola (AV)

TELEFONO 347 5889694

MAIL petramarzia2020@gmail.com

WEB www.petramarzia.it

ANNO FONDAZIONE 2020

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 1 BOTTIGLIE 6.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Antonio Nappi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alfonso Alvino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA No

● ● ● ●

CIRO PICARIELLO

Tra i tanti vitigni a bacca bianca che popolano la nostra Regione il fiano è quello che si presta maggiormente, per dna varietale, a interpretazioni molto differenti fra loro, con il minimo comune denominatore dell'eleganza. Picariello riesce ad aggiungere alla grazia con cui si manifesta questa straordinaria uva la potenza espressiva. Energia e vigore che vanno di pari passo con la classe: certamente giocano un ruolo determinante altimetrie ed escursioni termiche, ma non è da sottovalutare quel magico tocco del produttore che fa di Ciro 906 l'etichetta scelta per l'ambitissimo Tastevin.

INDIRIZZO Via Campo di Maio

83010 Summonte (AV)

TELEFONO 0825 33848

MAIL info@ciropicariello.it

WEB www.ciropicariello.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Ciro Picariello

CONDUZIONE ENOLOGICA

Ciro Picariello, Bruno Picariello

CONDUZIONE AGRONOMICA Ciro

Picariello, Bruno Picariello

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

††† TAURASI PARLAMI RISERVA 2012

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €25 | Bt.800 | Ferm. Acciaio

Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Uno sgargiante rosso rubino fa da preludio a un naso dai riconoscimenti intensi e freschi di begonia e violetta; seguiti da succo di prugna e gelsi neri. L'assaggio esibisce una forza vitale, perfino sorprendente, per esuberanza tannica e spigliata acidità. Buona persistenza. Filetto di maiale lardellato al forno.

††† FIANO DI AVELLINO RAMIA 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €12 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio

Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

† PETRA MARZIA BLEND 2018

Rosso - Casavecchia 70%, Aglianico 20%, Merlot 10% | Alc.13,5%

€10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† (93,5) FIANO DI AVELLINO CIRO 906 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €40 | Bt.3.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino tenue e luminosissimo. Fiori di zagara e miele millefiori aprono la strada a sensazioni di pesca matura, talco e a un'inaspettata fragranza di lavanda. In bocca si esprime pieno e vigoroso, per poi assottigliarsi lentamente, con portamento esemplare e raffinato, verso un finale lungo ed esauritivo. Maiali-no scottato su vellutata di melanzana violetta.

†††† FIANO DI
AVELLINO 2012 | 2013 | 2019

QUINTODECIMO

Quintodecimo non è solo Luigi Moio, è Laura Di Marzio e adesso anche Rosa e Chiara Moio; insieme sono il motore collettivo dell'azienda. Tuttavia stavolta il professore ci mette letteralmente il nome e tutta l'esperienza maturata in una vita di ricerca scientifica, per realizzare il vino che mancava. La Grande Cuvée è un'etichetta diversa dalle altre: pur essendo composta dai vitigni a bacca bianca più rappresentativi della regione, ha l'ambizione di varcarne i confini, e si candida con consapevolezza a rappresentare l'Italia e l'Irpinia tra i grandi vini bianchi del Mondo.

INDIRIZZO Via San Leonardo, 27
83036 Mirabella Eclano (AV)
TELEFONO 0825 449321
MAIL info@quintodecimo.it
WEB www.quintodecimo.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Laura e Luigi Moio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luigi Moio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Simone Iannella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANDREA REALE

I fratelli Reale sono agricoltori custodi di vigne sopravvissute alla fillossera in una delle tredici frazioni di Tramonti, un pugno di case che si è sviluppato attorno a una bellissima chiesa rupestre del XIII secolo. Un luogo che l'uomo è riuscito a conservare nella sua naturale biodiversità: un paesaggio in cui le viti secolari di tintore e pepella si mescolano a boschi di castagni e uliveti. Borgo di Gete si conferma anche nel millesimo 2017 un vino sincero e generoso, capace di far convivere serenamente la severità della dotazione tannica con un'energica freschezza.

INDIRIZZO Via Cardamone - Borgo
di Gete - 84010 Tramonti (SA)
TELEFONO 333 1783788
MAIL info@aziendaagricolareale.it
WEB www.aziendaagricolareale.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 18.500

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gaetano e Luigi Reale
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fortunato Sebastianò
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fortunato Sebastianò
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

II IRPINIA BIANCO GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO 2018

Bianco Doc - Fiano 40%, Greco 40%, Falanghina 20% | Alc.13,5%
€90 | Bt.4.150 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Oro dall'irresistibile magnetismo. Un naso trionfale che sa di croissant, miele d'acacia, ginestra, caramella inglese, timo e spezie d'Oriente. Beva che mette assieme solisti e comprimari, equilibrio e ricchezza, disegnando un arco gustativo perfetto che si compie in un'infinita scia di soffice piacere. Fettuccine con porcini e foie gras.

FIANO DI AVELLINO EXULTET 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €34 | Bt.33.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

IRPINIA FALANGHINA VIA DEL CAMPO 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €34 | Bt.18.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

GRECO DI TUFO GIALLO D'ARLES 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €34 | Bt.33.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

IRPINIA AGLIANICO TERRA D'ECLANO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €40 | Bt.16.913
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse e selvaggina

COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO BORGO DI GETE 2017

Rosso Dop - Tintore 100% | Alc.13,5% | €45 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile. Si concede con immediatezza all'olfatto: confettura di more e cannella, sussurri balsamici, radice di liquirizia e moka. Al palato gioca un ruolo determinante la spalla acida, che stempera alcol e tannini rendendo il sorso proporzionato e lineare. Costine di agnello impanate e fritte.

COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSATO GETIS BIO 2020

Rosato Doc - Piediroso 80%, Tintore 20% | Alc.13%
€19 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO CARDAMONE 2019

Rosso Doc - Piediroso 80%, Tintore 20% | Alc.13% | €19
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO ALISEO BIO 2020

Bianco Doc - Biancolella 50%, Falanghina 40%, Pepella 10%
Alc.13,5% | €19 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TAURASI VIGNA
QUINTODECIMO 2010 | 2015

TAURASI VIGNA
GRANDE CERZITO
RISERVA 2012 | 2014

ROCCA DEL PRINCIPE

Il fiano è certamente il vitigno campano più difficile da raccontare dal punto di vista sensoriale proprio perché è estremamente reattivo al contesto pedoclimatico. Ma se c'è un luogo dove questa straordinaria varietà si esalta, questo è senza ombra di dubbio Latio e, in particolare, contrada Arianiello. In questa zona i vigneti sono su suoli dotati di una notevole capacità drenante, circondati da fitti boschi ed esposti a una ventilazione costante che preserva un particolare microclima. Qui la famiglia Zarrella produce un Fiano di Avellino che non smette mai di emozionare, sempre e comunque.

