



Agnanum (2002)

Le viti nodose escono dalla terra nera contorcendosi, con la vigoria di adolescenti donzelle mentre in realtà sono centenarie. Nelle dune sabbiose del cratere siliceo di Agnano l'acqua piovana non lascia alcuna traccia, e le vigne dimorano da sempre in un equilibrio precario e vulnerabile. Raffaele governa questa viticoltura complicata con indicibile maestria; abituato alle difficoltà, non si lascia intimidire dai capricci di un luogo che conosce profondamente: nasce qui il Piediroso più materico di tutti, quello con più corpo, quello più selvaggio, irriverente e fascinoso.

Via Abbandonata degli Astroni, 3 - 80125 Napoli (NA)
T. 339 1960382 | M. info@agnanum.it
www.agnanum.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Raffaele Moccia
Cond. enologica: Gianluca Tommaselli
Cond. agronomica: Raffaele Moccia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO 2021

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rubino con riflessi amaranto. Il naso onora la varietà, grazie a nuance di fiori di geranio, ciliegia e pepe nero; con sentori empireumatici di cenere bagnata e polvere da sparo. Bocca densa, dotata di sferzante freschezza e con tannini asciuganti e ben integrati; finale di gratificante lunghezza. Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Tartare di gamberi.



SABBIA VULCANICA ROSSO 2021

Rosso Igt - Piediroso 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Torta salata alle zucchine e origano.



SABBIA VULCANICA BIANCO 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Provola di Agerola.



Aia dei Colombi (2002)

La storia della famiglia Pascale risale agli anni Sessanta del secolo scorso; oggi sono i fratelli Marcellino e Gaetano, con quest'ultimo agronomo di notevole esperienza, a condurre l'azienda che si trova a circa 300 m sul mare sulle coste sud-ovest della Valle del Terno. Sapere contadino e rispetto per la biodiversità sono il motore incessante di una filosofia produttiva che si fa apprezzare per vini passionali, dalla coerente fedeltà territoriale. Vigna Suprema, anche nel millesimo 2020, si conferma portabandiera della cantina guardiese.

Contrada Sapienze - 82034 Guardia Sanframondi (BN)
T. 0824 817139 | M. info@aiaideicolombi.it
www.aiaideicolombi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Marcellino Pascale
Cond. enologica: Angelo Pizzi
Cond. agronomica: Gaetano Pascale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI VIGNA SUPREMA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Paglierino intenso, dai luminescenti riflessi dorati. Raffinato l'olfatto: si offre con un ventaglio di albicocca e agrumi; poi taglio, miele e uno sbuffo di gesso. Sorso pieno, in cui l'iniziale sapidità si fonde serenamente con freschezza e calore alcolico. Lunga estensione, dagli evidenti ricami erbacei. Insalata di polpo, patate e olive.



SANNIO BARBERA CAMAIOLA 2021

Rosso Doc - Camaiola 100%
Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tagliere di salumi.



SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI FIANO 2021

Bianco Doc - Fiano 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Zuppetta di piselli e vongole.



FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO
2018 | 2019 | 2020



CAMPI FLEGREI FALANGHINA
2018 | 2019 | 2020



FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI VIGNA SUPREMA
2016 | 2017 | 2019



SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI AGLIANICO
2016 | 2017 | 2018



Alois (1992)

L'azienda è in continua evoluzione, costantemente alla ricerca della valorizzazione dei vitigni dell'alta Campania, come testimonia l'avvio di un organico progetto di zonazione: a un anno dai primi carotaggi c'è stata la presentazione dei primi esiti dell'analisi relativa ai vini provenienti da suoli differenti, ma con lo stesso protocollo di vinificazione. Parametri e risultati assai incoraggianti, che gettano le fondamenta scientifiche per costruire il prossimo futuro di questo territorio. Il Morrone si conferma etichetta di punta e ormai non è più una sorpresa, ma una solidissima realtà.

Via Ragazzano - Località Audelino - 81040 Pontelatone (CE)
T. 0823 876710 | M. info@vinialois.it
www.vinialois.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Michele Alois
Cond. enologica: Giovanni Piccirillo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MORRONE 2020

Bianco Igt - Pallagrello bianco 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
Paglierino cristallino. La fase olfattiva è scandita da un'intrigante sequenza di pesca gialla, ginestra e mandarino, su un cespuglio di profumata macchia mediterranea. Il palato è vibrante e tonico; con una progressione gustativa caratterizzata da un crescendo di sapori e coerenti ritorni di agrumi e fiori. Ostriche Speciale de Claire Marennes-Oléron.



CASAVECCHIA DI PONTELATONE TREBULANUM RISERVA 2018
Rosso Doc - Casavecchia 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Manzo brasato con funghi.



MURELLA 2018

Rosso Igt - Pallagrello nero 100%
Alc. 13% | € 40 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Maialino in agrodolce.



CAIATÌ 2021

Bianco Igp - Pallagrello bianco 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Linguine allo scoglio.



CAULINO 2021

Bianco Igp - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pizza Margherita.



CAMPOLE 2019

Rosso Igp - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Spezzatino di manzo.



MORRONE
2018 | 2019



CAIATÌ
2017 | 2019 | 2020



Giuseppe Apicella (1977)

La cantina, recentemente rinnovata, ha portato nuova linfa alla fase di accoglienza ma è il vigneto storico della Scippata, con piante centenarie franche di piede, a restare l'attrattore principale. Una prestazione complessiva di ottimo livello: quattro sono le etichette che si piazzano nella fascia delle tre Viti e mezzo. A sorpresa il vertice aziendale viene guadagnato dal passito Passion, con l'unico rammarico di essere prodotto soltanto in seicento bottiglie. Una menzione per il Piediroso in purezza che si fa apprezzare per la sua aderenza alla tipologia.

Via Castello Santa Maria, 1 - Frazione Capitignano - 84010 Tramonti (SA)
T. 089 876075 | M. info@giuseppeapicella.it
www.giuseppeapicella.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giuseppe Apicella
Cond. enologica: Prisco Apicella
Cond. agronomica: Prisco Apicella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



PASSION 2020

Bianco Igt Passito - Falanghina 30%, Ginestra 30%, Biancolella 20%, Fiano 20%
Alc. 15% | € 25 (0,375 l) | Bt. 600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Oro luminoso. Irradia fragranze di biscotti al miele, scorzette di arancia candita, zafferano, noce e nocciola tostate. Sorso equilibrato, nella riuscita dicotomia tra sapidità marina e accogliente dolcezza, che riporta in primo piano frutta secca e caramella all'orzo nella lunghissima persistenza. Torta sbrisolona.



PIEDIROSSO 2021

Rosso Igt - Piediroso 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 8 mesi
Zuppa di pesce.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI SCIPPATA RISERVA 2017

Rosso Doc - Tintore 80%, Piediroso 20%
Alc. 15% | € 38 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO COLLE SANTA MARINA 2020

Bianco Doc - Biancolella 30%, Falanghina 30%, Ginestra 30%, Pepella 10%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO 2021

Bianco Doc - Falanghina 60%, Biancolella 40%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spiedo di sepioline ai ferri.



COSTA D'AMALFI ROSATO 2021

Rosato Doc - Piediroso 50%, Sciascinoso 50%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pomodori gratinati con paté di olive.



PASSION
2016 | 2017 | 2019



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO COLLE SANTA MARINA
2017 | 2018 | 2019



Bambinuto (2006)

Marilena Aufiero è una tenace vigneronne che sa raccogliere con destrezza le sfide e magari ribaltare gli esiti di battaglie che sembrano, solo in apparenza, perse. Geniale e provocatorio il nome di fantasia scelto per l'etichetta che la commissione Docg ha respinto, non concedendo la possibilità di utilizzare la fascetta né, tantomeno, la tipologia Riserva. Ed è così che, in una batteria di bianco vestita, un Greco proposto come semplice Igt diventa invece ammaliante elisir che colpisce dritto al cuore, guadagnando Quattro meritatissime Viti.

Via Cerro, 20 - 83030 Santa Paolina (AV)
T. 349 6454046 | M. info@cantinabambinuto.com
www.cantinabambinuto.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marilena, Antonio e Michela Aufiero
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Mirco Colella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RESPINTO 2020

Bianco Igt - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio
Intenso oro lucente. Una balsamica tisana ai profumi di pompelmo, zenzero candito, fiori e macchia mediterranea, tiglio, magnolia, camomilla ed elicriso. All'assaggio è accattivante, vibrante di freschezza; con un lunghissimo setole al sapore di erbe officinali. Tacchinella ripiena su letto di patate.



GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Agnello al forno con rosmarino.



IRPINIA FALANGHINA INSANIA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 15% | € 14 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio
Crostoni con baccalà mantecato.



GRECO DI TUFO PICOLI RISERVA
2019



IRPINIA FALANGHINA INSANIA
2016 | 2018 | 2020



Bosco de' Medici (1996)

Diciassette ettari di bosco di proprietà e una pietra di confine con lo stemma della storica dinastia fiorentina hanno ispirato il naming aziendale. Prima solo conferitori di uve, adesso produttori consapevoli, in prima linea nella valorizzazione del patrimonio varietale vesuviano: questo il graduale percorso di crescita di un'azienda dinamica, sostenuto da approfonditi studi agronomici e sperimentazioni enologiche, guidato e garantito da Vincenzo Mercurio. Dal vigneto La Rotonda, così chiamato per la sua forma circolare, nasce Lavarubra, tutto fuoco e vulcano.

Via Antonio Segni, 43 - 80045 Pompei (NA)
T. 338 2828234 | M. info@boscodemedici.com
www.boscodemedici.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 28.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglie Monaco e Palomba
Cond. enologica: Franco Monaco, Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO LAVARUBRA 2021

Rosso Doc - Piedirosso 85%, Aglianico 15%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Rubino acceso da luminosi riflessi granato. Nitide pennellate di marasca, arancia sanguinella e fiori di geranio affiorano su un fondo di spezie, foglie di tabacco e cenere. Succoso e rotondo nel sorso; con uno sviluppo gustativo equilibrato, caratterizzato da tannini integrati e una gratificante chiusura salmastra. Pasta alla Norma.



POMPEII BIANCO 2021

Bianco Igt - Caprettone 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 7.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Acciaio 7 mesi
Calamari con ripieno di tarassaco e patate.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO LAVAFLAVA 2021

Bianco Doc - Caprettone 85%, Falanghina 15%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



DRESSSEL 19.2 2021

Bianco Igt - Caprettone 100%
Alc. 13,5% | € 60 | Bt. 600 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 7 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



POMPEII ROSSO 2021

Rosso Igt - Piedirosso 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e
Legno 12 mesi
Gnocchi al ragù.



POMPEII ROSATO 2021

Rosato Igt - Piedirosso 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



POMPEII BIANCO
2018 | 2019 | 2020



**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO
ROSSO LAVARUBRA**
2018 | 2019 | 2020

Cantine Antonio Caggiano

(1990)

Un'azienda che ha legato la sua notorietà soprattutto alla celebre selezione di Taurasi che porta in etichetta il riferimento alla storica vigna Macchia dei Goti: un vino che ha contribuito a riscrivere la grammatica sensoriale della denominazione. A strabiliare è però la prima annata della Riserva di Fiano, Vigna Isca, interpretata con una visione d'Oltralpe, introducendo una sapiente gestione della barrique in fase di maturazione; d'altronde ce lo dovevamo aspettare da un maestro come Luigi Moio, firma enologica, da tempi non sospetti, di questa cantina taurasina.

Contrada Sala - 83030 Taurasi (AV)
T. 0827 74723 | M. info@cantinecaggiano.it
www.cantinecaggiano.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 32 | **Bottiglie:** 170.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Antonio e Giuseppe Caggiano
Cond. enologica: Luigi Moio, Giuseppe Caggiano
Cond. agronomica: Antonio Caggiano
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FIANO DI AVELLINO VIGNA ISCA RISERVA 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 2 mesi
Una luce d'oro. Raffinatissima sequenza di gentili fragranze di albicocca, zeste di limone candito ed essenze della macchia mediterranea, alternate da dolci profumi di panna fresca e miele d'acacia. Il sorso traccia un percorso suadente ed equilibrato che termina con sapori di piante officinali. Aragosta in bellavista.



IRPINIA CAMPI TAURASINI SALAE DOMINI 2019

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
Filetto di maiale lardellato.



TAURASI MACCHIA DEI GOTI 2018

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



MEL 2020

Bianco Passito - Fiano 70%, Greco 30%
Alc. 12% | € 28 (0,5l) | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
Blu di pecora.



ROSA SALAE 2021

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



FIAGRE 2021

Bianco Igt - Fiano 70%, Greco 30%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Zuppa di cipolle gratinate.



MEL
2017 | 2018 | 2019



IRPINIA CAMPI TAURASINI SALAE DOMINI
2015 | 2017 | 2018

Cantina del Taburno

(1972)

Cinquant'anni di storia cooperativa impreziosita dalla custodia di una delle vigne prefilloseriche più antiche della Campania: quella del Bue Apis, una "mamma vigna" di oltre duecento anni che rischia l'estirpazione forzata per la scelta di far passare proprio qui il tracciato della fondovalle vitulanese. Il vino iconico legato a questo vigneto riposa, forse un po' spaventato da questa ipotesi scellerata, ancora in cantina, lasciando al CESCO dell'Eremo il gradino più alto e il compito di far sentire a tutti la voce più autentica del Sannio che vuole lottare contro il cemento.

Via Sala, 12 - 82030 Foglianise (BN)
T. 0824 871338 | M. info@cantinadeltaburno.it
www.cantinadeltaburno.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 1.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Consorzio Agrario Provinciale di Benevento
Cond. enologica: Filippo Colandrea
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CESCO DELL'EREMO 2020

Bianco Igp - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Paglierino luminescente. Dapprima frutta dai toni maturi; poi le nuance di nocciola tostata fuse con spezie dolci, bagnate da una stilla di miele millefiori. In bocca sprigiona la sua avvolgenza con sorsi morbidi e una grande carica di freschezza. Nel lungo finale si intravedono aromi di erbe aromatiche. Ragusano.



AGLIANICO DEL TABURNO DELIUS 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Oca arrosto.



FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Filetto di branzino gratinato.



RUSCOLO 2020

Bianco Igt Passito - Falanghina 100%
Alc. 12% | € 15 (0,5l) | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Sfogliatelle Santa Rosa.



SANNIO AGLIANICO FIDELIS 2018

Rosso Dop - Aglianico 90%, Merlot 5%, Sangiovese 5%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Risotto con rape rosse e Gorgonzola.



AMINEO 2021

Bianco Igt - Coda di volpe 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pizza capricciosa.



FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO
2018 | 2019 | 2020



PIEDIROSSO
2012 | 2018



Cantina del Vesuvio

(1930)

Si scrive Lacryma Christi e si legge Vesuvio: una denominazione dal nome leggendario ed evocativo, che conserva uno straordinario appeal commerciale, non sfruttato ancora del tutto, soprattutto in mercati esteri, dinamici e competitivi, come quelli di Usa e Cina. Testimone di questo potenziale è il modello di accoglienza enoturistica sviluppato da quest'azienda situata nel Parco Nazionale del Vesuvio, che attira migliaia di winelovers provenienti da tutto il mondo con una produzione sartoriale, dedicata alle tradizionali uve autoctone allevate sulle pendici del vulcano.

Via Panoramica, 15 - 80040 Trecase (NA)
T. 081 5369041 | M. info@cantinadelvesuvio.it
www.cantinadelvesuvio.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Russo
Cond. enologica: Marco Serafino D'Urzo, Antonio Pesce
Cond. agronomica: Marco Serafino D'Urzo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO SUPERIORE 2020

Bianco Dop - Caprettone 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Fitto giallo dorato. Sensazioni di tabacco biondo, miele d'acacia e tè nero aprono il ventaglio olfattivo; poi fiori gialli e agrumi canditi. Coeso al palato: una decisa traccia fresco-sapida sostiene la struttura e disegna l'equilibrio gustativo. Nel lungo epilogo s'affacciano gocce di distillato. Pennette con pesto alla trapanese.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO SUPERIORE 2020

Rosso Dop - Piediroso 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO 2021

Rosato Dop - Piediroso 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Involtini di melanzana con scamorza.



VESUVIO LACRYMA CHRISTI
BIANCO SUPERIORE
2019



VESUVIO LACRYMA CHRISTI
ROSSATO
2020



Cantina di Solopaca

(1966)

C'è del nuovo sulla riva sinistra della Valle del Calore: la carica dei seicento conferitori si è arricchita infatti della consulenza enologica dell'esperto Vincenzo Mercurio; ed è stato avviato un progetto che prevede lo studio e la classificazione in macro zone degli oltre mille ettari di vigneti, con la vinificazione separata al fine di assecondare ogni singola potenzialità espressiva. I primi riscontri sono di gran lunga incoraggianti e fanno ben sperare: come nel caso della Falanghina del Sannio Identitas 2021, meritoriamente prossima all'eccellenza.

Via Bebiana, 44 - 82036 Solopaca (BN)
T. 0824 977921 | M. info@cantinasolopaca.it
www.cantinasolopaca.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 1100 | **Bottiglie:** 3.700.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Raffaele Di Marco, Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALANGHINA DEL SANNIO IDENTITAS 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino vivace e luminoso. Spettro olfattivo che mette assieme allusioni di agrumi, nespola, mela annurca, mango e salvia; ingentilite da un infiltrante tocco fumé. Ingresso deciso, irrorato da abbondante freschezza che diventa sapida mineralità. Esteso il ricordo aromatico di macchia mediterranea. Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



AGLIANICO DEL TABURNO ARMUNIA VITICOLTORI SAN MARTINO 2019

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Fagiano arrosto.



AGLIANICO DEL TABURNO 24 CARATI 2018

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 3.680 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Straccetti di cavallo.



SANNIO FIANO ORIA 2021

Bianco Dop - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Timballo di riso e gamberi.



SANNIO AGLIANICO CARRESE RISERVA 2018

Rosso Dop - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Montasio stravecchio.



SANNIO GRECO FOJA 2021

Bianco Dop - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Seppioline ai ferri.



AGLIANICO DEL TABURNO 24
CARATI
2015



FALANGHINA DEL SANNIO
SPUMANTE BRUT
S.A. | S.A. | 2014



Cantina Polito

(2005)

Carlo Polito, proprietario ed enologo dell'azienda, è ora supportato dalla moglie Lucia nell'accoglienza in cantina, ritornata in piena attività nell'ultimo anno. La ricerca della migliore espressione territoriale nei diversi siti di proprietà passa attraverso la suddivisione delle produzioni in piccoli lotti. Risultati incoraggianti, soprattutto con i bianchi: Saracè, Fiano dall'indole mediterranea, si conferma al vertice della batteria; solo un passo indietro la Falanghina 2021, con un vitigno che sta riscuotendo, un po' a sorpresa, grande successo in questo areale.

Via Malagena, 19 - 84043 Agropoli (SA)
T. 0974 1987052 | M. info@politoviticultori.com
www.politoviticultori.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Carlo Polito
Cond. enologica: Carlo Polito
Cond. agronomica: Vincenzo Polito
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CILENTO FIANO SARACÈ 2021

Bianco Dop - Fiano 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Paglierino luminoso. Naso penetrante, con frutta a polpa bianca in evidenza, cenni di fiori campestri e un tocco di mandorla fresca in chiusura. Trova spessore e pienezza al sorso, con una predominante freschezza che conclude lo sviluppo gustativo. Chiosa sapida col ricordo di una lieve affumicatura. Rollè di cernia con patate al rosmarino.



FALANGHINA 2021

Bianco Igp - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



CILENTO ROSSO CORSARO 2019

Rosso Dop - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.



Cantina Riccio

(2012)

La scelta consapevole della lotta integrata per ricercare e conservare l'equilibrio naturale delle vigne aziendali nate sotto la montagna, quel Monte Tuoro che si erge fiero nel panorama essendo visibile per gran parte dell'Irpinia enoica. I campioni presentati si fanno apprezzare per lo standard qualitativo raggiunto, ma è il Fiano di Avellino ad arrivare più in alto, tagliando per primo il traguardo e superando, davvero di un soffio, una sorprendente ed elegante Irpinia Falanghina: due fedeli interpreti di un millesimo dal radioso futuro in bottiglia.

Via Campore - 83040 Chiusano di San Domenico (AV)
T. 0825 1802922 | M. info@cantinariccio.it
www.cantinariccio.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giuseppe e Luigi De Marco
Cond. enologica: Gerardo Spiniello
Cond. agronomica: Gerardo Spiniello
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Paglierino lucente. Raffinato ed espressivo: profuma di erbe aromatiche, tiglio e camomilla; seguono pesca gialla e agrumi, rivelando stuzzicanti rinfreschi balsamici di resina e incenso. Corpo compatto, fresco e saporito. Nel finale un'adeguata lunghezza traccia scie saline. Carpaccio di chianina e insalata di porcini.



IRPINIA FALANGHINA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetti di pesce persico al burro e timo.



TAURASI APPIA ANTICA 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 15 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



IRPINIA AGLIANICO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 8 mesi
Tagliata al pepe verde.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pollo alle mandorle e curcuma.



CILENTO FIANO SARACÈ
2018 | 2019 | 2020



PRIME ROSE
2018 | 2020



TAURASI APPIA ANTICA
2014 | 2015 | 2016



GRECO DI TUFO
2018 | 2019 | 2020



Cantine Astroni

(1999)

Bisogna riconoscere all'enologo Gerardo Vernazzaro la capacità di essere talmente entrato in sintonia con lo scorbutico piediroso da riuscire a illuminarne tutti i chiaroscuri. Un modello virtuoso che ha saputo trasferire anche alla falanghina, decisamente più prolifica e accondiscendente: peccato non aver potuto degustare quest'anno Strione e Tenuta Jossa. Oggi il Colle Rotondella è una certezza: un Campi Flegrei Piediroso che evoca, per passo e dimensione, i grandi Pinot Noir d'Oltalpe. Un grande amico nel bicchiere, un grande complice a tavola, un grande rosso della Campania.

Via Sartania, 48 - 80126 Napoli (NA)
T. 081 5884182 | M. info@cantineastroni.com
www.cantineastroni.com

Viticultura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Varchetta
Cond. enologica: Gerardo Vernazzaro
Cond. agronomica: Gerardo Vernazzaro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO COLLE ROTONDELLA 2021

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rubino con bagliori amaranto. Al naso cattura l'attenzione con coinvolgenti tracce di ciliegia, mirto e susina rossa, seguite da violetta e rosa, con il tocco speziato di pepe nero e coriandolo. Il palato è caratterizzato da un corpo sottile di raffinata eleganza: fresco e scattante, sapido e compiuto. Gnocchi di patate viola con carciofi morbidi e croccanti.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA COLLE IMPERATRICE 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO TENUTA CAMALDOLI RISERVA 2017

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA VIGNA ASTRONI
2016 | 2017 | 2018



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO COLLE ROTONDELLA
2018 | 2019 | 2020



Cantine Barone

(2004)

Un approccio produttivo ispirato dalla tradizione, anche se riletta e interpretata in chiave moderna. Le prevalenti esposizioni ovest e sud-ovest dei vigneti aziendali ritardano la vendemmia e favoriscono la piena e graduale maturazione delle uve: condizioni climatiche che hanno favorito quest'anno soprattutto la compagine bianco-rosa in cui hanno primeggiato Mater e Vignolella, due interpretazioni di Fiano made in Cilento, con differenti protocolli di vinificazione; e il Primula Rosa, Aglianico rosato che colpisce per il suo luminosissimo color corallo.

Via Giardino, 2 - 84070 Rutino (SA)
T. 0974 830463 | M. info@cantinebarone.it
www.cantinebarone.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 17 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglie Barone, Di Fiore e Perrella
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CILENTO FIANO MATER 2020

Bianco Doc - Fiano 100%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Luminosa livrea dorata. L'impatto olfattivo è intenso: una ventata d'agrumi freschi con una miscela profumata di zagara e ginestra, bagnate da una stilla di miele alla vaniglia. Il sorso è avvolgente e sapido; termina con una chiusura dai lunghi ricordi balsamici. Pappardelle con funghi porcini.



PRIMULA ROSA 2021

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Zuppa di cipolle gratinate.



CILENTO FIANO VIGNOLELLA 2021

Bianco Doc - Fiano 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Mozzarella di bufala campana.



LA FALANGHINA 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Insalata di pollo e verdure.



UNA MATTINA, 2020

Bianco Igt - Fiano 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto all'isolana.



CILENTO AGLIANICO PIETRALENA 2019

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Stinco d'agnello al forno.



CILENTO AGLIANICO PIETRALENA
2016 | 2017 | 2018



CILENTO FIANO VIGNOLELLA
2017 | 2018 | 2019



Cantine del Mare

(2003)

Gennaro Schiano è un vigneron dalla travolgente viscerosità a "piede franco": un'energia che riesce a infondere integralmente nelle etichette aziendali e nelle produzioni agricole che custodisce in questo suggestivo lembo di terra flegrea che guarda l'isola di Procida. Vini semplici e immediati che soddisfano il palato ed esaltano la cucina mediterranea. Pochi, per problemi di spazio, i fortunati visitatori che possono godere della generosa accoglienza, organizzata in sintonia con la moglie Alessandra. Registriamo la costante crescita della Riserva di Piediroso, che sfiora il gradino più alto.

IV Traversa Cappella - 80070 Monte di Procida (NA)
T. 081 5233040 | M. info@cantinedelmare.it
www.cantinedelmare.it

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Gennaro Schiano
Cond. enologica: Gennaro Schiano
Cond. agronomica: Gennaro Schiano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO TERRA DEL PADRE RISERVA 2017

Rosso Doc - Piediroso 100%

Alc. 13,5% | € 39 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Rosso rubino contornato da riflessi carminio. Opulenze di erbe e frutta: timo, susine e marasche, immersi in una nuvola dal respiro affumicato. Inizialmente morbido, lascia emergere una succosa freschezza che bagna serici tannini, per concludersi su prolungati riverberi minerali. Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA TORREFUMO 2019

Bianco Doc - Falanghina 100%

Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO SORBO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Piediroso 100%

Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto alle ortiche.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO TERRAZZE ROMANE 2020

Rosso Doc - Piediroso 100%

Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Zuppa di pesce.



**CAMPI FLEGREI FALANGHINA
SORBO BIANCO**
2015 | 2016 | 2018



**CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO
TERRAZZE ROMANE**
2018 | 2019



Cantine dell'Angelo

(1970)

La direzione intrapresa persegue un obiettivo preciso: ritagliarsi una nicchia di qualità nel panorama produttivo irpino, grazie a un patrimonio viticolo di indiscutibile pregio, anche se difficile da governare a causa degli impervi versanti collinari dell'areale. Tufo e zolfo, greco e coda di volpe sono le tessere, minerali e varietali, che compongono il mosaico enoico. Da segnalare la prestazione dell'Irpinia Coda di Volpe, una selezione dedicata al nonno, che si prende una meritata rivincita valorizzando un'uva spesso considerata solo un umile sparring partner di più nobili vitigni.

Via Santa Lucia, 32 - 83010 Tufo (AV)
T. 0825 998073 - 338 4512965 | M. info@cantinedellangelo.com
www.cantinedellangelo.com

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Muto
Cond. enologica: Luigi Sarno
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IRPINIA CODA DI VOLPE DEL NONNO 2020

Bianco Doc - Coda di volpe 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Oro sfavillante. Non cela la sua naturale rusticità regalando fragranze di miele di castagno, propoli ed erbe officinali, sottolineate da uno stuzzicante tocco torbato. In bocca mostra garbata opulenza, incedendo con equilibrio, allungandosi in un finale tutto sapido, intriso di elicriso. Zuppa di legumi e cereali.



GRECO DI TUFO TORREFAVALE 2020

Bianco Docg - Greco 100%

Alc. 13% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Seppie ripiene su crema di ceci.



GRECO DI TUFO MINIERE 2020

Bianco Docg - Greco 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



GRECO DI TUFO TORREFAVALE
2017 | 2018 | 2019



GRECO DI TUFO MINIERE
2017 | 2018 | 2019



Cantine di Marzo

(1647)

Quest'anno viene presentata una collezione di proposte enoiche che sono affidabili rappresentanti del blasone della denominazione bianchista: tutte interpretazioni decise, autorevoli ed estremamente significative di Greco di Tufo. Torna, in grande spolvero, Anni Venti, spumante in versione Riserva: una affilatissima katana con sei anni sulle spalle, che sfida un millesimo che invece lasciava presagire uno stile più orizzontale nel bicchiere. Dopo anni di egemonia il Vigna Laure cede al fascino di questo meraviglioso Vigna Ortale, che si guadagna meritatamente le Quattro Viti.

Via Gaetano di Marzo, 2 - 83010 Tufo (AV)
T. 0825 998022 | M. info@cantinedimarzo.it
www.cantinedimarzo.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 115.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ferrante Di Somma
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Antonio Di Stasio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



GRECO DI TUFO VIGNA ORTALE RISERVA 2020

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Dorato splendente. Affascinante elisir che manifesta fragranze di macchia mediterranea, erbe aromatiche ed elicriso, stuzzicando le narici con zafferano, agrumi e ricordi di pietra focaia. Il sorso, estremamente equilibrato, saporito e lungo, si congeda con un tocco ammandorlato. Agnello al forno con rosmarino.



GRECO DI TUFO VIGNA LAURE RISERVA 2020

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Risotto alla zucca e astice.



GRECO DI TUFO ANNI VENTI EXTRA BRUT RISERVA 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 3.000 | Mat. Acciaio 4 mesi | 36 mesi sui lieviti
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



GRECO DI TUFO VIGNA SERRONE RISERVA 2020

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Risotto alle ortiche.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



GRECO DI TUFO VIGNA LAURE RISERVA

2019



GRECO DI TUFO VIGNA ORTALE RISERVA

2019



Cantine Fratelli Addimanda

(2018)

Cinque le primavere compiute da questa bella realtà vitivinicola d'Irpinia: un'azienda che opera nel comune che ha dato il nome alla prima Docg del Centro Sud, dove l'aglianico colora di rosso le vigne con l'eccezione di una tradizionale cultivar a bacca bianca, il roviello, da vecchie piante a piede franco. A quest'ultimo vitigno è dedicato Aciniell', l'etichetta che conquista l'eccellenza superando l'Irpinia Campi Taurasini all'ultima curva, mentre il Taurasi sembra non aver ancora risolto i suoi ardori giovanili.

Contrada Piana, 50 - 83030 Taurasi (AV)
T. 347 1836610 | M. info@cantineaddimandataurasi.it
www.cantineaddimandataurasi.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 7,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gianluigi, Franco e Olga Addimanda
Cond. enologica: Arturo Erbaggio
Cond. agronomica: Gianluigi Addimanda
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ACINIELL' 2019

Bianco Igp - Roviello 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Paglierino acceso da nuance dorate. Una passeggiata nei profumi di montagna: tra brezze balsamiche e soffi minerali gessosi, spiccano erbe e fiori di campo, timo e pistilli di giglio. Silhouette estremamente saporita e dalla estesa percettibilità, che lascia memorie di crosta di pane e piante officinali. Risotto agli asparagi e provola affumicata.



IRPINIA CAMPI TAURASINI 2017

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi
Castelmagno.



TAURASI 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 14 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



ACINIELL'

2016 | 2017 | 2018



IRPINIA CAMPI TAURASINI

2014 | 2015 | 2016



Cantine Manimurci

(2002)

Le colline a sud di Paternopoli sono patria di grandi Aglianico grazie ai suoli di matrice argilloso-calcareo arricchiti da profonde incursioni vulcaniche, e a un microclima rinfrescato dalle correnti provenienti dalla Valle dell'Ansanto. Qui Manimurci, dal nome ispirato alla Fonte di Venere degli antichi romani, ha insediato il quartier generale della sua produzione enologica, caratterizzata da vini gagliardi e imponenti che uniscono alla storia millenaria di questi luoghi la modernità di impianti di vinificazione con tecnologie all'avanguardia.

Via Casale, 9 bis - 83052 Paternopoli (AV)
T. 0827 771012 | M. info@cantinemanimurci.com
www.cantinemanimurci.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Manimurci
Cond. enologica: Carmine Aliasi, Luigi Picariello
Cond. agronomica: Giovanni Biancaniello
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IRPINIA CAMPI TAURASINI ROSSOCUPO 2019

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Rubino impenetrabile, dall'orlo granato. L'esordio parla, a voce alta, di marasche, more e pepe; seguito da tabacco scuro, spezie orientali e un sussurro tostato. Massa volumica, sostenuta dal vicendevole abbraccio di freschezza e sapidità; i tannini sono ben integrati. Chiusura dai coerenti ritorni olfattivi. Spezzatino di manzo.



FIANO DI AVELLINO REX APIS 2018

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 4 mesi
Gnocchetti al sugo d'astice.



FIANO DI AVELLINO NEPENTE 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



KERAKLYA 2020

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 4 mesi
Vellutata di cavolfiore.



EBE 2021

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Farinata di ceci.



PUELLA 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostoni con burro e salmone.



TAURASI POEMA
2009 | 2010



IRPINIA CAMPI TAURASINI ROSSO
CUPO
2013



Cantine Mazzella

(1940)

Vigneti a picco sul mare, talmente isolati e impervi che l'uva, una volta raccolta, deve essere prima vinificata parzialmente in piccole grotte di lapillo e poi trasportata su piccole barchette a Ischia Ponte, per raggiungere la cantina e completare il processo produttivo. Una viticoltura estrema che riesce a raggiungere una qualità elevata, con picchi di eccellenza, come nel caso dello strepitoso Vigna del Lume che in pochi anni si è imposto all'attenzione della critica nazionale di settore: un vino che a ogni sorso semina gioia, evocando la magia del mare e il sogno dell'estate.

Via Serbatoio, 2 - 80077 Ischia (NA)
T. 081 901541 | M. veramazzella@gmail.com
www.ischiavini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 240.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Mazzella
Cond. enologica: Nicola Mazzella
Cond. agronomica: Nicola Mazzella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



ISCHIA BIANCOLELLA VIGNA DEL LUME 2021

Bianco Doc - Biancolella 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo sabbia luccicante. Un'esaltante miscellanea di fiori d'arancio, frutta esotica ed erbe medicinali; con dolci sensazioni di miele d'acacia e zucchero filato. Al palato esprime la perfetta fusione tra morbidezze e durezza, disegnando un compiuto arco gustativo che chiude con un ammaliante ricordo d'agrumi. Guazzetto di scampi.



TERRAZZE DI LEVANTE 2019

Rosso Igt - Piedirosso 85%, Aglianico 15%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



VILLA CAMPAGNANO 2021

Bianco Igt - Biancolella 50%, Forastera 50%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di pollo e verdure.



ISCHIA BIANCOLELLA 2021

Bianco Dop - Biancolella 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittura di moscardini.



ISCHIA BIANCOLELLA SPADARA ENARIA 2021

Bianco Doc - Biancolella 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Sauté di cozze.



SYGNUM PASSITO 2019

Bianco Igt Passito - Biancolella 100%
Alc. 14,5% | € 25 (0,50 l) | Bt. 400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pasticceria napoletana.



ISCHIA BIANCOLELLA VIGNA DEL
LUME
2013 | 2018



ISCHIA ROSSO TERRAZZE DI
LEVANTE
2012 | 2017

91



Cantine Olivella

(2005)

Lo stradello dell'Olivella parte dalle campagne di Sant'Anastasia e raggiunge le omonime sorgenti attraversando vigneti e frutteti messi a dimora su suoli lavici e sabbiosi; sullo sfondo si staglia Punta Nasone, il ciglione più alto del gigantesco anfiteatro del Monte Somma. Un contesto pedoclimatico, figlio del terroir vesuviano, capace di valorizzare cultivar tradizionali ancora allevate a piede franco. Primeggia tra le etichette presentate il Lacrimabianco, che porta il blend tra Caprettone e Catalanesca a un passo dall'eccellenza.

Via Zazzera, 28 - 80048 Sant'Anastasia (NA)
T. 081 5311388 | M. info@cantineolivella.com
www.cantineolivella.wine

Viticultura: Biologica
Ettari: 24 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Andrea Cozzolino e Ciro Giordano
Cond. enologica: Fortunato Sebastiano
Cond. agronomica: Andrea Cozzolino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO LACRIMABIANCO 2021

Bianco Doc - Caprettone 80%, Catalanesca 20%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paglierino lucente, dai riflessi verdolini. Finissimi profumi di bergamotto e ginestra, nespola e pera pennata, accesi da una scintilla di pietra focaia. In bocca è deciso e tagliente: la progressione gustativa è sostenuta dalla spinta alcolica. L'allungo custodisce una persistente suggestione marina. Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



VESUVIO CAPRETTONE EMBLEMA 2021

Bianco Doc - Caprettone 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Linguine con asparagi e calamaretti.