INDIRIZZO Contrada Arianiello, 9
83030 Latio (AV)

TELEFONO 0825 1728013

MAIL info@roccadelprincipe.it

WEB www.roccadelprincipe.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 7,5 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Aurelia Fabrizio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Simona Zarrella

CONDUZIONE AGRONOMICA

Simona Zarrella

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ALFONSO ROTOLO

Siamo nel cuore del Cilento, dove la matrice pedologica è dominata dal flysch: un suolo alcalino a base di marne, arenarie e argilla, ideale per realizzare una viticoltura di qualità a bassissime rese. Qui si esprime la filosofia produttiva di Alfonso Rotolo, con una sapiente gestione aziendale che prevede presto l'insediamento di nuove etichette, frutto di sperimentazioni. Anche quest'anno è il Fiano dedicato alla figlia Valentina a raggiungere un punteggio significativo, seguito nella stessa fascia di valutazione da Urmi, un interessante blend di aglianico e piedirosso.

INDIRIZZO Via Fontana di San
Matteo - 84070 Rutino (SA)

TELEFONO 338 3839224

MAIL info@alfonsorotolo.it

WEB www.alfonsorotolo.it

ANNO FONDAZIONE 1938

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alfonso Rotolo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alfonso Rotolo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alfonso Rotolo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 (94) FIANO DI AVELLINO TOGNANO 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €22 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 13 mesi

Un giallo che acceca, come pietre al sole. La roccia si sente anche al naso, con una mineralità marina che si fonde alle nuance di nocciola tostata. Freschezza e sapidità si uniscono in un'energia spinta che scuote il palato, subito domata da un corpo accogliente che rende sinuosa la dinamica del sorso. Tonno rosso in crosta di pistacchi.

🌿🌿🌿 FIANO DI AVELLINO 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿 FIANO... (DEDICATO A VALENTINA) 2019

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.7.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Paglierino che vira al dorato. Un bouquet di frutta a polpa bianca, ginestra, taglio ed erbe aromatiche dà il la a una ventata mediterranea di iodio e senape. Una decisa sapidità attraversa l'impalcatura gustativa, trascinando dietro di sé lunghi ricordi di fiori e frutti. Risotto zucca e gamberi.

🌿🌿🌿 URMI 2019

Rosso Igp - Aglianico 80%, Piedirosso 20% | Alc.14% | €14

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 LE GHIANDAIE 2019

Rosso Igt - Aglianico 100% | Alc.14% | €12 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿 ALIENTO 2017

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 ROSE D'AUTUNNO 2020

Rosato Igt - Aglianico 100% | Alc.13% | €12 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🌿🌿 SAN MATTEO 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.13% | €12 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿🌿🌿 FIANO DI
AVELLINO TOGNANO
2015 | 2017

🌿🌿🌿 FIANO DI
AVELLINO 2017

ETTTORE SAMMARCO

Ravello è la sottozona in cui si concentra la maggior parte delle vigne aziendali a una quota, tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, caratterizzata da un clima fresco e ventilato. Non si contano gli interventi quotidiani di manutenzione che Bartolo ed Ettore mettono in opera per assicurare l'integrità e la bellezza di un paesaggio in cui uomo e natura dimostrano di poter convivere perfettamente. In questa riserva di biodiversità il Vigna Grotta Piana 2019 raggiunge il punteggio più alto, superando l'agguerrita concorrenza interna e fermandosi solo a un passo dal premio più ambito.

INDIRIZZO Via Civita, 9

84010 Ravello (SA)

TELEFONO 089 872774

MAIL info@ettoresammarco.it

WEB www.ettoresammarco.it

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 BOTTIGLIE 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Ettore Sammarco

CONDUZIONE ENOLOGICA

Carlo Roveda

Bartolo Sammarco

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ettore Sammarco

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

SAN SALVATORE 1988

Una realtà produttiva consolidata, che cresce ancora nel suo ruolo di punto di riferimento per la provincia di Salerno. Fa il suo ingresso la linea extreme che coinvolge alcune etichette aziendali prodotte in numero limitato. Grande assente Omaggio a Gillo Dorfles, ma in sua vece è il Pino di Stio 2019 a conquistare le quattro Viti, da una vigna di pinot nero a più di 600 metri di altitudine, un microclima assai fresco che consente al vitigno più celebre al mondo di adattarsi con inaspettata naturalezza al terroir cilentano: forse c'è lo zampino dell'enologo francese Charly Annes.

INDIRIZZO Via Dioniso

84050 Giungano (SA)

TELEFONO 0828 1990900

MAIL info@sansalvatore1988.it

WEB www.sansalvatore1988.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 41 BOTTIGLIE 400.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Giuseppe Pagano

CONDUZIONE ENOLOGICA

Riccardo Cotarella

Charly Annes

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO VIGNA GROTTA PIANA 2019

Bianco Doc - Ginestra 40%, Biancolella 30%, Falanghina 30%
Alc.13,5% | €20 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
e Legno 4 mesi

Manto luminoso, paglierino. Una decisa impronta iodata domina il debutto odoroso, seguita da macchia mediterranea riscaldata dal sole e frutta a polpa gialla. Al gusto tutto si muove sul filo dell'equilibrio grazie alla riuscita sinergia di freschezza e sapidità. Persistente. Ravioli di ricotta con burro e salvia.

++++ COSTA D'AMALFI RAVELLO ROSSO SELVA DELLE MONACHE RISERVA 2017

Rosso Doc - Aglianico 70%, Piedirosso 30% | Alc.14,5% | €25
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ COSTA D'AMALFI RAVELLO BRUSARA 2019

Bianco Doc - Falanghina 60%, Biancolella 40% | Alc.13,5% | €20
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ COSTA D'AMALFI RAVELLO ROSSO SELVA DELLE MONACHE 2019

Rosso Doc - Aglianico 50%, Piedirosso 50% | Alc.14% | €16
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO SELVA DELLE MONACHE 2020

Bianco Doc - Biancolella 70%, Falanghina 30% | Alc.13%
€16 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ COSTA D'AMALFI ROSATO TERRE SARACENE 2020

Rosato Doc - Piedirosso 70%, Aglianico 30% | Alc.13%
€16 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (93,5) PINO DI STIO 2019

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.14% | €25 | Bt.1.200

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Ricami granato a ornare il rubino. La profondità detta il ritmo odoroso con l'incedere di succo di mirtillo, rabarbaro e radice di liquirizia; poi una ventata balsamica su un fondo di porcini. Struttura importante a supporto di tannini raffinati, sviluppo gustativo proporzionato. Lunghissima scia fruttata. Stracotto di bufalo, zucca e liquirizia.