VESUVIO ROSATO EREO 2021

Rosato Dop - Piediroso 34%, Guarnaccia 33%, Sciascinoso 33%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



SUMMA 2019

Bianco Igp - Catalanesca 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



KATÀ 2021

Bianco Igp - Catalanesca 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alla zucca.



VESUVIO ROSSO 2020

Rosso Dop - Piediroso 100%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 2.700 | Mat. Terracotta 10 mesi
Fesa di vitello al latte.



KATÀ
2018 | 2019 | 2020



VESUVIO ROSATO EREO
2019 | 2020



Cantine Tora

(2001)

Contrada Tora, nell'agro di Torrecuso, è il toponimo dell'areale in cui Giampiero e Francesco Rillo guidano la cantina omonima. Dinamismo e modernità si coniugano con la gelosa custodia delle autentiche tradizioni contadine: un sapere ereditato da generazioni. Le vigne, soprattutto di aglianico e falanghina, sono ubicate sul versante orientale del Taburno, a oltre 400 m sul mare e sono condotte secondo protocolli rispettosi dell'ambiente. Quest'anno l'apice aziendale spetta alla longevità di Cambioluna. New entry invece per Lady Pink, un interessante e moderno rosato da aglianico.

Località Tora II, 18 - 82030 Torrecuso (BN)
T. 0824 872406 | M. info@cantinetora.it
www.cantinetora.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 95.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Rillo
Cond. enologica: Angelo Antonio Valentino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMBIOLUNA 2015

Bianco Igp - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Splendente giallo dorato. Impatto olfattivo che indugia su una frutta dai toni maturi, con datteri in evidenza; per poi concedersi una chiusura dolce tra miele millefiori, spezie orientali e caramella all'orzo. In bocca conferma polpa e volume, con contrappunti salini e un epilogo intriso di cedro candito. Seppie ripiene su crema di ceci.



AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO LADY PINK 2021

Rosato Docg - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.



AGLIANICO DEL TABURNO 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



FALANGHINA DEL SANNIO 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Risotto con le spugnole.



FALANGHINA DEL SANNIO KISSÖS
2015 | 2016 | 2017



**AGLIANICO DEL TABURNO
RISERVA SPARTIVIENTO**
2014



Casa D'Ambra (1888)

Chi ha la fortuna di potersi fermare a Ischia qualche giorno non può lasciarsi sfuggire l'opportunità di passeggiare tra vigne dal paesaggio mozzafiato e di conoscere le radici più antiche della vinificazione isolana e campana. La biancolella è certamente l'uva che meglio rappresenta questo territorio, unico e favoloso, e Tenuta Frassitelli la sua interpretazione più famosa. Sono infatti anni che questa celebre etichetta racconta un sogno tutto mediterraneo che è diventato adesso una solida realtà enologica; senza mai una flessione, senza mai deludere ogni palato che ha incontrato.

Via Mario D'Ambra, 16 - Frazione Panza - 80075 Forio d'Ischia (NA)
T. 081 907210 | M. info@dambravini.com
www.dambravini.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 17 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Andrea D'Ambra
Cond. enologica: Andrea D'Ambra
Cond. agronomica: Andrea D'Ambra
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ISCHIA BIANCOLELLA TENUTA FRASSITELLI 2021

Bianco Doc - Biancolella 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 47.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo paglia, compatto e luminoso. Il profumo di zeste di agrumi si tinge di macchia mediterranea, su un fondo di alghe e di scogliera. Al palato mostra una nitida sapidità, che conferma l'anima marina, ben amalgamata alla morbida componente alcolica; chiude una prolungata sfumatura lievemente ammandorlata. Cappelante gratinate.



ISCHIA BIANCOLELLA 2021

Bianco Doc - Biancolella 85%, Forastera 15%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Tartare di scampi.



ISCHIA FORASTERA 2021

Bianco Doc - Forastera 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Sauté di cozze.



LENINFE

Bianco - Falanghina 40%, Greco 30%, Trebbiano 20%,
Malvasia di Candia aromatica 10%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Stracciatella di bufala.



ISCHIA PER'E PALUMMO LA VIGNA DEI MILLE ANNI 2019

Rosso Doc - Piediroso 85%, Guarnaccia 10%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 18 mesi
Fettuccine ai finferli.



ISCHIA BIANCOLELLA TENUTA FRASSITELLI
2016 | 2017 | 2018



ISCHIA BIANCOLELLA
2016 | 2017 | 2018



Casa Setaro (2004)

Passione, famiglia e territorio: bastano queste tre parole per descrivere Casa Setaro, un progetto di vita che si alimenta e cresce, anno dopo anno, grazie al costante lavoro di Massimo Setaro, anima e corpo dell'azienda. Pietrafumante, Metodo Classico di Caprettone, ne è il testimone enoico più convincente per aderenza territoriale e consapevolezza degli strumenti enologici, come dimostra la conquista del gradino più alto in una batteria che ha realizzato un'ottima performance collettiva, nella quale emerge nettamente il legame viscerale con l'areale del Vesuvio.

Via Bosco del Monaco, 34 - 80040 Trecase (NA)
T. 081 8628956 | M. info@casasetaro.it
www.casasetaro.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Massimo Setaro
Cond. enologica: Massimo Setaro
Cond. agronomica: Massimo Setaro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PIETRAFUMANTE BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Caprettone 100%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
30 mesi sui lieviti
Oro chiaro, solcato da durevole e finissimo perlage. Intriganti nuance di cedro, pesca bianca, resina e miele tracciano il percorso olfattivo, rivelando una traccia gessosa preludio di spiccata tensione gustativa. Manifesta al palato proporzione e composta eleganza; chiude con una lunga scia agrumata. Tartare di gamberi.



VESUVIO CAPRETTONE ARYTE 2021

Bianco Dop - Caprettone 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Terracotta 6 mesi
Pesce spada al cartoccio.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO DON VINCENZO RISERVA 2017

Rosso Doc - Piediroso 70%, Aglianico 30%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO MUNAZEI 2021

Rosato Doc - Piediroso 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Puntarelle croccanti con colatura di alici, arance e melagrana.



VESUVIO PIEDIROSSO FUOCOALLEGRO 2020

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Terracotta | Mat. Legno 6 mesi e Terracotta 6 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO MUNAZEI 2021

Bianco Doc - Caprettone 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli asparagi e provola affumicata.



VESUVIO CAPRETTONE ARYTE
2017 | 2019



PIETRAFUMANTE BRUT
2016 | 2017 | 2018



Claudio Quarta

(1999)

Al confine tra l'Irpinia e il Sannio, nel cuore pulsante della Campania vitivinicola, troviamo suoli che godono di una straordinaria varietà pedologica grazie alla complicità di risalenti eruzioni del Vesuvio e diventano, nella mani del versatile Claudio Quarta, il laboratorio naturale per sperimentare differenti protocolli di vinificazione. Affermazione molto convincente per il Greco di Tufo, che si conferma come l'etichetta aziendale capace di esprimere meglio l'eleganza e la finezza ispirate dalla sapiente firma enologica.

Via Auferi, 2583010 - Contrada San Paolo - 83010 Torroni (AV)
T. 0825 998977 | M. info@cantinasanpaolo.it
www.claudioquarta.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Claudio Quarta
Cond. enologica: Claudio Quarta, Francesco Gennari
Cond. agronomica: Claudio Quarta
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GRECO DI TUFO CLAUDIO QUARTA 2020

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Cristallino e vivace giallo paglierino. Al naso si frappone una poverosa cortina minerale di roccia e zolfo, superata di slancio da agrumi, mela verde e tocchi di anice. Sorso calibrato, attraversato da un'onda di energica freschezza che bagna il coerente e durevole epilo. Involontini di melanzana con scamorza.



IRPINIA AGLIANICO 2019

Rosso Dop - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 2 mesi
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



TAURASI RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Riso venere con verdure e crostacei.



SUAVERMENTE 2021

Bianco Igt - Falanghina 70%, Fiano 15%, Greco 15%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Insalata greca.



FALANGHINA 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio
Alici panate e fritte.



Colli di Lapio

(1994)

La bellezza del vino è che non esistono regole né certezze: per qualche anno il figlio prediletto della Signora del Fiano, tra le migliori espressioni della storica denominazione, era sembrato in lieve flessione, non riuscendo più a centrare il massimo riconoscimento. Già il millesimo 2020 aveva lasciato intravedere pregevoli segnali di ripresa, ma è l'annata 2021 a ribadire con veemenza quanto Lapio e la sue contrade siano eccezionali territori per questa uva sempre più apprezzata dal pubblico degli appassionati e dalla critica di settore. Bentornata dunque "Signora" tra le Viti!

Contrada Arianello, 47 - 83030 Lapio (AV)
T. 0825 982184 | M. info@collidilapio.it
www.collidilapio.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Clelia Romano
Cond. enologica: Angelo Pizzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Smagliante veste oro. Evidenzia una raffinata alternanza di albicocca, pesca gialla e nocciola fresca, con taglio, erbe aromatiche e didascalie speziate. In bocca è tambureggiante: la freschezza, sorretta da una vellutata morbidezza, sferza il palato con energia conducendo verso un lungo e appagante finale. Gnocchi al burro e ricotta affumicata.



GRECO DI TUFO ALEXANDROS 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crema di zucca con gamberi croccanti.

94



FIANO DI AVELLINO
2018 | 2019 | 2020



IRPINIA CAMPI TAURASINI DONNA CHIARA
2011 | 2018 | 2019

Michele Contrada

(2003)

Questo vigneron di Candida dimostra di avere il passo del maratoneta esperto, quello che riesce a terminare la sua gara ancora con fiato residuo nei polmoni. Conferme arrivano da tutta la batteria proposta: l'agile e gagliardo Taurasi arriva per primo al traguardo, esprimendosi a livelli sempre più alti e rispettando le aspettative di un millesimo dalle grandi virtù e dal sicuro potenziale evolutivo; sorprende il Fiano di Avellino che allunga sul Selvecorte Riserva; convince l'esordio dell'Irpinia Falanghina, alla prima annata prodotta.

Contrada Taverna, 31 - 83040 Candida (AV)
T. 349 3744964 | M. info@vinicontrada.it
www.vinicontrada.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Michele Contrada
Cond. enologica: Carmine Valentino
Cond. agronomica: Antonio Cresta
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino dai lampi granato. Apre con un ampio ventaglio decorato da frutti rossi e neri; seguiti da chiodi di garofano, cannella, tabacco biondo, viola mammola, arancia sanguinella e carcadè. Ottima la verva gustativa: uno sviluppo lineare e dinamico, dai tannini energici e con un'avvolgente spezia in coda. Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Fritto di paranza.



IRPINIA FALANGHINA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Salmone al timo.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



FIANO DI AVELLINO SELVECORTA RISERVA 2019

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Zuppa di cipolle gratinate.



TAURASI

2011 | 2014 | 2015



GRECO DI TUFO

2015 | 2018 | 2019



Contrada Salandra

(2004)

C'è un riverbero di artigianalità nei vini di Contrada Salandra, che si fonde mirabilmente con la scintilla dell'estro. I suoi due unici figli enologici giungono sul difficile mercato locale con qualche anno di affinamento sulle spalle: bisogna essere temerari per seguire questa scelta; e molti bianchi campani avrebbero bisogno della stessa audacia per esprimere al massimo la loro qualità, spesso mortificata dal consumo d'annata. D'altra parte il coraggio qui è di casa, dato il quotidiano rapporto che Peppe e la moglie Sandra hanno con le api per produrre un miele di qualità eccelsa.

Via Tre Piccioni, 40 - Località Coste di Cuma - 80078 Pozzuoli (NA)
T. 081 5265258 | M. contradasalandra@gmail.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giuseppe Fortunato
Cond. enologica: Giuseppe Fortunato, Carmine Valentino
Cond. agronomica: Giuseppe Fortunato, Carmine Valentino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100%

Alc. 13% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Giallo sabbia illuminata dal sole. Il respiro salmastro precede una delicata mineralità di talco, rinfrescata da timo e maggiorana, con un tocco di bergamotto. L'impatto al gusto è deciso ed elegante; con una dinamica gustativa avvolgente, suadente e saporita. Sfuma lentamente, lasciando il palato soddisfatto. Rombo al forno ai sapori mediterranei.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO 2019

Rosso Doc - Piediroso 100%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA

2017 | 2018 | 2019



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO

2016 | 2017 | 2018



Contrade di Taurasi

(1998)

Una realtà a dimensione rurale che riesce a esprimere affidabilità e costanza produttiva, gestendo gli ormai frequenti capricci stagionali, e garantendo sempre vini di pregevole qualità. Questa piccola azienda a conduzione familiare, ubicata nel cuore del comune che dà il nome al pregiato rosso campano, produce anche una tipologia di bianco, assai raro per la scarsa diffusione del roviello; oltre a una sequenza di Taurasi, legati a differenti vigne, che a ogni annata si contendono il primato: stavolta è il Vigne d'Alto, coi suoi tre anni di tonneau, a guadagnarsi il premio più ambito.

Via Municipio, 41 - 83030 Taurasi (AV)
T. 392 7766886 | M. info@cantinelonardo.it
www.cantinelonardo.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Enza e Antonella Lonardo
Cond. enologica: Maurizio De Simone
Cond. agronomica: Giovanni Biancaniello
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI VIGNE D'ALTO 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Rosso rubino lucente. Petali di rosa appassita e fiori di geranio, gelsi maturi e profumi boschivi di humus e muschio preannunciano un intrigante scenario gustativo. E infatti il gusto è articolato: materia tannica e freschezza, calore e sapidità; con un evolversi premiato dall'ammaliante seduzione del cacao. Guanciale di manzo al brandy.



GRECOMUSC' 2019

Bianco Igt - Roviello 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Trofie al pesto.



TAURASI 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



TAURASI VIGNE D'ALTO
2011 | 2012 | 2015



TAURASI COSTE
2011 | 2012 | 2015



Corte dei Roberto

(2013)

Greci è l'unico comune bilingue della Campania; Kutundi è infatti il suo nome in arbëreshe. Si tratta di un piccolo borgo di montagna che domina la valle del fiume Cervaro, dove il tempo scorre lento e predispone alla meditazione e all'armonia. Proprio qui, a due passi dal Tavoliere, dove il vento alimenta le tante pale eoliche che costellano il territorio, i cugini Roberto hanno deciso di far rivivere il sogno enologico del nonno: costruire uno spumante che sappia raccontare, anche in questa tipologia, la naturale vocazione vitivinicola dell'Irpinia. E i risultati sono più che sorprendenti.

Via Nazionale - 83030 Greci (AV)
T. 0825 801215 | M. info@divinoroberto.it
www.cortedeiroberto.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 16.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Roberto
Cond. enologica: Fortunato Sebastiano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CUVÉE DELLA POSTA BRUT

Bianco Metodo Classico - Fiano 50%, Piediroso 40%, Greco 10%
Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Paglierino con lampi dorati, intessuto di scintillanti bollicine. Profumi invitanti di albicocca disidratata e pesca, immerse in pot-pourri di fiori gialli; con un tocco di burroso croissant. Al gusto è fresco e materico, caratterizzato da una briosa effervescenza; chiude con una lunghissima scia sapida. Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



CORTE DEI ROBERTO BRUT

Bianco Metodo Classico - Fiano 60%, Piediroso 25%, Greco 15%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | 26 mesi sui lieviti
Crostini con baccalà mantecato.



CORTE DEI ROBERTO BRUT
S.A. | S.A.



CORTE DEI ROBERTO CUVÉE
DELLA POSTA BRUT
S.A.

Marisa Cuomo

(1983)

Marisa e Andrea, con i figli Raffaele e Dorotea: una storia familiare che è la naturale evoluzione di un percorso, cementato dalla condivisione di vita e ideali, che ha il fine di salvaguardare lo scenario vitato della Costiera Amalfitana. Una viticoltura estrema che contrasta lo spopolamento, preservando e custodendo questi luoghi meravigliosi. Non è una novità il premio per il Fiorduva, top wine italiano, ma segnaliamo la prestazione del Ravello Rosso Riserva 2019, che ha interpretato il tradizionale matrimonio tra Piediroso e Aglianico con grande eleganza.

Via G.B. Lama, 16/18 - 84010 Furore (SA)
T. 089 830348 | M. info@marisacuomo.com
www.marisacuomo.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 20 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marisa Cuomo, Andrea, Raffaele e Dorotea Ferraioli
Cond. enologica: Andrea Ferraioli, Luigi Moio
Cond. agronomica: Gaetano Carrano
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO FIORDUVA 2021

Bianco Doc - Ripolo 40%, Fenile 30%, Ginestra 30%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 28.466 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Paglierino luminoso, screziato d'oro. Subito un tripudio floreale di zagara, ginestra e camomilla; poi è il turno della frutta con i profumi di agrumi, pera e pesca bianca, impreziositi da un tocco fumé. Al gusto dimostra carattere e struttura. Chiude con invitanti sfumature di zenzero ed elicriso. Pesce spada gratinato.



COSTA D'AMALFI RAVELLO ROSSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Piediroso 70%, Aglianico 30%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 9.060 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO 2021

Bianco Doc - Falanghina 60%, Biancolella 40%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 46.961 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Insalata di polpo, patate e olive.



COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO 2021

Rosso Doc - Aglianico 50%, Piediroso 50%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 21.832 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Aglianico 50%, Piediroso 50%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 9.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Quaglie alla cacciatora.



COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO 2021

Bianco Doc - Falanghina 60%, Biancolella 40%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 10.829 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Insalata di pollo e verdure.



COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO FIORDUVA
2018 | 2019 | 2020



COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO RISERVA
2016 | 2017 | 2018

D'Antiche Terre

(1991)

Par che l'etimologia di Manocalzati, comune irpino in cui c'è la sede aziendale, si riferisca a un luogo "mal coltivato" e quindi rigoglioso di erbe spontanee. Adesso, tra le colline della Valle del Sabato, è la vigna addomesticata dall'uomo a disegnare il paesaggio, sfidando altimetrie e pendenze, godendo però di basse temperature durante le notti estive; quelle escursioni termiche che fissano il patrimonio aromatico delle uve e ne assicurano la graduale maturazione, contrastando i picchi di calore. Nella batteria presentata svetta la Riserva di Taurasi.

SS 7 Bis - Contrada Lo Piano - 83030 Manocalzati (AV)
T. 0825 675689 | M. info@danticheterre.it
www.danticheterre.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 40 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gaetano Ciccarella
Cond. enologica: Ernesto Buono
Cond. agronomica: Ernesto Buono
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TAURASI IL VICARIO RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Vivido rubino con riflessi granato. Naso che si svela lentamente: prima le nuance di arancia sanguinella, poi le spezie con pepe e curry; e infine tabacco biondo e cioccolato fondente. In bocca la serrata trama tannica è bilanciata da una confortevole morbidezza. Finale di gradevole e composta persistenza. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



IRPINIA FALANGHINA IL PASSO DELLE VOLPI 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Salmona al timo.



GRECO DI TUFO LE SAURE 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Camembert.



IRPINIA ROSATO ELBE 2021

Rosato Doc - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tartare di gamberi.



IRPINIA AGLIANICO LA CORTE DEI CICCARELLA 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



IRPINIA CODA DI VOLPE I TRE FILARI 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Sauté di cozze.



GRECO DI TUFO
2014 | 2020



IRPINIA AGLIANICO ROSATO ELBE
2020



De' Gaeta Kumor Bozena

(2007)

Tre i lustri di attività per quest'azienda di Castelvetero sul Calore, nata con lo scopo iniziale di compartecipare a un interessantissimo progetto enoico sotto le protettive ali di Vincenzo Mercurio. Saper attendere il tempo giusto in scuderia prima di sciogliere le briglie ai suoi rossi è stata una scelta premiante, e adesso ritroviamo nel bicchiere un tris di campioni che declinano l'Aglianico in tre differenti interpretazioni: un affascinante e speziato rosato, un magistrale e poliedrico Taurasi e un esaltante Campi Taurasini tutto acciaio, che vince con merito le Quattro Viti.

Via Toppolocozzetto, 1 - Cipollara - 83040 Castelvetero sul Calore (AV)
T. 328 9159812 | M. info@degaeta.it
www.degaeta.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5,1 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Salvatore e Bruno Gaeta
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



IRPINIA CAMPI TAURASINI DE' GAETA 2017

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 21 mesi
Rubino denso e luminoso. Naso dal respiro ferroso che sprigiona liquirizia, foglia di pomodoro, garofano, ciliegia e lampone. In bocca è agile, succoso e dissetante, ammalia con un tannino percettibile e asciugante. La persistenza dona aromi di arancia sanguinella e bacche di sambuco. Fettuccine al ragu' d'agnello.



TAURASI DUECAPE 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e
Legno 12 mesi
Ragusano.



ROSATO 2019

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tagliere di salumi.



FIANO DI AVELLINO
2019



TAURASI DUECAPE
2015



Di Meo

(1986)

Roberto Di Meo e la longevità: un tema ricorrente, quasi un pallino fisso, della sua storia personale che nasce fin dai primi assaggi da giovane enologo, quando ebbe l'occasione di testare la serbevolezza dei vini d'Irpinia. La sua "linea tempo" aggiunge complessità per sviluppare resilienza, trova l'equilibrio con maturazioni e affinamenti lunghissimi, ottenendo risultati davvero strabilianti: nessuna traccia di ossidazione, solo acidità sferzanti e grande eleganza. Quest'anno emozionante è la dedica alla madre Alessandra del Fiano di Avellino del millesimo 2013.

Contrada Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina (AV)
T. 0825 981419 | M. info@dimeo.it
www.dimeo.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo
Cond. enologica: Roberto Di Meo
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FIANO DI AVELLINO ALESSANDRA 2013

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 96 mesi
Giallo d'oro splendente. Un caleidoscopio di profumi: agrumi, fiori gialli appassiti, macchia mediterranea, resina d'ambra, foglia di tè e tabacco; e ancora echi balsamici, legno di cedro, sandalo e bergamotto. Un sorso rinfrescante che disseta, conquista e indugia su sapori di erbe officinali. Coq au vin alla borgognona.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Linguine al sugo di totani e piselli.



FALANGHINA 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



GRECO DI TUFO VITTORIO
2007 | 2008



FIANO DI AVELLINO
2018 | 2019 | 2020



Di Prisco (1995)

La storia dell'azienda si intreccia e si sovrappone alla storia di una famiglia: un padre, Pasqualino Di Prisco, che inizia questa splendida avventura, cominciata ormai quasi 30 anni fa, nella quale sono pienamente coinvolti, a vario titolo, i tre figli. Vigne d'altura, che arrivano fino ai 600 m di altitudine, sfruttando al meglio le escursioni termiche che caratterizzano il quadrante a nord-est di Taurasi. In una batteria, tutta di rosso vestita, è il Taurasi 2012 che si prende la piazza più importante grazie a uno stile tradizionale che coniuga potenza e raffinatezza.

Contrada Rotole, 27 - 83040 Fontanarosa (AV)
T. 0825 475738 | M. cantinadiprisco@libero.it
www.cantinadiprisco.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Pasqualino Di Prisco
Cond. enologica: Fortunato Sebastiano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI 2012

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Granato dalla vivace luminosità. Copiosi e immediati i riconoscimenti di marasche e pepe bianco; con tostature ed erbe aromatiche che s'inseriscono perfettamente nel quadro olfattivo. Caldo e morbido con tannini cesellati, arricchiti da preziosi ritorni balsamici. Il finale è imponente ed elegante. Pappardelle al ragù di cinghiale.



TAURASI 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



IRPINIA CAMPI TAURASINI 2017

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Blu di capra.



TAURASI 2003

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Filetto di cervo ai mirtilli.



Donnachiara (2005)

Un'azienda che riesce ad accordare la sensibilità per l'ambiente con un approccio smart, innovativo e intraprendente. Una squadra agronomica ed enologica di altissimo profilo, capitanata magistralmente da Riccardo Cotarella, per un controllo sempre più accurato di tutta la filiera, dalle uve in vigna fino alla fase di vinificazione. Dal millesimo 2021 Greco di Tufo Aletheia diventa Riserva; e restando nella stessa annata, registriamo l'ottimo risultato del Fiano di Avellino, che si ferma solo a un passo dal massimo riconoscimento.

Via Stazione - Località Pietracupa - 83030 Montefalcione (AV)
T. 0825 977135 | M. info@donnachiara.it
www.donnachiara.com

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 27 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Petitto
Cond. enologica: Stefano Boschivo, Riccardo Cotarella, Alessio Galaschi
Cond. agronomica: Marco Mascellani, Riccardo Cotarella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Smagliante paglierino. Profuma di acacia, gelsomino e zagara, con menta e nespola ed echi balsamici; chiude con un soffio agrumato. Sorso saporito, dalla percettibile freschezza e grande finezza; la spinta alcolica accompagna amabilmente ai ricordi di pasta di mandorla. Branzino al sale su letto di patate.



FALANGHINA RESILIENZA 2020

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Sushi e sashimi.



IRPINIA AGLIANICO 2020

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto con piselli e ricotta affumicata.



FALANGHINA 2011

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini con burro e alici.



GRECO DI TUFO ALETHEIA RISERVA 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Petto d'anatra all'arancia.



GRECO DI TUFO PIETRAROSA
2013



GRECO DI TUFO
2014



TAURASI RISERVA
2012 | 2017



TAURASI
2015 | 2016 | 2017

Fattoria La Rivolta

(1997)

Paolo Cotroneo ha trovato da tempo la ricetta vincente per quest'azienda, orgoglio e vanto della comunità sannita e campana. Solo tre ingredienti, nemmeno troppo segreti: famiglia, terra e storia. I suoi vini sono ormai una consolidata realtà nazionale grazie anche alla sapiente cabina di regia dell'esperto enologo Vincenzo Mercurio, cui va riconosciuto il merito di unire l'innovazione di qualità con la sostenibilità in campo e in cantina. Anno sabbatico per il Terra di Rivolta, tocca quindi al millesimo 2019 di Simbiosi sostenere con merito il vessillo aziendale.

Contrada Rivolta - 82030 Torrecuso (BN)
T. 081 0362454 | M. info@fattorialarivolta.com
www.fattorialarivolta.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paolo Cotroneo
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

SIMBIOSI 2019

Rosso Igp - Aglianico 85%, Piediroso 15%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino smagliante. Dispensa piccoli frutti di sottobosco, prugne e visciole, seguiti da calibrate nuance speziate che introducono susurri mentolati e un tocco di muschio. Palato corroborante e nerboruto, con una trama tannica che offre carattere e proporzione. La sapidità accompagna la persistente chiusura. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

TTTT

AGLIANICO DEL TABURNO 2020

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.

TTTT

SOGNO DI RIVOLTA 2019

Bianco Igp - Falanghina 50%, Fiano 25%, Greco 25%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi
Asiago stravecchio.

TTTT

AGLIANICO DEL TABURNO LE MONGOLFIERE A SAN BRUNO 2020

Rosato Docg - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.

TTTT

FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Polpettine di alici con crema di piselli.

TT

SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Zuppa di cipolle gratinate.

TTTT

AGLIANICO DEL TABURNO TERRA DI RIVOLTA RISERVA
2016 | 2017 | 2018

TTTT

AGLIANICO DEL TABURNO
2017 | 2018 | 2019

Fattoria Pagano

(2001)

La fierezza di appartenere a un territorio che la storia antica ci ha insegnato essere naturalmente vocato per la produzione di vino di qualità è stata la molla che ha spinto Antonio Pagano a fondare quest'azienda; ora guidata dal figlio Angelo, che ha sperimentato tutte le declinazioni possibili della denominazione Falerno del Massico trovando all'esordio in Guida, nella tipologia Primitivo dell'etichetta Voluptas, una versione sorprendentemente verticale che ci ha fatto innamorare sin dal primo sorso: Cupido ha scagliato la sua freccia.

Via Provinciale per Falciano - 81030 Carinola (CE)
T. 0823 720550 | M. fattoriapagano@gmail.com
www.fattoriapagano.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 140.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Angelo Pagano
Cond. enologica: Roberto Fiore
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO VOLUPTAS 2019

Rosso Dop - Primitivo 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Rosso fulgente. Le trame di spezie scure e confettura di prugna sono rinfrescate da una ventata balsamica rinforzata dal mirto selvatico. Al gusto è materico: una freschezza disarmante accompagna tutto lo sviluppo gustativo sorretto da morbidezza e tannini vellutati. Persistente nei ritornelli fruttati. Pecorino di Pienza.

TTTT

FALERNO DEL MASSICO PECTUS 2020

Bianco Dop - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.

TT

FALERNO DEL MASSICO GAURASI 2020

Rosso Dop - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Trippa in umido.

TT

FALERNO DEL MASSICO ANGELUS RISERVA 2016

Rosso Dop - Aglianico 80%, Piediroso 20%
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Manzo brasato con funghi.

TT

FALERNO DEL MASSICO FABULA 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.

Benito Ferrara (1860)

A differenza del Fiano di Avellino, il Greco di Tufo è un vino che spesso non si fa notare per complessità e ricercatezza: il suo carisma lo esprime soprattutto al gusto, dove mostra tali compattezza ed equilibrio da essere considerato tra i più gastronomici in assoluto. Ci sono tuttavia luoghi in cui sovrverte le regole e presenta, anche all'olfatto, garbo e grazia di rara bellezza. È il caso del celebre Vigna Cicogna, tra i cru più preziosi della regione, che quest'anno presenta solo un eccesso di gioventù; ma siamo certi che con il giusto affinamento possa volgere alla grandezza di sempre.

Frazione San Paolo, 14/A - 83010 Tufo (AV)
T. 0825 998194 | M. info@benitoferrara.it
www.benitoferrara.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 23 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gabriella Ferrara
Cond. enologica: Paolo Caciorgna
Cond. agronomica: Gabriella Ferrara, Antonio Ambrosino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Dorato luminosissimo. Al naso esprime subito un'esuberante giovinchezza: incursioni erbacee con fiori di acacia e frutta esotica dai toni verdeggianti. Il gusto appare invece definito e compiuto: una personalità rigogliosa e coinvolgente, con freschezza e sapidità a compensare il calore dell'alcol. Zuppeta di piselli e vongole.



IRPINIA AGLIANICO VIGNA QUATTRO CONFINI 2019

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



GRECO DI TUFO TERRA D'UVA 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Triglie in guazzetto.



GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA
2018 | 2019 | 2020



TAURASI VIGNA QUATTRO CONFINI
2005 | 2015 | 2016

Feudi di San Gregorio (1986)

Un colosso con i piedi saldamente ancorati alla terra d'Irpinia. Qui la torda di comando, da cui Antonio Capaldo, con la supervisione di Pierpaolo Sirch, governa centinaia di ettari di vigna e milioni di bottiglie prodotte: un brand che è diventato nel tempo simbolo di mentalità vincente, innovazione e progettualità; senza mai fermarsi, in un moto perpetuo che caratterizza ogni singolo passaggio della filiera d'impresa vitivinicola. Una visione che ha premiato quest'anno Cutizzi, preziosa selezione di Greco di Tufo, proveniente dal comune di Santa Paolina.

Località Cerza Grossa - 83050 Sorbo Serpico (AV)
T. 0825 986683 - 0825 986611 | M. info@feudi.it
www.feudi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 450 | **Bottiglie:** 3.320.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Capaldo
Cond. enologica: Staff aziendale, Pierpaolo Sirch
Cond. agronomica: Staff aziendale, Pierpaolo Sirch
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GRECO DI TUFO CUTIZZI 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Paglierino. Profilo ben definito, fine e signorile: principia con fragranze di caprifoglio e lavanda; palesando poi un respiro minerale di gesso per sfumare su profumi di mango e pesca tabacchiera. Espressivo al palato, saporito ed equilibrato nello sviluppo; con un finale amplificato da riverberi di frutta. Calamarata con ragù di pesce spada.



IRPINIA ROSATO VISIONE 2021

Rosato Doc - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Timballo di riso e gamberi.



DUBL ESSE DOSAGGIO ZERO

Bianco Metodo Classico - Greco 100%
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 6.000 | 36 mesi sui lieviti
Frittura di rane e verdure croccanti.



FIANO DI AVELLINO PIETRACALDA 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Riso, cozze e zafferano.



TAURASI 2018

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



DUBL ESSE ROSATO DOSAGGIO ZERO

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 6.000 | 48 mesi sui lieviti
Crostini con burro e salmone.



TAURASI PIANO DI MONTEVERGINE RISERVA
2014 | 2015 | 2016



FIANO DI AVELLINO PIETRACALDA
2018 | 2019 | 2020

91



Fiorentino

(2012)

Un poderoso tris di rossi del millesimo 2017 occupa tutto il podio aziendale, con il Taurasi Riserva che allunga sul diretto antagonista grazie a una prestazione di alto valore organolettico che regala un affascinante viaggio onirico all'interno di una bottega di spezie orientali. L'areale e il vitigno conferiscono una materia preziosa rielaborata sotto la guida vigilante di Gianni Fiorentino, avvocato vignaiolo, che riesce a interpretare un'annata eterogenea che esprime adesso tanta freschezza nel bicchiere, laddove si era teorizzata invece pienezza e concentrazione.

Contrada Barbassano - 83052 Paternopoli (AV)
T. 347 4869310 | M. info@fiorentinovini.it
www.fiorentinovini.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Fratelli Fiorentino
Cond. enologica: Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Alessio Macchia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI RISERVA 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 60 | Bt. 1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 20 mesi

Rubino lucente. Una tela olfattiva dipinta da frutti neri, carrube e liquirizia; tabacco scuro, cioccolato e vaniglia; noce moscata, cuoio invecchiato ed echi di goudron. La beva è succosa e disetante, capace di irrorare un tannino ancora scalpitante che introduce un allungo di frutta e spezie. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



TAURASI 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Carré di vitello alle erbe aromatiche.



IRPINIA AGLIANICO CELSÌ 2017

Rosso Doc - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Tagliatelle al ragù.



IRPINIA CODA DI VOLPE ZIRPOLI 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 100%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Zuppa di legumi e cereali.



IRPINIA ROSATO FLAVIA 2021

Rosato Doc - Aglianico 100%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 2.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Linguine allo scoglio.



TAURASI RISERVA
2016



TAURASI
2014 | 2015 | 2016



Fontanavecchia

(1980)

Quando nel Sannio vitivinicolo si pronuncia il nome Libero il pensiero riporta immediatamente al carismatico proprietario di quest'azienda. La stessa riconoscibilità la ritroviamo in tutta la gamma produttiva di Fontanavecchia, che anche con il cambio della guida enologica continua a essere pervicacemente ancorata a una tradizione fatta di austerità, finezza ed espressività. La fedeltà al contesto pedoclimatico di Torrecuso emerge nettamente anche nell'etichetta Libero 2017 che all'ultimo sorso riesce a superare il Vigna Cataratte Riserva della medesima annata.

Via Fontanavecchia - 82030 Torrecuso (BN)
T. 0824 876275 | M. info@fontanavecchia.info
www.fontanavecchia.info

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Libero Rillo
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Arturo Erbaggio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO VENDEMMIA TARDIVA LIBERO 2017

Bianco Dop - Falanghina 100%

Alc. 14% | € 23 | Bt. 1.333 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Giallo paglia, pieno e luminoso. L'ammaliante viaggio olfattivo conduce prima in terre d'Oriente con spezie orientali e incenso; poi intrecci di cocco, biscotto al burro e il rimando balsamico di erbe d'altura. Sorso di avvolgente morbidezza e integrata sapidità. Persistente il ricordo di scorzette d'agrumi. Rollè di cernia con patate al rosmarino.



AGLIANICO DEL TABURNO VIGNA CATARATTE RISERVA 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 18 mesi

Manzo brasato con olive e porri.



AGLIANICO DEL TABURNO 2018

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 10 | Bt. 27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi

Cinghiale in umido.



SANNIO PIEDIROSSO 2021

Rosso Dop - Piediroso 100%

Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza fritta con provola e salsiccia.



FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 78.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



SANNIO GRECO 2021

Bianco Dop - Greco 100%

Alc. 13% | € 10 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Piovra arrostita.



**FALANGHINA DEL SANNIO
TABURNO LIBERO VENDEMMIA
TARDIVA**
2014 | 2015



**FALANGHINA DEL SANNIO
TABURNO**
2018 | 2019 | 2020



Fonzone (2005)

La batteria presentata fotografa il periodo di grande trasformazione che ha attraversato gli ultimi anni dell'azienda: un interessante rosato da aglianico e uno straordinario Fiano di Avellino esprimono tutta la poliedrica mano dell'enologo toscano Luca D'Attoma, lasciando intravedere un presente importante e un radioso futuro; mentre il vigoroso Taurasi Scorzagalline Riserva 2015, legato ancora alla precedente firma enologica, giunge al massimo riconoscimento. Un crocevia di destini che racconta divinamente le terre alte di Paternopoli.