++++ GIOÌ EXTREME BRUT ROSÉ 2017

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €30

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salmi o insaccati

++++ PIAN DI STIO 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.13% | €23 | Bt.18.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CALPAZIO 2020

Bianco Igp - Greco 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ TRENENARE 2020

Bianco Igp - Fiano 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.60.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ GIOÌ BRUT ROSÉ 2018

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €22

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 28 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ OMAGGIO A GILLO DORFLES 2014 | 2015 | 2016

SANPAOLO

Il termine che forse riesce meglio degli altri a definire questa realtà aziendale è eclettismo: inteso come la capacità di interpretare zone, vitigni e tipologie di vino molto diversi tra di loro ma sempre in maniera esemplare. Del resto non è altro che una conferma della multiforme personalità di Claudio Quarta, sempre in movimento tra province e regioni differenti. Sorprende quest'anno la performance del Totò Bianco 2019, riuscito blend di Fiano e Greco dedicato all'indimenticabile Principe della risata, portabandiera di una filosofia produttiva con il segno distintivo della qualità.

INDIRIZZO Via Aufieri, 25 - Contrada San Paolo - 83010 Torricioni (AV)
TELEFONO 0825 998977
MAIL info@cantinasanpaolo.it
WEB www.claudioquarta.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Claudio Quarta
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Simone Quarta
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SCALA FENICIA

Da Marina Grande si può raggiungere Anacapri sfruttando i 921 gradini di una scala costruita 3000 anni fa dai Greci e poi ribattezzata Fenicia con una stravagante licenza storica, visto che i Fenici non sono mai giunti a Capri. Un itinerario consigliato per ammirare, immerse in un affascinante panorama, quattro suggestive "pezze", i terrazzamenti dove sono allevate le uve di greco, biancolella e falanghina con il sistema della pergola puteolana, che lascia crescere in alto i grappoli e sotto gli alberi di limoni. Una sola etichetta, per un vino bianco che racchiude tutto il golfo.

INDIRIZZO Via Fenicia, 15
 Località Marina Grande
 80073 Capri (NA)
TELEFONO 081 8389403
 338 5226197
MAIL info@scalafenicia.com
WEB www.scalafenicia.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 0,4 **BOTTIGLIE** 3.800
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Koch
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Giuseppe Pizzolante Leuzzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Raffaele Vinaccia
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 TOTÒ BIANCO 2019

Bianco Igp - Fiano 50%, Greco 50% | Alc.13,5% | €13
 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino sgargiante. Naso di volume e intensità, in cui si intrecciano sentori di bergamotto, tiglio e sbuffi iodati. Sorso composto e lineare, gratificato dalla morbidezza e sostenuto da una convincente sapidità. Epilogo terso e pulito. Risotto allo zafferano del Vesuvio.

🌿🌿 FALANGHINA 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €10
 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🌿🌿 FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €11
 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿 GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €11
 Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿 FOXTAIL 2019

Bianco Igp Passito - Coda di volpe 100% | Alc.14,5%
 €22 (0,5l) | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🌿🌿🌿 CAPRI BIANCO 2019

Bianco Doc - Falanghina 40%, Greco 40%, Biancolella 20%
 Alc.12% | €24 | Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Oro bianco, chiaro e seducente. Stesso colore anche per l'annuncio odoroso, che sa di mughetto e gelsomino, assieme a frutta esotica e vibrazioni marine di scogliera. In bocca spiazza per la dissetante e agrumata acidità, cui segue un corpo esile, ma altrettanto godibile. Il mare bagna anche il lungo finale. Tartare di gamberi, burrata e asparagi bianchi.

SORRENTINO

Tutto è partito da un moggio ereditato da nonna Benigna come cospicua dote: dopo un secolo e mezzo quella dimora agricola legata a un'economia di sussistenza familiare è diventata un progetto imprenditoriale orientato a preservare l'enorme patrimonio varietale storicamente legato al territorio vesuviano; e accanto a questo si è valorizzata anche l'antica vocazione all'accoglienza con un innovativo bed&wine immerso nella natura, con vigneti, uliveti e alberi di frutta. La versione rossa della Lacryma Christi 2019 profuma di lapillo, onorando il nome in etichetta.

INDIRIZZO Via Fruscio, 2

80042 Boscorecase (NA)

TELEFONO 081 8584963

MAIL info@sorrentinovini.com

WEB www.sorrentinovini.com

ANNO FONDAZIONE 1990

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 240.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Sorrentino

CONDUZIONE ENOLOGICA

Benny Sorrentino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Carminio Valentino

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LUIGI TECCE

Nel 2021 Luigi Tecce ha compiuto mezzo secolo, e i suoi vini continuano a esprimere la qualità eccelsa di sempre: questo immaginiamo possa essere il miglior regalo che desiderasse ricevere. Puro Sangue e Poliphemo sono Taurasi Riserva simili per uvaggio, vinificazione, maturazione e affinamento, ma mentre il primo viene prodotto da un vigneto giovane con rese intorno ai sessanta quintali per ettaro, il secondo è figlio di viti quasi centenarie e rese dimezzate. Nel bicchiere questo si traduce in un quid che conduce il ciclo al vertice della denominazione da ormai molti anni.

INDIRIZZO Via Trinità, 6

83052 Paternopoli (AV)

TELEFONO 349 2957565

MAIL ltecce@libero.it

WEB N.d.

ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 18.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Luigi Tecce

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luigi Tecce

CONDUZIONE AGRONOMICA Luigi Tecce

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

++++ (92) LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO SUPERIORE VIGNA LAPILLO 2018

Rosso Doc - Piediroso 80%, Aglianico 20% | Alc.13,5% | €18 |

Bt.15.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Lucenti riflessi granato aprono un ventaglio olfattivo di ribes, marasche e geranio; seguito da tabacco scuro, china e liquirizia; poi si accende una scintilla di polvere pirica in chiusura. Freschezza e sapidità guidano la beva con tannini composti e ben integrati nella struttura. Finale coeso e lineare. Cinghiale alle mele annurche.

++++ LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO SUPERIORE VIGNA LAPILLO 2019

Bianco Doc - Caprettone 80%, Falanghina 20% | Alc.13%

€15 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ VESUVIO CAPRETTONE BENITA '31 2020

Bianco Doc - Caprettone 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ VESUVIO CAPRETTONE SPUMANTE D'ORÉ VERSACRUM 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Caprettone 100% | Alc.12,5%

€15 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | 10 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VESUVIO PIEDIROSSO 7 MOGGI 2020

Rosso Doc - Piediroso 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO 5 VITI 2020

Bianco Doc - Caprettone 80%, Falanghina 10%, Greco 10%

Alc.12,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (94,5) TAURASI POLIPHEMO RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.15% | €50 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Trama fitta, con cuore rubino e orlo mattone. Subito visciole sotto spirito, poi subentra un'onda iodata di olive nere e sale, che bagna sensazioni di tabacco scuro, cenere e incenso. In bocca l'equilibrio è perfetto grazie a un'inaspettata morbidezza, sorretta da perfetta acidità e contrappunti tannici. Spalla di agnello glassata al miele.

++++ TAURASI PURO SANGUE RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.15% | €45 | Bt.7.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ IRPINIA CAMPANIA CAMPI TAURASINI SATYRICON 2019 2019

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €23 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ TAURASI
POLIPHEMO RISERVA
2014 | 2015

++++ TAURASI PURO
SANGUE RISERVA 2013

TENUTA CAVALIER PEPE

Opera Mia, primo capolavoro di Milena Pepe quando arrivò in Irpinia dal Belgio, continua a inanellare premi e riconoscimenti: un Taurasi che riesce a coniugare l'espressività territoriale con un abito di riconoscibile eleganza. Ma il 2020 ci dà l'opportunità di parlare del coda di volpe, un vitigno rustico e guerriero spesso relegato a un ruolo gregario che però nasconde un animo gentile e misurato, se correttamente interpretato; come nel caso del Bianco di Bellona, che ci ha colpito per la vena speziata dell'olfatto e per la seducente delicatezza della fase gustativa.

INDIRIZZO Via Santa Vara - 83050

Sant'Angelo all'Esca (AV)

TELEFONO 0827 73766

MAIL info@tenutacavalierpepe.it

WEB www.tenutacavalierpepe.it

ANNO FONDAZIONE 1999

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 75 BOTTIGLIE 500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Pepe

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gennaro Reale

Milena Pepe

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

TENUTA MADRE

Marianna e Adriano sono due giovani imprenditori, coppia nel lavoro e nella vita. Dall'unione dei loro nomi si forma il marchio aziendale, che fa bella mostra di sé sull'etichetta dell'unico vino prodotto. La cura maniacale dei dettagli continua con l'esagono, che riprende la geometria della vigna, e la emme, che invece si ispira ai tre colli di Montefalcione. Accogliamo in guida il neonato progetto enoico de I Sognatori 2019, Fiano di Avellino di raffinata complessità e dalla stilistica aristocratica, in una perfetta e alchemica fusione tra struttura e sapidità.

INDIRIZZO Contrada Carrani

83030 Montefalcione (AV)

TELEFONO 333 8008884

MAIL info@tenutamadre.it

WEB www.tenutamadre.it

ANNO FONDAZIONE 2019

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3,6 BOTTIGLIE 10.700

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marianna Mazzariello

e Adriano Tartaglia

CONDUZIONE ENOLOGICA

Arturo Erbaggio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Maurizio Petrillo

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

TAURASI OPERA MIA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €35 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rubino luminescente. Bouquet ricco e raffinato: pino mugo, menta e rabarbaro duellano senza fermarsi con marasche, cardamomo e tabacco scuro. Al gusto è soffice, avvolgente ed equilibrato; una trama tannica vellutata tampona con garbo, lasciando lunghi ricordi fruttati. Caciocavallo podolico maturato in grotta.

IRPINIA CODA DI VOLPE

BIANCO DI BELLONA 2020

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.13% | €12

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

IRPINIA CAMPI TAURASINI

SANTO STEFANO 2016

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €20 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GRECO DI TUFO NESTOR 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €17 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

FIANO DI AVELLINO REFIANO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €17 | Bt.22.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

IRPINIA ROSATO VELA VENTO VULCANO 2020

Rosato Doc - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

FIANO DI AVELLINO I SOGNATORI 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.3.933

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

Paglierino splendente. Colpisce la finezza olfattiva con i profumi di biancospino, miele di acacia, cera d'api e cotognata, valorizzati da un soffio tostato. Il palato trova materia e volume, con un sorso che viene attraversato da un'energica corrente sapida. Finale dall'impronta ammandorlata. Filetto di morone in guazzetto di zucca e pompelmo.

TAURASI LA
LOGGIA DEL CAVALIERE
RISERVA 2011 | 2012 | 2014

TAURASI
OPERA MIA 2014

TENUTA SAN FRANCESCO

L'azienda vitivinicola e l'agriturismo hanno permesso lo sviluppo di un progetto che viaggia in parallelo: filosofia produttiva e accoglienza sono un tutt'uno perché entrambi saldamente legati al racconto del territorio. Un angolo di paradiso che guarda il mare, nascosto tra le montagne di Tramonti. Quest'anno manca all'appello È Iss, dalle vigne prefilloseriche di tintore, ma guadagna spazio, anche rispetto alle altre etichette più blasonate, il Tramonti bianco 2020, classico blend della Costa d'Amalfi: un grande nitore di beva che conquista.

INDIRIZZO Via Solficiano, 19
84010 Tramonti (SA)
TELEFONO 089 876434
MAIL aziendasanfrancesco@libero.it
WEB www.vinitenutasanfrancesco.com
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Chiara Di Palma
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carmine Valentino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA SARNO 1860

Oltre i 600 metri le cose si fanno davvero complicate: le gelate primaverili e le grandinate settembrine sono un nemico sempre in agguato e spesso rappresentano lo scotto da pagare, ma talvolta ne vale la pena. Maura Sarno da 18 anni produce un Fiano che, sin dagli esordi, si è affermato tra i primi della denominazione. In questa edizione si distingue Erre, un vino dal prolungato affinamento in bottiglia che riesce a esprimere carattere e personalità, superando le difficoltà climatiche. Attenzione anche all'etichetta classica, il Fiano 2019. È il caso di dire: ne sentiremo parlare.

INDIRIZZO Contrada Serroni, 4/B
83100 Avellino (AV)
TELEFONO 339 7265669
MAIL info@tenutasarno1860.it
WEB www.tenutasarno1860.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maura Sarno
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Mercurio
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO 2020

Bianco Doc - Biancolella 40%, Falanghina 40%, Pepella 20%
Alc.13% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Livrea lucente color della paglia. Stille di fiori bianchi aprono l'olfatto; poi sopraggiungono le tracce di mela annurca e pera decana che accompagnano a uno sviluppo gustativo sostenuto dal dialogo ininterrotto di freschezza e sapidità. Buona la persistenza dai coerenti rimbalzi fruttati. Parmigiana di pesce bandiera.

COSTA D'AMALFI TRAMONTI
ROSSO 4 SPINE RISERVA 2017

Rosso Doc - Aglianico 40%, Tintore 40%, Piediroso 20%
Alc.13,5% | €25 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COSTA D'AMALFI TRAMONTI
BIANCO PER EVA 2019

Bianco Doc - Falanghina 40%, Ginestra 40%, Pepella 20%
Alc.13,5% | €20 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COSTA D'AMALFI ROSATO 2020

Rosato Doc - Piediroso 80%, Aglianico 20% | Alc.12,5%
€18 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FIANO DI AVELLINO SARNO
1860 ERRE 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €24 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 33 mesi
Sabbia dorata. Pesca gialla e ginepra sono intrecciate a doppio filo a indizi di ginepro, anice stellato e accenni fumé. La sovrapposizione di freschezza e sapidità è addomesticata con grande naturalezza da una struttura spessa e calda che rilancia gli aromi olfattivi e conduce a una saporita chiusura. Garganelli al tartufo con provola affumicata.