Località Scorzagalline - 83052 Paternopoli (AV)
T. 0827 1730100 | M. info@fonzone.it
www.fonzone.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 23,5 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Fonzone
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Luca D'Attoma
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI SCORZAGALLINE RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 39 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 18 mesi
Granato con intriganti lampi d'arancio. Il naso danza come un valzer sincro di tre coppie: ciliegia matura e ribes; carruba e tabacco; cenere e un soffio di anice stellato. Il gusto è deciso, succoso e rotondo, con l'equilibrio reso perfetto dall'interazione tra tannini integrati e accogliente morbidezza. Piccione ai porcini e tartufo nero.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pasta, patate e provola.



IRPINIA CAMPI TAURASINI 2017

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



IRPINIA ROSATO 2021

Rosato Doc - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Lasagne con scamorza, funghi e zucca.



IRPINIA FALANGHINA LE MATTINE 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Trenette al pesto, patate e fagiolini.



IRPINIA AGLIANICO 2017

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno
Agnello al forno con rosmarino.



IRPINIA FIANO SEQUOIA
2017 | 2018 | 2019



FIANO DI AVELLINO
2018 | 2019 | 2020



Francesca Fiasco (2015)

Continua la crescita professionale di Francesca che ormai si dedica a tempo pieno all'azienda. Siamo a Felitto, nel meraviglioso Parco del Cilento, Vallo di Diano e Alburni. Emerge nella batteria proposta Difesa 2018, da un vigneto ereditato dal nonno in cui convivono pacificamente aglianico, cabernet sauvignon e barbera: una promiscuità di vigna che non ha intaccato l'identità territoriale di questa etichetta, grazie alla mano sapiente dell'enologo Emiliano Falsini. Finalmente quest'anno sono riusciti a produrre il Lapazio, che subito si posiziona in prossimità del vertice aziendale.

Località Campanaro, km 32 - 84055 Felitto (SA)
T. 338 1563628 | M. info@francescafiasco.com
www.francescafiasco.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 6,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesca Fiasco
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



DIFESA 2018

Rosso Igt - Aglianico 35%, Cabernet sauvignon 35%, Barbera 20%, altre varietà 10%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Granato fitto. Si propone con un'espressiva e raffinata profondità olfattiva: nuance di torrefazione, ciliegie sotto spirito e grani di pepe nero. Sviluppo gustativo coerente e proporzionato, con una trama tannica ben integrata nella struttura. Lunga chiusura balsamica. Involtini di vitello lardellati.



LAPAZIO 2021

Bianco Igt - Fiano 40%, Falanghina 30%, Coda di volpe 20%, Vitigno autoctono 10%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
Linguine al sugo di totani e piselli.



MERCORI 2018

Rosso Igt - Aglianico 30%, Barbera 20%, Cabernet sauvignon 20%, Sangiovese 10%, altre varietà 20%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 1.965 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



ERSA 2019

Rosso Igt - Aglianico 35%, Cabernet sauvignon 30%, Barbera 20%, altre varietà 15%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Parmigiana di melanzane.



MERCORI
2017



DIFESA
2017



Galardi

(1991)

La formula magica di aglianico e piedirosso nel Terra di Lavoro ha consegnato alla storia enologica della Campania un vino iconico, dalla prestigiosa firma enologica, che sembra scolpito nella nera roccia vulcanica. Non dimenticheremo mai l'annata 2020 per i tanti accadimenti che hanno cambiato la quotidianità delle nostre vite ma questo millesimo sarà ancora più ricordato per questa etichetta, che adesso si ferma solo a un passo dal massimo riconoscimento, ma che presto conquisterà i palati di tutti, come le capita da vent'anni a questa parte.

SP Sessa Mignano - Frazione San Carlo - 81037 Sessa Aurunca (CE)
T. 0823 708900 | M. info@terradilavoro.it
www.terradilavoro.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Dora e Arturo Celentano, Maria Luisa Murena, Francesco Catello

Cond. enologica: Riccardo Cotarella

Cond. agronomica: Riccardo Cotarella

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRA DI LAVORO 2020

Rosso Igp - Aglianico 80%, Piedirosso 20%

Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Luminoso rubino con riflessi granato. Il profilo olfattivo rimanda alla riuscita fusione di sensazioni erbacee con petali di rosa canina, confettura di ciliegie e grafite. All'assaggio è potente e avvolgente, con la presenza efficace di tannini che lasciano la strada a una lunga persistenza sapida. Brasato di manzo al vino rosso.



TERRA DI ROSSO 2020

Rosso Igp - Piedirosso 100%

Alc. 15% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



TERRA DI LAVORO
2017 | 2018 | 2019



TERRA DI ROSSO
2017 | 2018 | 2019



Guerritore

(2013)

Guerritore è uno dei nomi nuovi del panorama vitivinicolo salernitano: la proprietaria Maria Agnese e il marito sono una coppia di "diversamente giovani" che hanno deciso di intraprendere quest'avventura nel mondo del vino fondando una cantina in prossimità della città dove hanno sempre vissuto. La scelta di avvalersi della collaborazione enologica di Riccardo Cotarella conferma la volontà di puntare in alto restando con i piedi per terra: accanto alle varietà autoctone campane troviamo un merlot in purezza secondo la tendenza che si è affermata da tempo nell'Igt Colli di Salerno.

Via Nocelleto - 84081 Baronissi (SA)
T. 089 2880445 | M. info@viniguerritore.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 5 | **Bottiglie:** 16.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Marina Agnese Guerritore

Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Andrea Chiasso

Cond. agronomica: Charly Annes, Donato Di Lascio

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FUSARA 2019

Rosso Igt - Aglianico 100%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
La veste rubino impreziosisce un'anima decisamente fruttata, con confettura di more in evidenza; seguita dal contributo, ben dosato, delle spezie dolci. La cesellata trama tannica viene sorretta da un'adeguata freschezza che assicura bevibilità; chiude con il lungo ricordo di frutti di sottobosco. Guanciale di manzo in umido con polenta.



ACQUAMELA 2020

Bianco Igt - Fiano 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



CARITI 2019

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 14% | € 19 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Costine d'agnello in crosta di noci.



I Borboni

(1986)

L'unico vulcano ancora attivo di Aversa si chiama Nicola Numero-so: un'energia vitale che ha contagiato tutto il comparto produttivo dell'Asprinio. Da consigliare del consorzio Vitica, con il supporto fondamentale di tutti i produttori legati all'alberata aversana, ha sostenuto il progetto di valorizzazione di questa ancestrale forma di allevamento, da cui è nato anche un interessantissimo digital book scaricabile dal sito www.vitica.it. C'è grande fermento in questa storica denominazione, come dimostra la prestazione di Cripto, al battesimo in Guida con un ottimo posizionamento.

Via Enrico De Nicola, 7 - 81030 Lusciano (CE)
T. 081 8141386 | M. info@iborboni.it
www.iborboni.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Numeroso
Cond. enologica: Gianluca Tommaselli
Cond. agronomica: Dino Barra
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



AVERSA ASPRINIO CRIPTO EXTRA BRUT 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Asprinio 100%
Alc. 12% | € 36 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
36 mesi sui lieviti
Dorato brillante, dal perlage fine e persistente. Raffinata la proposta olfattiva che regala fior di zagara, pesca gialla e camomilla, intrecciati a pan brioche e pasticceria. Al palato mostra una cremosità carezzevole in sinergia con freschezza e sapidità. Lunga chiusura, al ricordo di bergamotto. Ostriche Belon.



ASPRINIO DI AVERSA VITE MARITATA 2021

Bianco Dop - Asprinio 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Mozzarella di bufala campana.



ASPRINIO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Asprinio 100%
Alc. 12% | € 17 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Pizza capricciosa.



ASPRINIO DI AVERSA SANTA PATENA
2016 | 2018 | 2019



ASPRINIO DI AVERSA VITE MARITATA
2018 | 2019 | 2020



I Favati

(1994)

Rosanna Petrozziello sta facendo un gran bel lavoro in vigna e in cantina, e adesso anche nell'accoglienza con uno spazioso b&b pensato per coccolare i suoi ospiti. Una realtà a tutto tondo, costruita nel tempo con scelte oculatate e la consapevolezza di avere un territorio straordinariamente vocato per la realizzazione di una produzione di eccellenza. L'ennesima conferma viene dalla performance qualitativa della batteria di quest'anno: standing ovation per Rose Season, aglianico vinificato in rosa che annuncia una grande stagione per questa tipologia troppo spesso trascurata in Campania.

Piazza di Donato, 41 - 83020 Cesinali (AV)
T. 0825 666898 | M. info@cantineifavati.it
www.cantineifavati.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Rosanna Petrozziello
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Nicola Cipolletta, Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSE SEASON 2021

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rosa ipnotico, illuminato dai fiori di pesco. Un mazzetto profumato di erbe aromatiche e spezie: origano, timo, curry, curcuma e coriandolo; con incursioni agrumate di mandarino e sbuffi minerali. Sorso dall'intrigante carattere mediterraneo, sapido e citrino, che chiosa deciso su ritorni speziati. Orata all'acqua pazza.



FIANO DI AVELLINO PIETRAMARA ETICHETTA BIANCA RISERVA 2019

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Baccalà mantecato.



TAURASI TERZOTRATTO ETICHETTA BIANCA RISERVA 2016

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



TAURASI TERZOTRATTO 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Pecorino di Pienza.



IRPINIA CAMPI TAURASINI CRETAROSSA 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 27 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 24 mesi
Fettuccine al ragu' d'agnello.



GRECO DI TUFO TERRANTICA 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



FIANO DI AVELLINO PIETRAMARA
2018 | 2019 | 2020



TAURASI TERZOTRATTO ETICHETTA BIANCA RISERVA
2010 | 2013 | 2015

94



Il Poggio

(1997)

In località Defenze, alle porte del territorio comunale di Torrecuso, la famiglia Fusco ha iniziato la propria attività con la prima vendemmia di aglianico, seguita poi da quella di falanghina, fedele compagna di vigna sannita, su terreni collinari che beneficiano di un microclima che coniuga Mediterraneo e montagna; temperature miti ed escursioni termiche. In cantina l'applicazione di moderni protocolli di vinificazione conferma una gestione aziendale all'avanguardia nell'utilizzo di processi e tecnologie, con il fine ultimo dell'aderenza territoriale.

Via Defenze, 4 - 82030 Torrecuso (BN)
T. 0824 874068 | M. info@ilpoggiolini.it
www.ilpoggiolini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Carmine Fusco
Cond. enologica: Matteo Bernabei, Franco Bernabei
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino vivace. Un insieme profumato di frutta gialla dagli accenti tropicali, pesca tabacchiera, ginestra, erbe officinali con lampi gessosi e una stilla di miele d'acacia a fare da corollario. In bocca è teso, nervoso e fresco; con una lunga scia di sapida mineralità che conclude la beva. Tartare di scampi.



SANNIO AGLIANICO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Straccetti di cavallo.



AGLIANICO DEL TABURNO SAFINOS 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



SANNIO FIANO 2021

Bianco Doc - Fiano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Burrata di Andria.



SANNIO GRECO 2021

Bianco Dop - Greco 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di erbetto con crostini di pane ai cereali.



SANNIO CODA DI VOLPE 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza prosciutto e funghi.



AGLIANICO DEL TABURNO SAFINOS
2015



FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO
2019



Il Verro

(2003)

La puntuale degustazione che facciamo ogni anno dei campioni aziendali di pallagrello, bianco e nero, e casavecchia ci aiuta a realizzare una ricognizione generale sullo stato attuale dei vini dell'areale casertano. Da qualche tempo si è aggiunto anche la coda di pecora dell'etichetta Sheep, grazie alla perseveranza di Cesare Avenia che dopo aver riscoperto il vitigno ha lottato tenacemente fino al suo riconoscimento burocratico attraverso l'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà. Verginiano Bio 2021 ci ha fatto innamorare e si fregia del simbolo di Cupido.

Località Acquavalle - Lautoni - 81040 Formicola (CE)
T. 335 1223462 | M. info@ilverro.it
www.ilverro.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cesare Avenia
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Elio De Rosa
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERGINIANO BIO 2021

Bianco Igp - Pallagrello bianco 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Luminoso giallo dorato. Al naso un'esplosione di frutta gialla dai toni maturi viene rinfrescata da origano e timo limone; seguita da fiori di ginestra e camomilla. Il palato è appagante: freschezza e sapidità si contendono a lungo la scena gustativa fino a raggiungere un perfetto equilibrio nel finale. Tortelli di zucca e salvia.



PALLAGRELLO NERO 2020

Rosso Igp - Pallagrello nero 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Zuppa di legumi e cereali.



SHEEP 2021

Bianco Igp - Coda di pecora 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Garganelli con julienne di calamari e ortiche.



VERGINIANO BIO
2018 | 2019 | 2020



SHEEP
2018 | 2019 | 2020



Iovino

(1994)

Il picco di Montespina è uno dei numerosi crateri che affollano l'area flegrea; particolarmente alto e ricco di vegetazione, questo rilievo è abituale luogo di passaggio del caratteristico uccello colorato che dà il nome al Piedirosso di casa e al ristorante: Il Gruccione. L'azienda infatti è anche un ottimo agriturismo con una cucina scrupolosamente territoriale, il perfetto abbinamento per i vini tradizionali delle terre ardenti. In quest'edizione è Grande Farnia 2020 che emerge e stacca i suoi fratelli per autenticità. Diamo il benvenuto a Vigna Solfatara.

Via San Gennaro Agnano, 63 - 80078 Pozzuoli (NA)
T. 081 5206719 | M. vitivinicolaiovino@gmail.com
www.vitivinicolaiovino.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 14.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Antonio Iovino
Cond. enologica: Ciro Verde
Cond. agronomica: Antonio Iovino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPI FLEGREI FALANGHINA GRANDE FARNIA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo oro, fitto e brillante. Su uno strato minerale di polvere pirica e grafite, si alternano fiori di ginestra, pesca gialla e mela annurca. Il gusto gioca all'inizio la carta della freschezza, per poi acquisire spessore e sapidità; chiude con adeguata lunghezza. Polpettine di alici con crema di piselli.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO GRUCCIONE 2021

Rosso Doc - Piedirosso 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pizza fritta con provola e salsiccia.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA VIGNA SOLFATARA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 1.253 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con burro e salmone.



Kifra

(2010)

Dopo più di un decennio dalla fondazione, l'azienda ha deciso di cambiare nome: Stefania Barbot resta infatti solo il brand che campeggia, con tanto di logo, sulle bottiglie, lasciando invece alla retro etichetta lo spazio per la nuova ragione sociale. Torna in Guida l'atteso Fren millesimo 2017, un prezioso Taurasi da tipiche vigne a starseta che si fa trovare in splendida forma, confermando le previsioni sull'annata che facevano immaginare pienezza e concentrazione, ma con una freschezza invidiabile che assicura compostezza ed equilibrio.

Contrada Calore, 10 - 83050 Paternopoli (AV)
T. 335 7295133 | M. info@stefaniabarbot.it
www.stefaniabarbot.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Erminio Spiezia e Stefania Barbot
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI FREN 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 38 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
Rubino vivido. Una lunga teoria di fragranze: foglie di tè e tabacco, tracce empireumatiche e humus, marasche e ribes nero, macis e prugna disidratata, sorbe, carruba e viola. Il sorso è straordinariamente fresco, con un tannino addomesticato che si aggancia a un saporito finale dai ritorni fruttati. Filetto di scottona in sfoglia.



IRPINIA CAMPI TAURASINI ION 2019

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 15,5% | € 23 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Bucatini all'amatriciana.



FIANO DI AVELLINO XORÒS 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio
Provola di Agerola.



La Guardiense

(1960)

Una grande azienda cooperativa che aggrega ben mille soci viticoltori di Guardia Sanframondi e zone limitrofe nel segno della condivisione e dell'unità di intenti, con la consapevolezza di essere un punto di riferimento per l'intera comunità del Sannio e anche oltre. La magistrale conduzione enologica dell'affiatato team Cotarella e Giulioli ha investito sensibilmente nella direzione di una viticoltura di precisione, aumentando l'attenzione per l'ambiente e la sostenibilità anche in vista di un futuro climatico sempre più incerto e complicato.

Località Santa Lucia - 82034 Guardia Sanframondi (BN)
T. 0824 864034 | M. info@laguardiense.it
www.laguardiense.it

Viticultura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 1500 | **Bottiglie:** 6.000.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Marco Giulioli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALANGHINA DEL SANNIO JANARE SENETE 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Cemento 2 mesi
Luminoso paglierino. Il primo naso è dominato dai profumi di frutta tropicale, genziana eiglio; seguiti da incursioni agrumate con uno sbuffo di gesso. L'ingresso è subito teso, nervoso e tagliente; per poi virare su un approdo di sapidità minerale mentre si insinuano delicati aromi di bergamotto. Petto d'anatra all'arancia.



FALANGHINA DEL SANNIO JANARE ANIMA LAVICA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Cemento 2 mesi
Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.



SANNIO AGLIANICO JANARE 2020

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi e Cemento 6 mesi
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



SANNIO FIANO JANARE COLLE DI TILIO 2021

Bianco Doc - Fiano 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di ortiche.



SANNIO AGLIANICO ROSATO JANARE AMBRA ROSA 2021

Rosato Dop - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto con cannellini e canestrelli.



**FALANGHINA DEL SANNIO
JANARE SENETE**
2018 | 2019 | 2020



**FALANGHINA DEL SANNIO
JANARE**
2015 | 2017 | 2020



La Molara

(2002)

Vent'anni di esperienza sul campo, guidata da prontezza d' intuito e sostenuta da dedizione e sacrificio hanno trasformato la sincera passione di un avvocato napoletano in una solida impresa vitivinicola, fedele al proprio contesto territoriale. Sesti di impianto intensivi e raccolta manuale sono solo alcune delle concrete soluzioni adottate da Riccardo Morelli per massimizzare la naturale vocazione della media valle del Calore alla produzione di vini di qualità. Bella l'affermazione di quest'anno del Fiano di Avellino 2020.

Contrada Filetto - 83040 Luogosano (AV)
T. 0827 78017 | M. info@lamolara.com
www.lamolara.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Riccardo Morelli
Cond. enologica: Antonio Pesce
Cond. agronomica: Giovanni Soriano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Filigrana dorata a impreziosire il paglierino. Naso poliedrico, con interessanti sensazioni di pesca bianca e frutta a guscio che acquistano profondità grazie alle suggestioni minerali di ardesia e grafite. Sviluppo gustativo equilibrato e compiuto. Chiusura durevole nei rimbalzi fruttati. Carciofi alla giudia.