FIANO DI AVELLINO SARNO 1860 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FIANO DI
AVELLINO SARNO 1860
2016 | 2017 | 2018

TENUTA SCUOTTO

Fino a vent'anni fa la percezione della Campania all'estero si riduceva fondamentalmente al Taurasi; poi sono stati scoperti e valorizzati i grandi bianchi. Oggi viviamo una fase di ulteriore espansione di consenso che riguarda i rossi a corpo contenuto e i bianchi evoluti. Agganciandosi a questo ultimo trend, Tenuta Scuotto ha saputo creare un modello vincente: uva dal grande potenziale, passaggio accurato in legno e lungo affinamento in bottiglia, ottenendo un Fiano dalla grande personalità che mette d'accordo la critica enologica con quelli che toccano un calice di vino per la prima volta.

INDIRIZZO Via Campomarino, 3
83030 Lapio (AV)
TELEFONO 0825 1851965
MAIL info@tenutascuotto.it
WEB www.tenutascuotto.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Eduardo Scuotto
CONDIZIONE ENOLOGICA
Angelo Antonio Valentino
CONDIZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TERRE DEL PRINCIPE

Peppe Mancini e Manuela Piancastelli sono tra i pilastri fondanti della viticoltura casertana. Qui, in mezzo alle dolci colline di Castel Campagnano, nacque il sogno di portare i vitigni autoctoni delle terre attraversate dal Volturno sulle grandi tavole italiane; sogno realizzato e poi rinnovato da tante altre realtà produttive che hanno seguito la stessa strada. Spicca in batteria Ambruco, Pallagrello nero del 2017, grazie a un profilo espressivo e composto. Il Fontanavigna conferma poi che l'annata 2020 è stata proprio una benedizione per tutti gli areali campani.

INDIRIZZO Piazza Municipio, 4
81010 Castel Campagnano (CE)
TELEFONO 0823 867126
MAIL info@terredelprincipe.com
WEB www.terredelprincipe.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ
Manuela Piancastelli
e Peppe Mancini
CONDIZIONE ENOLOGICA
Luca Scapola
CONDIZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Coppola
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** No

🌿🌿🌿 (94) OI NÌ 2018

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.10.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Luminoso giallo oro. Profumi cremosi si sovrappongono a nuance floreali e fruttate: tiglio, camomilla e mango su biscotto al burro e brioche; chiude uno spruzzo di salsedine. Magnifico equilibrio in bocca: la sferzante acidità è in perfetta fusione con l'alcol, creando una dinamica gustativa di grande armonia. Risotto ai carciofi e salsa di gamberi.

🌿🌿🌿 GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿🌿🌿 FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿🌿 AMBRUCO 2017

Rosso Igt - Pallagrello nero 100% | Alc.13% | €22
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino dai riflessi granato. Il ventaglio olfattivo si apre con viole e ciliegie; poi giungono i ricordi di sottobosco e tabacco bruno. Tanta freschezza e sapidità in bocca, con adeguato supporto da puntuale componente alcolica. Tannini ordinati accompagnano il sorso fino alla lunga chiusura fruttata. Faraona alla leccarda.

🌿🌿🌿 FONTANAVIGNA 2020

Bianco Igt - Pallagrello bianco 100% | Alc.14% | €12
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿 PIANCASTELLI 2017

Rosso Igt - Pallagrello nero 70%, Casavecchia 30% | Alc.13%
€35 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 LE SÈROLE 2019

Bianco Igt - Pallagrello bianco 100% | Alc.14% | €22 | Bt.3.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 CENTOMOGLIA 2017

Rosso Igt - Casavecchia 100% | Alc.13% | €22 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 ROSETO DEL VOLTURNO 2020

Rosato Igt - Casavecchia 50%, Pallagrello nero 50% | Alc.13,5%
€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TERREDORA

Terredora possiede un variegato mosaico di vigneti sparsi un po' in tutta l'Irpinia: una costellazione di micro terroir che esaltano le differenze sensoriali. L'approccio in cantina asseconda questa naturale inclinazione, portando in bottiglia la specificità del singolo contesto pedoclimatico e la sua influenza su quel dato vitigno. In altri casi la strada enologica che si percorre è diversa e non è un limite, anzi. Come per Fatica Contadina, che stavolta emerge sulle altre etichette aziendali: un Taurasi da assemblaggio, che prevede l'utilizzo di Aglianico proveniente da Montemiletto e Lapio.

INDIRIZZO Via Serra
83030 Montefusco (AV)
TELEFONO 0825 968215
MAIL info@terredora.com
WEB www.terredora.com
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 180 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Walter
Mastroberardino e figli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Mastroberardino
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo
Mastroberardino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TORELLE

Torelle era il sogno dell'agronomo Emanuele Guardascione, che comprò dei terreni a Sessa Aurunca con lo scopo di realizzare un grande Falerno del Massico. Ci è riuscito, senza poter godere però del risultato che aveva pianificato perché prematuramente scomparso. Oggi l'azienda vede la sorella Giuliana in prima linea a seguire scrupolosamente la strada tracciata, consolidando e rinnovando quel sogno che si è materializzato con l'annata 2015, che testimonia il livello qualitativo raggiunto da questa etichetta. Avanti così!

INDIRIZZO Via Nazionale Appia, 1
Località Cascano - 80037
Sessa Aurunca (CE)
TELEFONO 392 0185208
MAIL torelle.info@gmail.com
WEB www.torelleviticoltori.com
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 18.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giuliana Guardascione
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Paparelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TAURASI FATICA CONTADINA 2014

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Smagliante granato. Confettura di mirtili e prugne, con incursioni di tabacco scuro e cacao; e poi ancora carrube, pot-pourri, e un fil di fumo da incenso. L'assaggio si muove con grazia e naturalezza, merito della riuscita integrazione tra spalla acida, struttura e tannini levigati, trainante sapidità. Medaglione di manzo con senape e salvia.

IRPINIA AGLIANICO CORTE DI GISO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.13% | €11 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

AGLIANICO 2019

Rosso Igt - Aglianico 100% | Alc.13% | €10 | Bt.80.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

IRPINIA FALANGHINA CORTE DI GISO 2020

Bianco Doc - Falanghina 85%, Fiano 15% | Alc.12,5% | €12
Bt.130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FIANO DI AVELLINO EX CINERE RESURGO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.90.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

FIANO DI
AVELLINO CAMPORE
2013 | 2016

TAURASI
CAMPORE RISERVA
2007 | 2008

FALERNO DEL MASSICO 2015

Rosso Doc - Aglianico 99%, Piediroso 1% | Alc.14,5% | €25 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Sfoggia un vivido granato. La proposta olfattiva è di raffinata complessità: viola appassita, radice di liquirizia e confettura di amarene su un fondo di china e cuoio invecchiato. Sorso vigoroso nella dotazione alcolica, con tannini cesellati a restituire un riuscito equilibrio. Lunghi ritorni fruttati. Cinghiale in umido.