IRPINIA ROSATO 2021

Rosato Doc - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pizza Margherita.



TAURASI SANTA VARA 2014

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 66 mesi e Legno 18 mesi
Castelmagno.



GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



ROSATO BRUT 2021

Rosato Metodo Martinotti - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Insalata di mare.



IRPINIA ROSATO ROSÉ
2020



ROSATO BRUT
2018 | 2019 | 2020



La Pietra di Tommasone (2000)

Lucia Monti è la prima winemaker donna dell'isola e intorno a lei ruota tutta la famiglia: il padre Antonio, ristoratore in Germania, la sorella Barbara e il marito Giuseppe Andreoli. In azienda si respira un'atmosfera di ricerca e sperimentazione, un work in progress continuo e incessante che unisce la tradizione alla modernità: il progetto, ancora in corso, dell'affinamento in mare di uno spumante; una serie limitata di etichette in piccole anfore di terracotta e una linea di prodotti cosmetici ottenuti da uve biologiche. Convincente prestazione per Tenuta dei Preti 2021.

Via Provinciale Lacco Fango, 98 - 80076 Lacco Ameno (NA)
T. 081 3330330 | M. tommasonevini@ischia.it
www.tommasonevini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 17 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Antonio Monti
Cond. enologica: Lucia Monti, Giuseppe Andreoli
Cond. agronomica: Lucia Monti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ISCHIA BIANCOLELLA TENUTA DEI PRETI 2021

Bianco Doc - Biancolella 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Giallo paglierino con riflessi smeraldo. Al naso i sentori di gelsomino, pompelmo, pera Guyot e pesca bianca si rincorrono tra di loro su un fondo di zucchero filato. In bocca è ricco, goloso e fresco; dotato di un arco gustativo, ampio e compiuto, che chiude lungo con un gradevole graffio salino. Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



ISCHIA BIANCOLELLA 2021

Bianco Doc - Biancolella 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 66.266 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di astice e avocado.



ISCHIA PER'E PALUMMO TENUTA MONTE ZUNTA 2020

Rosso Doc - Piediroso 90%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 2.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Calamarata con ragù di pesce spada.



BRÌ 1955 DOSAGGIO ZERO

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
36 mesi sui lieviti
Crostini con burro e alici.



PITHECUSA BIANCO 2021

Bianco Igp - Biancolella 50%, Fiano 50%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 13.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crema di patate e asparagi con cappelante scottate.



PITHECUSA ROSSO 2019

Rosso Igp - Aglianico 60%, Piediroso 40%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Filetto al pepe verde.



ISCHIA BIANCOLELLA TENUTA DEI PRETI
2018 | 2019 | 2020



PITHECUSA ROSSO
2016 | 2017 | 2018



La Sibilla (1997)

La falanghina in vigna non dà quasi mai problemi; possiamo anzi dire che li risolve, con la sua generosità e la naturale resistenza ai capricci climatici, oggi sempre più minacciosi. Grazie a Vincenzo Di Meo e a tanti suoi colleghi illuminati è arrivato finalmente il momento di riconoscere a questa varietà più alti meriti: ormai è acclarata la qualità che emerge dai vini legati a questo vitigno, soprattutto se vengono lasciati riposare qualche anno. E infatti, nonostante l'eccellente prova del Piediroso 2021, è il Cruna Delago a vincere con indiscusso merito le Quattro Viti.

Via Ottaviano Augusto, 19 - 80070 Bacoli (NA)
T. 081 8688778 | M. info@sibillavini.com
www.sibillavini.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 9,5 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Vincenzo Di Meo
Cond. enologica: Vincenzo Di Meo
Cond. agronomica: Vincenzo Di Meo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPI FLEGREI FALANGHINA CRUNA DELAGO 2020

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Sabbia lucente. Sfaldi d'erba, fiori di camomilla e albicocca disidratata precedono un intreccio di pietra focaia ed erbe aromatiche. La freschezza detta il ritmo gustativo che viene bilanciato dalle sensazioni pseudocaloriche e da un notevole corpo; una lunga scia marina sigla l'avvincente finale. Granseola al vapore su misticanza.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO 2021

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Soufflé con pecorino e crema di patate.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini con burro e salmone.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO VIGNA MADRE 2020

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO VIGNA MADRE
2015 | 2018 | 2019



CAMPI FLEGREI FALANGHINA CRUNA DELAGO
2017 | 2018 | 2019

92



Laura De Vito

(2018)

"Il primo sorso affascina, il secondo strega" recitava negli anni del Carosello una pubblicità vintage che sembra calzare a pennello per questa giovanissima azienda che si candida, alla sua seconda apparizione in Guida, tra i grandi produttori di Fiano di Avellino, migliorando i già esaltanti risultati della passata edizione. Presenta un pokerissimo del millesimo 2019, che si compone di tre selezioni che riprendono i toponimi delle antiche contrade di Lapio e dello strepitoso Elle: iniziale del comune di provenienza o della produttrice? Forse entrambi.

Contrada Saudoni - 83030 Lapio (AV)
T. 334 1494724 | M. info@lauradevito.it
www.lauradevito.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Laura De Vito
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FIANO DI AVELLINO ELLE 2019

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Paglierino sfavillante. Un ricercato mosaico in cui trovano spazio: origano e timo; mango e papaia; acacia e tiglio. All'assaggio è attraente per la capacità di trovare la sintesi gustativa tra opulenza ed eleganza, con un sorso dal sapore deciso che sfuma in una persistente chiusura alle erbe aromatiche. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



FIANO DI AVELLINO VERZARE 2019

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



FIANO DI AVELLINO ARIANIE' 2019

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Risotto alla pescatora.



FIANO DI AVELLINO LI SAURUNI 2019

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



FIANO DI AVELLINO ELLE
2018



FIANO DI AVELLINO LI SAURUNI
2018



Le Masciare

(2009)

Ogni etichetta è prodotta in piccoli lotti, con una cura quasi sartoriale, grazie a una filosofia produttiva sempre più ispirata ai dettami dell'agricoltura biologica. Sensibilità per l'ambiente e sostenibilità delle scelte aziendali vanno di pari passo con il feeling, ormai consolidato, tra Erik Den Dunnen e soci e i vitigni autoctoni irpini. Bella affermazione per il Taurasi Pian del Bosco 2015, figlio delle alture di Paternopoli, un'interpretazione di aglianico da godere adesso ma che diventerà sicuramente un campione di serbevolezza.

Contrada Barbassano - 83052 Paternopoli (AV)
T. 320 8418815 | M. info@lemasciare.com
www.lemasciare.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Erik Den Dunnen e soci
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Stefano Dini, Mirco Colella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TAURASI PIAN DEL BOSCO 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi
Rubino scintillante. Colpisce per l'intensità dell'olfatto in cui si sommano i refoli di noce moscata e cardamomo, prugna e arancia sanguinella. La bocca è compatta, succosa ed equilibrata: con tannini gagliardi, irrorati da una grandissima freschezza. Piacevolmente lungo nei rimandi di frutta scura. Cinghiale arrosto con castagne.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Crostini con burro e salmone.



TAURASI
2012 | 2013 | 2015



GRECO DI TUFO
2018 | 2019 | 2020



Le Vigne di Raito (2002)

Una donna del vino dal grande carattere, che porta avanti con tenacia e perseveranza il progetto ormai ventennale di realizzare vini dal portamento importante; magari un po' "testardi", quasi a sua immagine e somiglianza. Siamo alle porte della Costiera Amalfitana, in un contesto pedologico in cui la matrice calcarea fa sentire di più la sua presenza. In Guida svetta Ragis, il vino storico di Patrizia Malanga, che dimostra di aver beneficiato della mano del nuovo enologo che ha portato risultati più che soddisfacenti, e anche gli stimoli giusti, per portare l'asticella sempre più in alto.

Via San Vito, 9 - Fraz. Raito - 84019 Vietri sul Mare (SA)
T. 328 8651452 | M. info@levignediraito.com
www.levignediraito.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 1,6 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Patrizia Malanga
Cond. enologica: Angelo Antonio Valentino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COSTA D'AMALFI ROSSO RAGIS 2019

Rosso Doc - Aglianico 60%, Piedirosso 40%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino vivace e concentrato. Apre con un ficcante sbuffo di pepe nero e spezie concedendosi poi a più cremosi intarsi di marasche mature e piccoli frutti di bosco. Il palato evidenzia una sapidità marina che si fonde con calore e freschezza e accompagna fino a una durevole chiosa quasi balsamica. Capriolo con salsa di ribes rosso.



COSTA D'AMALFI ROSATO VITA MENIA 2020

Rosato Doc - Aglianico 60%, Piedirosso 40%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio
Pizza fritta con provola e salsiccia.



Lunarossa Vini (2007)

Lunarossa è stata tra le prime cantine in Campania a credere nelle potenzialità dell'uso dell'anfora in terracotta, che per tanti anni ha caratterizzato uno dei suoi vini più iconici e rappresentativi. La grande esperienza maturata con l'utilizzo di questa pratica ha permeato ormai quasi tutta la filosofia produttiva aziendale, con il risultato nel bicchiere di una maggior rotondità complessiva pur rispettando caratteristiche e peculiarità dei vitigni autoctoni adottati. Prestazione interessante per Costaciello 2019, aglianico in purezza.

Via Valentino Fortunato, lotto 10 - 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
T. 328 6232323 | M. info@lunarossavini.it
www.lunarossavini.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Lunarossa Vini e Passione srl
Cond. enologica: Fortunato Sebastiano, Mario Mazzitelli
Cond. agronomica: Fortunato Sebastiano
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



COSTACIELO 2019

Rosso Igt - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi e Terracotta 10 mesi
Rubino vivace e trasparente. Il primo naso sa di piccoli frutti, rossi e neri; poi arriva il momento di viole appena appassite e ricordi vegetali. La beva è sontuosa, sorretta da grande acidità e tannini composti; il contributo della forza calorica è garante di equilibrio. Chiude con ritorni fruttati. Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



QUARTARA 2019

Bianco Igt - Fiano 100%
Alc. 13% | € 31 | Bt. 3.890 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 12 mesi e Terracotta 12 mesi
Pappardelle con funghi porcini.



COSTACIELO 2020

Bianco Igt - Fiano 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi e Terracotta 8 mesi
Risotto al radicchio tardivo.



COSTACIELO 2020

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Terracotta 8 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



QUARTARA
2016 | 2017 | 2018



COSTACIELO FIANO
2018 | 2019

Luigi Maffini

(1974)

La rigorosa attenzione aziendale al fiano e all'aglianico non è solo una scelta d'amore ma è la consapevole convinzione di quanto le dolci colline che si affacciano sull'azzurro mare di Castellabate possano essere il terroir ideale di queste due varietà, grazie a rigogliosi vigneti immersi in una naturale bolla di biodiversità. Una produzione che si attesta complessivamente su livelli di eccellenza: primeggia il sempre affidabile Pietraincatenata; ma attenzione al Cenito, Aglianico dal cuore cilentano, che darà tra qualche anno grandi soddisfazioni.

Via Serri, 34/D - 84050 Giungano (SA)
T. 0828 1997568 | M. info@luigimaffini.it
www.luigimaffini.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luigi Maffini
Cond. enologica: Luigi Maffini
Cond. agronomica: Luigi Maffini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CILENTO FIANO PIETRAINCATENATA 2020

Bianco Dop - Fiano 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 3 mesi
Giallo oro che luccica. Preludio di idrocarburi seguito da slanci di ginestra, taglio e salvia, con nitide presenze di mandorla, kiwi e nocciole tostate. Spiccata acidità e infiltrante sapidità vengono contrastate da un'accogliente morbidezza dando vita a un sorso proporzionato e durevole. Faraona ripiena con salsa tartufata.



CILENTO FIANO KRÀTOS 2021

Bianco Dop - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Provolone del Monaco.



CILENTO AGLIANICO CENITO 2020

Rosso Dop - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Guanciale di vitello in umido con patate.



CILENTO AGLIANICO KLÈOS 2020

Rosso Dop - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi
Parmigiana di melanzane.



**CILENTO FIANO
PIETRAINCATENATA**
2017 | 2018 | 2019



CILENTO FIANO KRÀTOS
2018 | 2019 | 2020

Salvatore Martusciello

(2015)

Azienda giovane se si guarda solo all'anno di fondazione, ma è nel cognome Martusciello che si nasconde una famiglia importante per la storia dei vini campani. I vini di Salvatore e Gilda sono espressione di diversificati areali: la celebre alberata aversana sopravvive ancora oggi anche grazie al loro Trentapioli; e sempre a loro va il merito se il Gragnano e il più raro Lettere si trovano oggi nelle carte di ristoranti stellati. Ma stavolta a emergere è l'asciutto e scattante Piediroso, schietta interpretazione di un vitigno complicato e affascinante, in grande rilancio nazionale.

Corso della Repubblica, 138 - 80078 Pozzuoli (NA)
T. 348 3809880 | M. info@salvatoremartusciello.it
www.salvatoremartusciello.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gilda Guida e Salvatore Martusciello
Cond. enologica: Francesco Martusciello
Cond. agronomica: Francesco Martusciello
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO SETTEVULCANI 2021

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rubino luminoso e compatto. Delicati profumi di fiori di geranio, ciliegia e ribes, anticipano più marcate sensazioni di corteccia, resina e chiodi di garofano. In bocca è succoso e scattante, dotato di discreta struttura e di un tannino che asciuga con signorile garbo. Finale sottile ma persistente. Triglie in guazzetto.



PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO OTTOUVE 2021

Rosso Doc Frizzante - Piediroso 40%, Aglianico 10%, Sciascinoso 10%, altre varietà 40%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



PENISOLA SORRENTINA LETTERE OTTOUVE 2021

Rosso Doc Frizzante - Piediroso 40%, Aglianico 10%, Sciascinoso 10%, altre varietà 40%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



ASPRINIO DI AVERSA SPUMANTE BRUT TRENTAPIOLI 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Asprinio 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Mozzarella di bufala campana.



CAMPI FLEGREI FALANGHINA SETTEVULCANI 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittura di moscardini.



**PENISOLA SORRENTINA LETTERE
OTTOUVE**
2018 | 2019 | 2020



**PENISOLA SORRENTINA
GRAGNANO OTTOUVE**
2018 | 2019 | 2020

Masseria Felicia

(1990)

Alle pendici del Massico nasce Masseria Felicia: l'avventura inizia con papà Sandro e la sapiente guida del compianto enologo Nicola Trabucco; poi il testimone passa alla figlia Felicia, che si confronta con il Falerno per un progetto enologico ambizioso che riscrive la storia recente di questa denominazione. Falerno e Felicia finiscono per somigliarsi sempre di più: anche lei entra nella storia, e lo fa dopo la sua scomparsa, conquistando le Quattro Viti con l'Etichetta Bronzo; fermando con questo traguardo il tempo, per sempre. Ti vogliamo bene e te lo dimostriamo con il nostro Tastevin.

Località San Terenzano - Frazione Carano - 82037 Sessa Aurunca (CE)
T. 0823 935095 | M. info@masseriafelicia.it
www.masseriafelicia.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 24.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Maria Felicia Brini
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

**FALERNO DEL MASSICO ROSSO ETICHETTA BRONZO 2017**

Rosso Doc - Aglianico 80%, Piedirosso 20%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rubino con accenti granato. Subito il respiro sottile di toni erbacei e agrumati, seguiti dall'intensità del pepe nero, petali di rosa appassita e cioccolato bianco. Al gusto apre con un'irruente acidità che bagna tannini delicatissimi. Nel finale si celebra il durevole matrimonio tra liquirizia e confettura di prugna. Filetto di bue con salsa di Roquefort.

**FALERNO DEL MASSICO BIANCO ANTHOLOGIA 2020**

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Zuppa di pesce.

**FALERNO DEL MASSICO ROSSO ARIAPETRINA 2017**

Rosso Doc - Aglianico 80%, Piedirosso 20%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 10 mesi
Involtini di vitello lardellati.

**ROSALICE 2020**

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Caciocavallo podolico.



FALERNO DEL MASSICO ROSSO ETICHETTA BRONZO
2011 | 2012 | 2013



FALERNO DEL MASSICO BIANCO ANTHOLOGIA
2014 | 2015 | 2016

Masseria Frattasi

(2002)

Arrivare in contrada San Biagio di Bonea, alle falde del Monte Taburno, e trovare ad accoglierti una maestosa cantina in pietra e cristallo è un'emozione che bisogna provare dal vivo per poterla raccontare. Pasquale Clemente sta gradualmente coinvolgendo i figli, Beniamino e Riccardo, in prospettiva di un'armonica continuità familiare. La ricerca costante della qualità nel vigneto trova le migliori espressioni negli allevamenti di altura che arrivano anche oltre gli 800 metri. Al Kapnios, aglianico da uve selezionate e lasciate appassire fino a gennaio, il premio meritato delle Quattro Viti.

Via Frattasi, 1 - 82016 Montesarchio (BN)
T. 0823 797879 | M. info@masseriafrattasi.it
www.masseriafrattasi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Beniamino Clemente
Cond. enologica: Renato Ciaramella, Anna Oliviero
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

**KAPNIOS 2019**

Rosso Igt - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 85 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino a trama fittissima. I profumi empireumatici irrompono nel primo naso per poi virare su nuance balsamiche e di frutta in confettura: un caleidoscopio olfattivo incorniciato da eleganti speziature. Rotondità e polpa disegnano lo sviluppo gustativo che si concede un lungo finale dai coerenti ritorni tostati. Maialino in agrodolce.

**AGLIANICO DEL TABURNO IOVI TONAN 2019**

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Fiorentina alla brace.

**FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO BONEA 2021**

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Guazzetto di fasolari.

**FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO VENDEMMIA TARDIVA DONNALAURA 2021**

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.

**CODA DI VOLPE 2021**

Bianco Igt - Coda di volpe 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Sformato di patate e prosciutto cotto.



KAPNIOS
2016 | 2017 | 2018



AGLIANICO DEL TABURNO IOVI TONAN
2016 | 2017 | 2018



Masseria Piccirillo

(2001)

C'era un ragazzo che non troppo tempo fa amava girare in bici, a Mareuil-sur-Ay, per cercare di carpire la formula segreta della Champagne. Oggi Giovanni Piccirillo ha abbandonato la ricerca in terra transalpina ed è diventato sostenitore della via italica all'effervescenza con lo spumante autoctono da pallagrello bianco: Prima Gioia, che convince sempre di più, è un'interpretazione in Metodo Classico del vitigno più amato da Ferdinando IV di Borbone; chissà cosa ne avrebbe pensato. In attesa di trovare una risposta a questo quesito storico noi lo premiamo con le Quattro Viti.

Via Carpinito, 1 - 81013 Caiazzo (CE)
T. 0823 862886 | M. masseria.piccirillo@virgilio.it
www.masseriapiccirillo.eu

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Etari: 3 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Carmine Piccirillo
Cond. enologica: Giovanni Piccirillo
Cond. agronomica: Giovanni Piccirillo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PRIMA GIOIA BRUT 2020

Bianco Metodo Classico - Pallagrello bianco 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | 18 mesi sui lieviti
Brillante paglierino, con bollicine di finissima fattura. Gelsomino, timo e avocado rafforzano la freschezza olfattiva espressa da zeste di lime e bergamotto. Il palato ha grinta da vendere grazie alla sinergia di acidità e sapidità che fa da sponda a una sottile cremosità tattile. Beva invitante. Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



PALLAGRELLO NERO 2020

Rosso Igt - Pallagrello nero 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Carré di vitello alle erbe aromatiche.



PALLAGRELLO BIANCO 2021

Bianco Igp - Pallagrello bianco 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



PALLAGRELLO NERO
2018 | 2019



PRIMA GIOIA BRUT
2017 | 2019



Mastroberardino

(1878)

Le contingenze post-fillossera del XIX secolo favorirono i vini campani che iniziarono a intraprendere lunghi viaggi nel cuore dell'Europa. Un periodo storico in cui, mentre le aziende vitivinicole campane si contavano sulle dita di una mano, ad Atripalda già si gettavano le basi della moderna enologia producendo vini il cui pregio echeggiava nel mondo. Piero Mastroberardino non ha mai perso il legame con il passato glorioso della propria famiglia; anzi, con la progettazione della linea Stilèma lo ha rinsaldato realizzando la fusione delle diverse anime di questa straordinaria realtà italiana.

Via Manfredi, 75/81 - 83042 Atripalda (AV)
T. 0825 614111 | M. pr@mastroberardino.com
www.mastroberardino.com

Viticultura: A basso impatto ambientale
Etari: 260 | **Bottiglie:** 1.750.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Piero Mastroberardino
Cond. enologica: Massimo Di Renzo
Cond. agronomica: Antonio Dente
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI NATURALIS HISTORIA RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Scarlatto fitto e lucente. Una festa emozionante in cui si sovrappongono liquore al caffè, cioccolato alla menta, artemisia e foglia di tè. In bocca una decisa quanto integrata alcolicità fa da contraltare all'impetuosa freschezza: da questa dialettica gustativa emerge il protagonismo di tannini educatissimi. Costolette d'agnello in panatura aromatica.



FIANO DI AVELLINO STILÈMA 2018

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 4.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



TAURASI RADICI RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 37 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Capriolo ai porcini.



TAURASI STILÈMA RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 64 | Bt. 9.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Beccacce allo spiedo.



GRECO DI TUFO STILÈMA RISERVA 2018

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 6.200 | Ferm. Acciaio
Risotto alla pescatora.



IRPINIA BIANCO MORE MAIORUM 2018

Bianco Doc - Fiano 50%, Greco 50%
Alc. 12,5% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Asparagi verdi con uovo croccante e fonduta di Taleggio.



TAURASI RADICI
2015 | 2016 | 2017



FIANO DI AVELLINO STILÈMA
2015 | 2016 | 2017

Giovanni Molettieri

(1999)

Giovanni Molettieri ha il merito di aver riportato, dopo qualche salto generazionale, il vino al centro della sua famiglia; e lo ha fatto nelle terre più alte d'Irpinia dove l'aglianico si carica di energia e longevità, come nel caso del Taurasi Roboris, che quest'anno sfiora l'eccellenza. Ma il merito più importante che deve essere riconosciuto al giovane vigneron di Montemarano è quello di aver saputo elevare la Doc Campi Taurasini al rango "storico" della denominazione maggiore: il Dolium è un esempio di composta eleganza, grazie alla perfetta interazione con i legni di maturazione.

Contrada Cortecorbo, 16 - 83040 Montemarano (AV)
T. 340 0730119 | M. info@giovanimolettieri.it
www.giovanimolettieri.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giovanni e Armando Molettieri
Cond. enologica: Giovanni Molettieri, Raffaele De Martino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IRPINIA CAMPI TAURASINI DOLIUM 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 10 mesi

Rubino dalla trama fitta e lucente. Una danza incessante che alterna spezie e frutti neri: pepe e vaniglia con prugna matura, bacche di mirto e more di rovo, su un fondo balsamico. Il sorso è incisivo, con tannini avvolgenti che sanno essere efficaci e mansueti allo stesso tempo; chiude con raffinata eleganza. Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



TAURASI ROBORIS 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 14 mesi
Guancia di manzo in umido con polenta.



FIANO DI AVELLINO NIVEUS 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Involtini di melanzana con scamorza.



TAURASI ROBORIS
2012 | 2014 | 2015



MATER CIII
2017

Salvatore Molettieri

(1983)

Un eccellente curriculum enologico: quarant'anni di storia per un'azienda che si è conquistata sul campo il merito di essere uno dei più affidabili benchmark per valutare la denominazione Taurasi nel mondo. Nella sfida tra i campioni aziendali primeggia la Riserva 2014, con un punteggio stratosferico in una batteria già comunque di altissimo livello. Segnaliamo che da quest'anno compare anche la produzione di olio extra vergine di oliva; e l'incremento di quasi diecimila bottiglie è indizio assai probabile dell'acquisizione in corso di altri vigneti.

Contrada Musanni, 19 - SS 400, km 15/500 - 83040 Montemarano (AV)
T. 0827 63722 - 347 7740206 | M. info@salvatoremolettieri.com
www.salvatoremolettieri.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 76.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Salvatore Molettieri
Cond. enologica: Giovanni Molettieri
Cond. agronomica: Giovanni Molettieri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI VIGNA CINQUE QUERCE RISERVA 2014

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 15,5% | € 50 | Bt. 1.860 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 60 mesi
Granato vivido. Un raffinato soffio mentolato si unisce alle erbe aromatiche, con humus e resina di pino; china e rabarbaro; arancia sanguinella e prugna disidratata. Il sorso è fresco e austero; incide con passo signorile, corroborante e saporito: si distende in una garbata trama tannica che definisce con delicatezza il lungo finale. Fagiano arrosto.



TAURASI VIGNA CINQUE QUERCE 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 40 | Bt. 11.368 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 48 mesi
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



TAURASI RENONNO 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 2.744 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



FIANO DI AVELLINO APIANUM 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Riso, cozze e zafferano.



IRPINIA ROSATO 2021

Rosato Doc - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 3.728 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Parmigiana di melanzane.



IRPINIA AGLIANICO CINQUE QUERCE 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 27.592 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Pasta alla Norma.



TAURASI VIGNA CINQUE QUERCE RISERVA
2011 | 2012 | 2013



TAURASI VIGNA CINQUE QUERCE
2012 | 2013 | 2014



Montesommavesuvio

(2001)

Siamo sul Monte Somma, gigantesco anfiteatro che abbraccia il versante settentrionale del Vesuvio: cime intervallate da depressioni e declivi scoscesi, con suoli ricchi di materiale piroclastico che esaltano il vitigno più tradizionale dell'areale: la catalanesca, vero e proprio core business dell'azienda guidata da Nicola Campanile. Tante e tutte differenti le versioni proposte, tutte volte a mettere in luce la sua multiforme versatilità: fermo, spumante e passito, con ogni tipologia a valorizzare il respiro mediterraneo che si coglie in ogni sorso.

Via Giuseppe Mazzini, 6 - 80040 Pollena Trocchia (NA)
T. 081 5303331 | M. info@montesommavesuvio.com
www.montesommavesuvio.com

Viticultura: Biodinamica e lotta integrata
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Campanile
Cond. enologica: Ernesto Buono
Cond. agronomica: Giuseppe Campanile
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CATALÀ 36 BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Catalanesca 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
36 mesi sui lieviti
Oro luminoso, attraversato da finissima e continua effervescenza. Naso di erbe aromatiche, mugheretto e nespola, con i sentori di panificazione che anticipano una decisa scia iodata. Una ritmata alternanza di freschezza e sapidità conferisce progressione ed equilibrio; chiude con il ricordo della macchia mediterranea. Fritto di paranza.



TORRE MERLATA PASSITO 2020

Bianco Igp Passito - Catalanesca 100%
Alc. 14% | € 20 (0,375l) | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi
Tortino di mele con salsa alla vaniglia.



CATALÀ 2021

Bianco Igp - Catalanesca 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



CATALÀ INNATURALE PAS DOSÈ 2020

Bianco Metodo Ancestrale - Catalanesca 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



CATALÀ
2020



TORRE MERLATA
2019



Montevetrano

(1994)

Mamma e figlia, Silvia e Gaia, hanno infuso tanta energia nel progetto enologico del Core Rosso, raggiungendo un livello di grande interesse; il fuoriclasse indiscusso resta però il Montevetrano, che sfodera l'ennesima eccellente prestazione conquistando il gradino più alto del podio. Esperienza e professionalità, accoglienza e passione, rendono unici i momenti condivisi con la famiglia Imparato in cantina: racconti sempre nuovi e ricchi di molteplici sfumature, illuminati dal fascino di due donne permeate di un naturale fascino che ha finito per contagiare tutte le etichette aziendali.

Via Montevetrano, 3 - 84099 San Cipriano Picentino (SA)
T. 089 882285 | M. info@montevetrano.it
www.montevetrano.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Silvia Imparato
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Riccardo Cotarella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEVETRANO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Aglianico 30%, Merlot 20%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Luccicante manto rubino che incorpora ancora riflessi purpurei. Amarena, pepe nero e caffè rincorrono i suggerimenti balsamici e di sottobosco in un tourbillon olfattivo senza fine. Deciso e succoso l'ingresso; poi giungono tannini setosi e raffinati. Persistenza lunghissima e coerente nei ritorni di spezie d'Oriente. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CORE ROSSO 2019

Rosso Igt - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



CORE BIANCO 2021

Bianco Igt - Fiano 50%, Greco 50%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Ravioli di patate e baccalà.



MONTEVETRANO
2017 | 2018 | 2019



CORE BIANCO
2017 | 2019 | 2020



Mustilli (1970)

Il legame tra Mustilli e Sant'Agata dei Goti è oramai talmente radicato da essere giunto alla sinonimia. Le intuizioni del compianto ingegner Leonardo sono ormai affermata realtà e hanno fatto di quest'azienda un riferimento per l'areale a cavallo tra il Sannio e la prospiciente Valle della Terra di Lavoro. Le figlie Paola e Anna Chiara hanno integralmente sposato il progetto paterno assicurando forte continuità, adottando anche innovative pratiche legate alla viticoltura di precisione. A Palazzo Rainone le parole d'ordine sono sempre quelle: territorio, tradizione e ambiente.

Via Caudina, 10 - 82019 Sant'Agata dei Goti (BN)
T. 0823 718142 | M. info@mustilli.com
www.mustilli.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Paola e Anna Chiara Mustilli
Cond. enologica: Fortunato Sebastiano
Cond. agronomica: Anna Chiara Mustilli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI VIGNA SEGRETA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino fitto, invitante e lucente. Al naso le nuance gessose fanno da appripista a sentori di kumquat, fiori di zagara e gocce di miele d'acacia. Sorso morbido e appagante, con un'energica spalla acida rafforzata da puntuale sapidità. Finale lungo, dai coerenti ritorni d'agrumi. Timballo di riso e gamberi.



SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PIEDIROSSO ARTUS 2020
Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Gnocchi alla sorrentina.



SANNIO GRECO 2021
Bianco Doc - Greco 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



SANNIO AGLIANICO 2020
Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



FALANGHINA DEL SANNIO 2021
Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pizza Margherita.



**SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI
PIEDIROSSO ARTUS**
2017 | 2018 | 2019



**FALANGHINA DEL SANNIO
SANT'AGATA DEI GOTI VIGNA
SEGRETA**
2017 | 2018 | 2019



Papa (1988)

Il territorio del Massico scorre nelle vene di quest'azienda come una linfa vitale: un legame viscerale che risale agli inizi del secolo scorso e che oggi fa vivere Antonio Papa, uomo di cultura e profondo conoscitore dell'antichissima storia dell'ager Falernus, nel privilegio di continuare a produrre i suoi vini su questi suoli vulcanici che trasferiscono materia, complessità e finezza; come nel caso del Primitivo proveniente dalla parte più alta della tenuta, il cru Campantuono, che si aggiudica per il secondo anno consecutivo il massimo riconoscimento delle Quattro Viti.

Piazza Limata, 2 - 81030 Falciano del Massico (CE)
T. 0823 931267 | M. cantinapapa@libero.it
www.gennaropapa.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Gennaro e Antonio Papa
Cond. enologica: Maurilio Chioccia
Cond. agronomica: Gennaro Papa, Francesco Rizzo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO CAMPANTUONO 2019

Rosso Doc - Primitivo 100%
Alc. 16,5% | € 30 | Bt. 3.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 7 mesi
Rubino luminoso e profondo. Succo di mirtillo e marasche pervade subito l'olfatto, per poi lasciare posto a un'invitante nuance balsamica seguita da prugna e violette di campo. La bocca si riempie di spessore, con una rifinitissima e carezzevole trama tannica. Lunghi ricordi di carruba e caffè tostato. Blu di pecora.



FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO CONCLAVE 2020
Rosso Dop - Primitivo 100%
Alc. 16% | € 18 | Bt. 10.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 5 mesi
Fagiano arrosto.



OPIMIANO 2019
Rosso - Primitivo 55%, Piediroso 25%, Barbera 20%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



**FALERNO DEL MASSICO
PRIMITIVO CAMPANTUONO**
2016 | 2017 | 2018



**FALERNO DEL MASSICO
PRIMITIVO CONCLAVE**
2017 | 2018 | 2019

Perillo

(1999)

L'attesa è il mantra di Michele: il lento scorrere del tempo è solo un battito d'ali, una proposta di sospensione, una promessa di emozioni. Giusto qualche novità in azienda: la conduzione, enologica e agronomica, che ritorna saldamente in mano alla famiglia Perillo; e l'aumento di una considerevole percentuale degli ettari vitati; ma la vera sorpresa è la creazione di una sala degustazione nonostante le ritrosie caratteriali. Cambiano i tempi, quello che non cambia però è la magnifica Riserva 2010 di Taurasi che svetta sempre di più, dall'alto dei suoi dodici anni di evoluzione.

Contrada Valle, 19 - 83040 Castelfranci (AV)
T. 0827 72252 | M. cantinaperillo@libero.it
www.cantinaperillo.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 9,5 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Annamaria Romano
Cond. enologica: Felice Perillo
Cond. agronomica: Felice Perillo, Michele Perillo, Nicola Perillo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

TAURASI RISERVA 2010

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 57 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato lucente. Una profumata sequenza di tamarindo, chinotto, arancia sanguinella e radice di liquirizia. In bocca è ricco: una carnosa avvolgenza che viene trafitta da una suadente trama tannica che ha la grazia di un elegante colpo di fioretto. Lascia dietro di sé una persistente scia di suggestioni ferrose. Cinghiale in umido.

TTTT

TAURASI 2011

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 57 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stracotto d'asino.

TTTT
TAURASI
2008 | 2010

TTTT
TAURASI RISERVA
2007 | 2008

Ciro Picariello

(2004)

Il Fiano di Avellino di Picariello è da tempo considerato tra i riferimenti della denominazione irpina. Per tanti fattori: prima di tutto l'altimetria della vigna, 600 m di quota a Summonte, che significano inverni innevati ed estati caratterizzate da forti escursioni termiche; poi si aggiunge la bassissima resa per ettaro; e infine la mano esperta e attenta di Ciro, adesso coadiuvato dal figlio Bruno. Dalla scelta delle barbatelle a quella del sughero per i tappi, tutto passa attraverso la sua lungimirante supervisione che contrassegna ogni singolo passaggio del processo produttivo.

Via Campo di Maio - 83010 Summonte (AV)
T. 0825 1808059 | M. info@ciropicariello.it
www.ciropicariello.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Ciro Picariello
Cond. enologica: Bruno Picariello
Cond. agronomica: Ciro Picariello
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Splendente giallo paglierino con riflessi smeraldo. Naso sobrio, che parla sottovoce di rosmarino e frutta fresca, nocciola e pera; seguiti da una vena minerale di grafite. Palato intrigante per la dissetante freschezza. Nel prolungato setale emerge una traccia salina in cui s'insinuano lampi di mandorla tostata. Risotto con le spugnone.

TTTT
FIANO DI AVELLINO CIRO 906
2012 | 2019

TTTT
FIANO DI AVELLINO
2014 | 2018 | 2019

Quintodecimo

(2001)

Luigi Moio è accademico ed enologo di caratura mondiale, ma non sarebbe giusto pensare che Quintodecimo non esisterebbe senza la sua figura, trascurando così la determinazione e l'abnegazione della moglie Laura Di Marzio e delle figlie Rosa e Chiara, che sono risorse fondamentali per alimentare una realtà straordinaria come questa, che continua sempre a crescere; e che nei prossimi anni regalerà ancora nuove sorprese. I vini sono tutti eccellenti, ma con la Grande Cuvée il professor-scrittore ha realizzato un'etichetta che non teme confronti con nessuno dei grandi bianchi internazionali.

Via San Leonardo, 27 - 83036 Mirabella Eclano (AV)
T. 0825 449321 | M. info@quintodecimo.it
www.quintodecimo.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 30 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Cond. enologica: Luigi Moio

Cond. agronomica: Luigi Moio

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IRPINIA BIANCO GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO 2019

Bianco Doc - Fiano 40%, Greco 40%, Falanghina 20%
Alc. 14% | € 90 | Bt. 2.523 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Giallo paglia sgargiante. Alterna i toni rinfrescanti di lime e bergamotto con la suadanza di pasticceria e cedro candito. All'ingresso si muove in larghezza, pieno e cremoso; segue una repentina verticalizzazione che rende il sorso agile e profondo, illuminato dal riflesso di una minerale sapidità. Crostini con paté de foie gras d'oca.



95



FIANO DI AVELLINO EXULTET 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 33.700 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Petto d'anatra all'arancia.