AGLIANICO 2017

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.5.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FALANGHINA 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

AGLIANICO ROSATO 2020

Rosato Igp - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TORRICINO

Il Calore nasce sui monti Picentini e prosegue in direzione Nord attraversando le terre dell'aglianico. Non distante nasce anche il suo più importante affluente, il Sabato, che scorre in maniera parallela incontrando più a Est il territorio del greco. La riva destra del fiume è quella maggiormente vocata; è qui che Torricino, con i suoi vigneti obliqui, sfrutta le naturali pendenze e riesce a trasformare questo sontuoso vitigno in etichette preziose, divenute ormai emblema di questa azienda dalla crescita inarrestabile. Molto interessante il Taurasi Cevotiempo dal futuro più che promettente.

INDIRIZZO Via Nazionale, 5
Località Torricino
83010 Tufo (AV)
TELEFONO 0825 998119
MAIL info@torricino.it
WEB www.torricino.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Di Marzo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Di Marzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Di Marzo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GRECO DI TUFO RAONE 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Ardeno e luminoso oro zecchino. Anche il naso è caldo e solare: con i toni maturi di pesca nettarina e frutta esotica; poi subentrano un'intrigante mineralità gessosa e burro di arachidi. Gusto ricco e possente, più largo che lungo nello sviluppo, grazie a una sferzante acidità che gratifica il finale. Linguine con fiori di zucca e provolone del monaco.

TAURASI CEVOTIEMPO 2017

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.15% | €22 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FIANO DI AVELLINO SERRAPIANO 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TRAERTE

Dopo dieci anni di attività costellata da brillanti risultati, tutti abbigliati di bianco, si può ritenere reciso quel cordone ombelicale che legava nell'immaginario collettivo Traerte alla precedente esperienza di Raffaele Troisi. Grande rigore in vigna e mano coerente nella fase produttiva hanno scolpito la qualità espressiva dei due gemelli diversi di Irpinia Coda di Volpe: il cru Torama è una lama aguzza dal tipico accento agrumato; l'altro, più morbido, ci conduce in una passeggiata sensoriale attraverso un profumato campo fiorito.

INDIRIZZO Contrada Vadiaperti
83030 Montefredane (AV)
TELEFONO 0825 607013
MAIL info@traerte.it
WEB www.traerte.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Pisano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Raffaele Troisi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Raffaele Troisi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

IRPINIA CODA DI VOLPE TORAMA 2020

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.13% | €21 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Una veste di splendente giallo paglierino. La mineralità rocciosa è lo sfondo olfattivo su cui si incastrano le erbe officinali. Assaggio estremamente fresco e verticale, talmente affilato da evocare un liquido tagliente, intriso di agrumi verdi. Lascia un lungo ricordo al sapore di lime e ginepro. Mozzarella di bufala campana.

IRPINIA CODA DI VOLPE 2020

Bianco Doc - Coda di volpe 100% | Alc.13% | €10
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FIANO DI AVELLINO AIPIERTI 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €21 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

GRECO DI TUFO TORNANTE 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €21 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €13 | Bt.23.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FUORI LIMITE LE VECCHIE VIGNE 2019

Bianco Igt - Greco 100% | Alc.13% | €21 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

●○○○

VENTITRÉFILARI

Singolare la sequenza che mette assieme i tre numeri primi legati a questa azienda, che si concentra con proficua ostinazione nella crescita di un figlio unico. Iniziamo con 1, considerato da molti matematici come il primo dei numeri primi: uno è infatti il vino prodotto; 5 sono invece le partecipazioni continue in guida; e 23 il numero dei filari in proprietà. Il nostro augurio è di incontrarsi sempre qui fino a registrare il prossimo significativo passaggio con la coincidenza delle presenze con il numero delle piante in vigna. Oppure giocare il terno secco sulla ruota di Napoli.

INDIRIZZO Via Piante, 43
Località Alimata - 83030
Montefredane (AV)
TELEFONO 0825 672482
334 9331944
MAIL info@ventitrefilari.com
WEB www.ventitrefilari.com
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 0,8 BOTTIGLIE 4.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Rossella De Benedetto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carmine Valentino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carmine Valentino
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 FIANO DI AVELLINO NUMERO PRIMO 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €21 | Bt.4.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Paglierino luminoso. Mostra subito tutto il suo charme con coinvolgenti suggestioni di pesca gialla e un corteo erbaceo di essenze officinali e fieno, avvolto da nuance tostate dagli accenti fumé. Il sorso è fresco e dissetante, scorrevole ed equilibrato, e si distende in un percettibile allungo. Risotto agli asparagi di montagna.

●○○○

VESTINI CAMPAGNANO

Punto di riferimento per l'Alto Casertano per aver contribuito con caparbia alla salvaguardia del patrimonio varietale diffuso in questo areale. Primeggia nella batteria proposta in guida il Pallagrello nero, un vino dalla fisionomia gustativa ben proporzionata; buona anche la prestazione dell'altra etichetta a tinte rosse: il Casavecchia di Pontelatone Riserva esprime infatti forza tannica e freschezza da vendere facendo presagire un lungo avvenire davanti a sé. L'esperienza della conduzione enologica si fa sentire anche nella versione spumantizzata dell'Asprinio.

INDIRIZZO Via Barraccone
- Località San Giovanni e
Paolo - 81013 Caiazzo (CE)
TELEFONO 0823 679087
MAIL info@vestinincampagnano.it
WEB www.vestinincampagnano.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 4 BOTTIGLIE 65.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie
Barletta e Quaranta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Caciorgna
Emilia Tartaglione
CONDUZIONE AGRONOMICA
Orazio Andreoli
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 PALLAGRELLO NERO 2019

Rosso Igt - Pallagrello nero 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Rubino con sfavillanti riflessi granato. Corredo aromatico intenso e complesso, caratterizzato da piccoli frutti neri e ciliegie; seguiti da spezie scure, caffè, viole appassite e accenni ferruginosi. La rotondità glicerica viene bilanciata da una robusta spalla sapida e da tannini ben integrati. Spezzatino di bufalo con piselli.