GRECO DI TUFO GIALLO D'ARLES 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 34.250 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Rollé di cernia con patate al rosmarino.



IRPINIA AGLIANICO TERRA D'ECLANO 2019

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 47 | Bt. 14.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



IRPINIA FALANGHINA VIA DEL CAMPO 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 22.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Soufflé con pecorino e crema di patate.



**IRPINIA BIANCO GRANDE CUVÉE
LUIGI MOIO**
2018



FIANO DI AVELLINO EXULTET
2018 | 2019 | 2020



Andrea Reale

(2002)

I fratelli Reale sono artigiani legati alla vita rurale, con una storia familiare che alterna vigna e cucina: custodendo piante secolari di vite e tramandando le antiche ricette di Tramonti in osteria. Non interessa aumentare i numeri delle bottiglie prodotte, la vera missione è quella di portare vita ed energia in questo piccolo borgo nascosto della zona più interna della Costiera. Quest'anno il Costa d'Amalfi Rosso Borgo di Gete, top wine aziendale, sconta un eccesso di gioventù che sarà metabolizzato con un ulteriore affinamento e viene sorpassato dal Getis, già in ottima forma.

Via Cardamone - Borgo di Gete - 84010 Tramonti (SA)
T. 333 1783788 | M. info@aziendaagricolareale.it
www.aziendaagricolareale.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 3 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Gaetano e Luigi Reale

Cond. enologica: Fortunato Sebastiano

Cond. agronomica: Fortunato Sebastiano

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSATO GETIS BIO 2021

Rosato Doc - Piediroso 80%, Tintore 20%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Uno scintillante rosa corallo apre la strada a invitanti fragranze fruttate di fragoline di bosco, lamponi e memorie di ribes rosso. Sensibilmente fresco, riempie il palato con il suo succo e chiude con una decisa sapidità che dona tensione e profondità. Timballo di riso e gamberi.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO BORGO DI GETE 2021

Rosso Dop - Tintore 100%
Alc. 13% | € 48 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Tagliata al pepe verde.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO CARDAMONE 2020

Rosso Doc - Piediroso 80%, Tintore 20%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Tagliatelle al ragu.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO ALISEO BIO 2021

Bianco Doc - Biancolella 50%, Falanghina 40%, Pepella 10%
Alc. 12% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



**COSTA D'AMALFI TRAMONTI
ROSSO BORGO DI GETE**
2016 | 2017



**COSTA D'AMALFI TRAMONTI
ROSSO CARDAMONE**
2017 | 2018 | 2019



Rocca del Principe

(2004)

Il cambiamento climatico che stiamo vivendo sta repentinamente riscrivendo la gerarchia tra le esposizioni ritenute migliori per l'uva, che un tempo penalizzavano le vigne rivolte a nord. La vigna più fredda di contrada Arianiello era in passato luogo di conservazione della neve, ed è proprio per questo che Simona Zarrella ha voluto così battezzare la sua nuova etichetta. Il debutto promette bene, ma il confronto con gli altri Fiano di Avellino è in salita: troppo buono il 2020 che sconvolge al primo sorso per completezza ed energia.

Contrada Arianiello, 9 - 83030 Lapio (AV)
T. 349 1861589 | M. roccadelprincipe@libero.it
www.roccadelprincipe.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Aurelia Fabrizio
Cond. enologica: Simona Zarrella
Cond. agronomica: Simona Zarrella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Giallo paglia, di ammaliante luminosità. Vibranti profumi di erbe aromatiche, pesche gialle sotto spirito, cipria e nocciola tostata, si sovrappongono in una spirale che genera forte il desiderio di assaggio. L'anelato sorso è profondo, compatto, elegante ed equilibrato: da lasciare gratificati a lungo. Seppie ripiene su crema di ceci.



FIANO DI AVELLINO TOGNANO 2019

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Asparagi verdi con uovo croccante e fonduta di Taleggio.



FIANO DI AVELLINO NEVIERA DI SOPRA RISERVA 2019

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 32 | Bt. 2.666 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Risotto con piselli e ricotta affumicata.



TAURASI AURELIA 2018

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Lepre alla cacciatora.



Ettore Sammarco

(1960)

Un territorio unico, aspro e difficile, con una viticoltura di alta collina che richiede sacrificio quotidiano e tante attenzioni per raggiungere risultati enologici di rilievo qualitativo. La conoscenza approfondita di ogni singolo dettaglio pedoclimatico della sottozona Ravello della Doc Costa d'Amalfi consente alla famiglia Sammarco di realizzare vini in perfetta sintonia con l'ambiente circostante: Vigna Grotta Piana 2021, con il tradizionale blend di ginestra, biancolella e falanghina; e la Riserva 2018, di rosso vestita, dell'etichetta Selva delle Monache.

Via Civita, 9 - 84010 Ravello (SA)
T. 089 872774 | M. info@ettoresammarco.it
www.ettoresammarco.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ettore Sammarco
Cond. enologica: Bartolo Sammarco, Carlo Roveda
Cond. agronomica: Ettore Sammarco
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO VIGNA GROTTA PIANA 2021

Bianco Doc - Ginestra 40%, Biancolella 30%, Falanghina 30%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 4 mesi
Livrea dorata intrisa di luce. Si offre all'olfatto con un intreccio suadente di frutta tropicale e spezie d'Oriente. Sorso potente, coerente e appagante, con il riuscito equilibrio tra freschezza e spessore gustativo. Chiude su gradevoli e prolungati ricordi salmastri e balsamici. Linguine allo scoglio.



COSTA D'AMALFI RAVELLO ROSSO SELVA DELLE MONACHE RISERVA 2018

Rosso Doc - Aglianico 70%, Piediroso 30%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Manzo brasato con funghi.



COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO SELVA DELLE MONACHE 2021

Bianco Doc - Biancolella 70%, Falanghina 30%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Rombo al forno con patate e carciofi.



COSTA D'AMALFI RAVELLO ROSSO SELVA DELLE MONACHE 2020

Rosso Doc - Aglianico 50%, Piediroso 50%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



COSTA D'AMALFI ROSATO SELVA DELLE MONACHE 2021

Rosato Doc - Piediroso 60%, Aglianico 40%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



FIANO DI AVELLINO
2017 | 2018 | 2019



FIANO DI AVELLINO TOGNANO
2016 | 2017 | 2018



COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO VIGNA GROTTA PIANA
2017 | 2018 | 2019



COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO SELVA DELLE MONACHE
2018 | 2019 | 2020

San Salvatore 1988

(2004)

Coraggio, spregiudicatezza o semplicemente la capacità visionaria di anticipare quello che accadrà in futuro? Ce lo diranno i prossimi anni. Intanto ci godiamo, per il secondo anno consecutivo, l'eccellente prova del Pino di Stio, un insolito pinot nero cilentano che ha trovato a 600 m di altezza, il suo habitat ideale. Grande prestazione anche per l'Omaggio a Gillo Dorfles, iconica etichetta aziendale; e per il Gioi, nella versione Dosaggio Zero con 36 mesi di sosta sui lieviti. Ritorna centrale la guida enologica di Riccardo Cotarella.

Via Dioniso - 84050 Giungano (SA)
T. 0828 1990900 | M. info@sansalvatore1988.it
www.sansalvatore1988.it

Viticultura: Biodinamica
Ettari: 42 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giuseppe Pagano
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PINO DI STIO 2020

Rosso Igp - Pinot nero 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso granato, pieno di luce. Naso invitante, in cui si rincorrono fragoline di bosco, mirtille e violette selvatiche; seguiti da pepe nero, spezie dolci e uno sbuffo balsamico a chiudere. Sorso caldo e sapido, con tannini finemente cesellati che conducono a una scia di arancia amara dal persistente ricordo. Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



OMAGGIO A GILLO DORFLES 2017

Rosso Igt - Aglianico 100%
Alc. 15% | € 37 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stracotto di manzo all'Amarone.



GIOÌ DOSAGE ZERO 2018

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



PIANO DI STIO 2021

Bianco Igp - Fiano 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pesce spada al cartoccio.



TRENTENARE 2021

Bianco Igp - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine con bottarga e pomodori secchi.



ROSÈ BRUT 2019

Rosato Metodo Classico - Aglianico 100%
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 18.800 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Triglie in guazzetto.



PINO DI STIO
2012 | 2019



GIOÌ BRUT ROSÉ
2016 | 2017 | 2018



Scala Fenicia

(2010)

La viticoltura a Capri ha una dimensione frammentaria, anche per una oggettiva difficoltà agricola dovuta a suoli poco profondi a causa della roccia calcarea, quasi ovunque affiorante. Una situazione che ha determinato l'assenza di una produzione locale all'altezza dell'enorme potenziale commerciale, connesso alla possibilità di mettere in etichetta il celebre nome dell'Isola azzurra. I numeri sono piccoli per Scala Fenicia ma la direzione è quella giusta: Capri Bianco 2020 si candida infatti a diventare fiero rappresentante enoico di uno dei luoghi più suggestivi al mondo.

Via Fenicia, 15 - Località Marina Grande - 80073 Capri (NA)
T. 081 8389403 - 338 5226197 | M. info@scalafenicia.com
www.scalafenicia.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 0,4 | **Bottiglie:** 3.800 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Andrea Koch
Cond. enologica: Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Costantin Pricop, Andrea Koch
Cond. agronomica: Costantin Pricop, Andrea Koch
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAPRI BIANCO 2020

Bianco Doc - Falanghina 50%, Greco 30%, Biancolella 20%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paglierino lucente. I rimandi di pietra focaia e le sensazioni iodate di salicornia evocano il mare azzurro isolano; seguiti da fiori di zagara e macchia mediterranea. Dissetante e dal passo agile e sapido; con un arco gustativo che conduce a una brezza ricca di salsedine, al sapore d'estate. Linguine alla graneola e rosmarino.



CAPRI BIANCO
2019

(93)



Sorrentino

(1990)

Tre generazioni di viticoltori hanno costruito, in poco più di trent'anni, l'attuale dimensione aziendale, cementando la storica vocazione vitivinicola vesuviana con la più recente attività di accoglienza enoturistica: un modello sostenibile di sviluppo economico che riesce a valorizzare le straordinarie potenzialità attrattive del comprensorio Somma Vesuvio. Registriamo la crescita costante del 7 Moggi e soprattutto del Vigna Lapillo che celebra l'unione tra piediroso e aglianico: entrambe le etichette sono accomunate da una profonda e verace anima vulcanica, scolpita nel sale dal fuoco.

Via Fruscio, 2 - 80042 Boscotrecase (NA)
T. 081 8584963 | M. info@sorrentinovini.com
www.sorrentinovini.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 230.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Sorrentino
Cond. enologica: Benny Sorrentino
Cond. agronomica: Carmine Valentino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO SUPERIORE VIGNA LAPILLO 2019

Rosso Doc - Piediroso 80%, Aglianico 20%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Granato profondo. Subito marasche sotto spirito, spezie dolci e fior di geranio che convivono con tocchi di grafite e chicchi di caffè tostato. La dinamica gustativa, vivacizzata da un'energica acidità, prosegue con tannini educati e si conclude con una raffinata chiusura sapida, illuminata da guizzi sulfurei. Carré di maiale al forno con mele renette.



VESUVIO PIEDIROSSO 7 MOGGI 2021

Rosso Doc - Piediroso 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppa di stoccafisso e patate.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO 5 VITI 2021

Bianco Doc - Caprettone 80%, Falanghina 10%, Greco 10%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Seppie ripiene su crema di ceci.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO 5 VITI 2021

Rosato Doc - Piediroso 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Timballo di riso e gamberi.



VESUVIO CAPRETTONE BENITA '31 2021

Bianco Doc - Caprettone 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Stracciatella di bufala.



VESUVIO LACRYMA CHRISTI ROSSO SUPERIORE VIGNA LAPILLO
2018



VESUVIO LACRYMA CHRISTI BIANCO SUPERIORE VIGNA LAPILLO
2019



Luigi Tecce

(2003)

Siamo nel luogo della Campania dove forse la vendemmia inizia più tardi; qui troviamo parcelle di vigneti nelle quali, in alcune annate, la raccolta può avvenire addirittura a novembre inoltrato. Questo dipende certamente dall'appartenenza al quadrante più freddo dell'areale taurasino, ma soprattutto dalla determinazione di Luigi Tecce nello spingersi oltre ogni limite per ottenere il massimo dalle sue uve. E se la storia insegna che l'audacia viene sempre premiata, Poliphemo lo dimostra nel bicchiere: un vino dalla potenza irriverente, con lo stesso indomabile estro del suo autore.

Via Trinità, 6 - 83052 Paternopoli (AV)
T. 349 2957565 | M. itecce@libero.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Luigi Tecce
Cond. enologica: Luigi Tecce
Cond. agronomica: Luigi Tecce
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



POLIPHEMO 2018

Rosso Igp - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 60 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Rubino impenetrabile. Si schiude sui toni di ciliegie nere, cannella, chiodi di garofano e cacao; una lieve traccia eterea distilla ogni singolo profumo. La bocca è accarezzata da tannini fitti e setosi che, insieme all'eccellente freschezza, incastrano un perfetto mosaico gustativo con un corpo morbido e sinuoso. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



PURO SANGUE 2018

Rosso Igp - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Arrosto di tacchino lardellato.



CALYPSO 2020

Rosato Igp - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



IRPINIA CAMPI TAURASINI SATYRICON 2020

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con rape rosse e Gorgonzola.



TAURASI POLIPHEMO RISERVA
2014 | 2015 | 2016



TAURASI PURO SANGUE RISERVA
2014 | 2015 | 2016



Tenuta Cavalier Pepe

(1999)

Gestire tanti ettari di vigneto non è mai facile e quindi Milena Pepe ha deciso di avvalersi della specifica collaborazione di Benvenuto Vicinanza per la conduzione agronomica. Battesimo in Guida per Appio, un Campi Taurasini da uve allevate a pergola: un esperimento in pochissimi esemplari che prevede l'utilizzo della ceramica. Nella cavalleresca tenzone che vede i due Taurasi aziendali sfidarsi in batteria ogni anno, stavolta c'è solo il Cavaliere che approfitta della sosta in scuderia di Opera Mia per conquistare la vetta, affacciandosi da vincitore alla sua loggia.

Via Santa Vara - 83050 Sant'Angelo all'Esca (AV)
T. 0827 73766 | M. info@tenutacavalierpepe.it
www.tenutacavalierpepe.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Pepe
Cond. enologica: Gennaro Reale, Milena Pepe
Cond. agronomica: Benvenuto Vicinanza
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TAURASI LA LOGGIA DEL CAVALIERE RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 48 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Rubino dai riflessi granato. Libera con serenità raffinate fragranze di spezie dolci, con echi mentolati, cenni di cardamomo, frutti scarlatti e petali di rosa canina appassita. Al gusto è volumico, succoso e dissetante: ricama una setosa tela tannica, terminando con un finale intriso di tamarindo. Cinghiale arrosto con castagne.



GRECO DI TUFO GRANCARE RISERVA 2019

Bianco Docg - Greco 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Bigoli con l'anatra.



IRPINIA CODA DI VOLPE BIANCO DI BELLONA 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 100%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Zuppa di farro e borlotti.



IRPINIA FALANGHINA SANTA VARA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100%

Alc. 13% | € 19 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Mozzarella di bufala campana.



IRPINIA CAMPI TAURASINI APPIO 2017

Rosso Doc - Aglianico 100%

Alc. 13,5% | € 70 | Bt. 1.910 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 24 mesi
Carré di vitello alle erbe aromatiche.



IRPINIA ROSATO VELA VENTO VULCANO 2021

Rosato Doc - Aglianico 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Gnocchi alla sorrentina.



TAURASI OPERA MIA
2013 | 2014 | 2015



IRPINIA CAMPI TAURASINI
SANTO STEFANO
2014 | 2015 | 2016



Tenuta Le Lune del Vesuvio

(2014)

Agricoltori per fortuna o per ragione: quella che è certa è l'innata passione della famiglia Forno che ha permesso lo sviluppo di un progetto di accoglienza enoturistica a tutto tondo, con azienda vitivinicola e ristorante a chilometro zero, fattoria didattica, maneggio e casa vacanze; la possibilità di vivere un'esperienza di full immersion nel terroir vesuviano viene completata da una produzione che asseconda il contesto pedoclimatico affidandosi alle varietà più tradizionali. Bella affermazione per Janesta, Lacryma Christi del Vesuvio Bianco in cui si sente forte il respiro del vulcano.

Via Vicinale Lavarella - 80040 Terzigno (NA)
T. 081 8282420 | M. info@lelunedelvesuvio.it
www.lelunedelvesuvio.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Grazia Parisi
Cond. enologica: Raffaele De Martino
Cond. agronomica: Raffaele De Martino
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO JANESTA 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 70%, Falanghina 30%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paglierino intenso. Il principio è segnato dalle nuance sulfuree, poi pesca, albicocca, ginestra e un pungente accento di menta. Il contributo importante della freschezza bilancia la verve alcolica e sostiene la struttura, rendendo il sorso rotondo. L'epilogo è illuminato da lampi fruttati. Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO MUSCARI 2021

Rosso Doc - Piedirosso 70%, Aglianico 30%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



VESUVIO CAPRETTONE SAETTONE 2021

Bianco Doc - Caprettone 100%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



Tenuta Madre (2019)

Marianna Mazzariello e Adriano Tartaglia avanzano a passo spedito nel loro progetto enoico: pochi ettari vitati e tutti in proprietà; una produzione sartoriale con bottiglie, di fatto, numerate. Registrano anche il passaggio dalla viticoltura convenzionale alla lotta integrata e forse in questo c'è lo zampino di Arturo Erbaggio che adesso collabora anche nella conduzione agronomica. L'unico vino prodotto, un Fiano di Avellino dal lungo affinamento, riesce a coniugare i pregi e le aspettative delle due materie pedologiche da cui proviene: matrice calcarea e ceneri vulcaniche.

Contrada Carrani - 83030 Montefalcione (AV)
T. 333 8008884 | M. info@tenutamadre.it
www.tenutamadre.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 4 | **Bottiglie:** 7.866 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Marianna Mazzariello e Adriano Tartaglia

Cond. enologica: Arturo Erbaggio

Cond. agronomica: Maurizio Petrillo, Arturo Erbaggio

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO I SOGNATORI 2020

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 7.866 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

Paglierino sfavillante. Connubio tra pasticceria e aria di primavera: fragranze burrose di croissant con agrumi canditi e albicocca disidratata, seguite