🍷 CASAVECCHIA DI PONTELATONE RISERVA 2017

Rosso Doc - Casavecchia 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.2.000
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ASPRINIO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Asprinio 100% | Alc.12% | €9 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 PALLAGRELLO BIANCO 2020

Bianco Igt - Pallagrello bianco 100% | Alc.13% | €13 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VIGNA VILLAE

Da un'azienda che ha la sede operativa a Taurasi è lecito aspettarsi una particolare attenzione per il principe rosso dell'Irpinia, come confermano la presenza e la valorizzazione dei cloni storici di aglianico nelle vigne di proprietà della famiglia Piscopo. Quest'anno nella batteria proposta in guida sorprende invece l'affermazione perentoria del Fiano di Avellino che, complice l'annata favorevole, decide di prendersi tutto il suo spazio con una prestazione che lascia prevedere un luminoso futuro: un vino dalla vibrante personalità.

INDIRIZZO Contrada Pesano
83030 Taurasi (AV)
TELEFONO 081 6063181
MAIL info@vignavillae.it
WEB www.vignavillae.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giupi 18 srl
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VIGNE GUADAGNO

Tutto è partito dall'acquisto di una vigna di fiano nel 2010 nel comune di Montefredane, area vocatissima per questo vitigno sempre pronto a essere plasmato dall'ambiente pedoclimatico. L'avventura dei fratelli Giuseppe e Pasquale Guadagno è continuata con l'ampliamento della gamma aziendale: prima il Greco di Tufo, con la versione del millesimo 2018 che flirta con l'eccellenza; poi il convincente esordio del Metodo Classico, prodotto soltanto in 1900 bottiglie. Da segnalare la condotta agronomica, dichiarata come convenzionale, ma che strizza l'occhio anche a pratiche biologiche.

INDIRIZZO Via Amerigo Vespucci
83030 Taurasi (AV)
TELEFONO 0825 16886379
MAIL info@vigneguadagno.it
WEB www.vigneguadagno.it
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Guadagno
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gennaro Reale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Delicato giallo verdolino dagli originali riflessi argentei. Naso garbato e mai invadente, declinato su sottili sensazioni erbacee, fiori bianchi primaverili e nocciola fresca. Sorprendente la bevibilità, stimolata a lungo da un coinvolgente finale di gesso e frutta secca. Spaghettoni con fiori di zucca e cozze.

GRECO DI TUFO VOR 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

TAURASI CIENT'ANNE RISERVA 2013

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €30 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GRECO DI TUFO 2018

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.3.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Giallo oro luminosissimo. Il naso si manifesta in modo intenso con uno spettacolare intreccio di tiglio, magnolia e alghe di mare. In bocca offre la riuscita combinazione di acidità e sapidità con una persistenza granitica supportata da un'accattivante onda iodata. Friarielli in padella con crudo di gamberi.

FIANO DI AVELLINO 2018

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SPUMANTE BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Fiano 100% | Alc.12,5% | €25
Bt.1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FIANO DI AVELLINO CONTRADA SANT'ANIELLO 2016

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.2.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

IRPINIA AGLIANICO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €11 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

●○○○

VILLA DIAMANTE

Siamo ancora in tempo per festeggiare le nozze d'argento di una realtà produttiva contraddistinta da uno smisurato amore per il suo territorio: un bellissimo poggio collinare a Montefredane che riesce a timbrare con la sua benefica influenza tutti i vini prodotti in questo areale regalando ardenti emozioni nel calice. Ritorna in grande spolvero il cru Clos d'Haut, dopo un proficuo periodo di riposo, portando in etichetta il millesimo di una delle annate più stabili dell'ultimo decennio. Una nobile e severa austerità che ha scolpito un raffinato profilo gustativo.

INDIRIZZO Via Toppole, 16
83030 Montefredane (AV)
TELEFONO 347 6791469
0825 670014
MAIL info@villadiamante.wine
WEB www.villadiamante.wine
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 4 BOTTIGLIE 10.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Diamante Maria Renna
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

●●○○

VILLA DORA

Spesso la comunicazione, quando si parla di Vesuvio, si banalizza riducendosi a una sterile dicotomia tra chi ne sottolinea la potenzialità enologica in una visione prospettica e chi, invece, preferisce agganciarsi al passato più remoto, quello degli antichi romani, cristallizzato dall'eruzione del 79 d.C. Meno male che ci sono aziende come Villa Dora che hanno i piedi che affondano saldamente nella realtà dell'oggi offrendo interpretazioni di Lacryma Christi di grandissima aderenza territoriale e dalla qualità eccelsa. È il Gelsonero a primeggiare, guadagnando il gradino più alto.

INDIRIZZO Via Bosco Mauro
80040 Terzigno (NA)
TELEFONO 081 5295016
MAIL info@cantinevilladora.it
WEB www.cantinevilladora.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 9 BOTTIGLIE 65.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Ambrosio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Ambrosio
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

FIANO DI AVELLINO CLOS D'HAUT 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €26 | Bt.2.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Livrea esuberante dalle tonalità paglierine. Il ventaglio odoroso esibisce profumi di bergamotto e nocciola fresca, salvia e timo, polpa di pesca gialla e albicocca. Al gusto è signorile, austero e sapido; rivela nel finale accattivanti ritorni di anice stellato e agrumi dall'accento balsamico. Faraona al limone e rosmarino.

FIANO DI AVELLINO VIGNA DELLA CONGREGAZIONE RISERVA 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13,5% | €26 | Bt.6.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

(92) LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO GELSONERO 2019

Rosso Dop - Piediroso 80%, Aglianico 20% | Alc.14% | €22
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino dalla preziosa filigrana granato. Gelso nero, nomen omen, e anice stellato guidano l'olfatto, che si concede nuance di china e pepe nero, accese da una scintilla sulfurea. Il sorso offre spessore senza perdere in scorrevolezza: trama tannica integrata in una struttura impeccabile. Generosa persistenza. Agnello, cacio e uova.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO VIGNA DEL VULCANO 2019

Bianco Doc - Caprettone 80%, Falanghina 20%
Alc.13,5% | €28 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO FORGIATO 2019

Rosso Doc - Piediroso 80%, Aglianico 20% | Alc.14% | €32
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LACRYMA CHRISTI
DEL VESUVIO BIANCO
VIGNA DEL VULCANO
2016 | 2017 | 2018



VILLA MATILDE AVALLONE

La storia del Falerno del Massico è intimamente legata a quella della famiglia Avallone. Si deve al capostipite Francesco Paolo, senza ombra di dubbio, la possibilità per questo territorio di rinnovare gli antichi fasti dell'Ager Falernus, quando dal porto di Sinuessa salpavano per tutto il mondo conosciuto anfore di terracotta colme di vino pregiatissimo. I cru aziendali, Vigna Camarato e Vigna Caracci, si collocano sempre su alti livelli qualitativi. Una segnalazione innamorata merita il Mata Rosé Brut, fra le bollicine campane più interessanti per stile e riconoscibilità varietale.

INDIRIZZO SS Domitiana, 18
81030 Cellole (CE)

TELEFONO 0823 932088

MAIL info@villamatilde.it

WEB www.villamatilde.it

ANNO FONDAZIONE 1965

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 125 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Salvatore e

Maria Ida Avallone

CONDUZIONE ENOLOGICA

Riccardo Cotarella

Fabio Gennarelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Carmine De Lucia

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



VILLA RAIANO

Si è concluso il lento processo di conversione in biologico, iniziato nel 2018, che ha interessato tutta la variegata proposta aziendale. Ottima la prestazione offerta delle due etichette a tinte rosse da Aglianico, ma salta all'occhio il poker di Fiano di Avellino messo sul tavolo dalla famiglia Basso con due assi vincenti come Ventidue e, soprattutto, il premiato cru Alimata, prodotto in pochissime bottiglie da due soli ettari nell'areale di Montefredane. Un angolo di paradiso, baciato da Dio e dagli uomini, che ha generato un vino che sbalordisce e ammalia allo stesso tempo.

INDIRIZZO Via Bosco Satrano, 1

Località Cerreto - 83020

San Michele di Serino (AV)

TELEFONO 0825 595663

MAIL info@villaraiano.com

WEB www.villaraiano.com

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Basso

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fortunato Sebastiano

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fortunato Sebastiano,

Domenico Renzulli

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ FALERNO DEL MASSICO ROSSO VIGNA CAMARATO RISERVA 2016

Rosso Dop - Aglianico 99%, Piediroso 1% | Alc.14,5% | €45
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

L'orlo granato orna il rosso carminio dal naso definito fin nei minimi dettagli. Succo di amarene e rosa appassita, pepe nero e caffè, liquirizia e ruggine. Materia e sostanza glicerica nell'ingresso al palato; poi è il tannino a prendere possesso dello sviluppo gustativo. Lunghi ritorni di frutta. Stracotto di bufalo alle erbe spontanee.

++++ ➔ MATA BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ FALERNO DEL MASSICO BIANCO VIGNA CARACCI 2018

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.10.000
Ferm. Legno e Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ FALERNO DEL MASSICO ROSSO 2017

Rosso Dop - Aglianico 90%, Piediroso 10% | Alc.13,5% | €14
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ FALERNO DEL MASSICO BIANCO 2020

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.68.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ MATA EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Falanghina 100% | Alc.12,5%
€23 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 96 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi e crudità

++++ (93) FIANO DI AVELLINO ALIMATA 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €20 | Bt.3.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino vivo. Verticale e profondo: su uno sfondo fumé si fanno apprezzare salvia e mirto, liquirizia e ginger, papaia e mango, rinfrescati da un soffio mentolato. La beva mostra un equilibrio perfino disarmante per come riesce a far convivere opulenza e succosa freschezza. Epilogo durevole. Palamita in crosta di nocciolo e timo selvatico.

++++ IRPINIA CAMPI TAURASINI COSTA BAIANO 2017

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €15 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ FIANO DI AVELLINO VENTIDUE 2019

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €20 | Bt.3.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ TAURASI 2016

Rosso Docg - Aglianico 100% | Alc.14% | €20 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €12 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ GRECO DI TUFO PONTE DEI SANTI 2019

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €20 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ FIANO DI
AVELLINO ALIMATA 2018

++++ FIANO DI
AVELLINO VENTIDUE
2012 | 2017

VITICOLTORI DE CONCILIIIS

La storia vitivinicola del Cilento è passata da qui, profondamente radicata in queste colline caratterizzate da forti pendenze e da una consistente presenza di scheletro calcareo: il flysch, composto da marne e arenarie quarzose. La famiglia De Conciliis ha potuto godere del contributo determinante delle nuove generazioni che lavorano in azienda consolidando un percorso enologico che coniuga semplicità e immediatezza con carattere e riconoscibilità. Sfiora l'eccellenza con l'Aglianico Donnaluna; new entry il Maybe, ad arricchire la sezione delle bollicine cilentane.

INDIRIZZO Località Querce, 1
84060 Prignano Cilento (SA)
TELEFONO 0974 831090
MAIL info@viticoltorideconciliis.it
WEB www.viticoltorideconciliis.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia De Conciliis
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fortunato Sebastiano
Vincenzo Falace
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paola De Conciliis
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

VITIS AURUNCA

Siamo in pieno Ager Falernus, un territorio stretto tra il massiccio del monte Massico, il vulcano spento di Roccamonfina e la costa tirrenica. Qui un gruppo di appassionati agronomi, guidati da Giovanni Ceparano, fonda Vitis Aurunca nel 2007, mettendo al centro del progetto aziendale la vigna. Bagna il suo esordio in guida con l'interessante prestazione di Mariella, un Falerno da primitivo e barbera che esibisce una muscolatura atletica che coniuga la forza tannica con l'agilità di beva. L'altro vino, dedicato alla versione da aglianico, mette in evidenza struttura e dotazione alcolica.

INDIRIZZO SS Domitiana
km 8,800 - 81030 Celliole (CE)
TELEFONO 0823 933103
MAIL info@vitisaurunca.com
WEB www.vitisaurunca.com
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Francesco e Pietro
Ceparano, Luigi Vergara
CONDUZIONE ENOLOGICA Arturo
Erbaggio, Pietro Ceparano
CONDUZIONE AGRONOMICA Giuseppe
Ceparano, Luigi Vergara
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 AGLIANICO DONNALUNA 2018

Rosso Igt - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi

Manto pregiato, rosso rubino. Un spettro olfattivo che si annuncia con le spezie, copiose pennellate di pepe e noce moscata; poi arriva la frutta a tinte rosse e un cenno di liquirizia a chiudere. Bocca coerente, con adeguata presenza di morbidezza, acidità e tannini a gestire l'equilibrio complessivo. Melanzane imbottite alla cilentana.

🍷 MAYBE BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Aglianico 90%, Fiano 10%
Alc.11,5% | €25 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 FIANO BACIOILCIELO 2020

Bianco Igp - Fiano 90%, Falanghina 10% | Alc.13% | €9
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CILENTO FIANO DONNALUNA 2020

Bianco Doc - Fiano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SELIM BRUT 2019

Bianco Metodo Martinotti - Aglianico 90%, Fiano 10%
Alc.11,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 AGLIANICO BACIOILCIELO 2019

Rosso Igp - Aglianico 85%, Primitivo 15% | Alc.13% | €9 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FALERNO DEL MASSICO
PRIMITIVO MARIELLA 2018

Rosso Doc - Primitivo 85%, Barbera 15% | Alc.13,5%
€14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino fitto e luminoso. Naso esplosivo, con sensazioni di ciliegia nera, fico secco e alloro su un fondo di confettura di prugna e succo di pomodoro. Sorso morbido e avvolgente che viene bilanciato da un'incessante freschezza. Lungo finale dai toni maturi di bacche di mirto. Cabrales.

🍷 FALERNO DEL MASSICO MARGHERITA 2018

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FALERNO DEL MASSICO AGNESE 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce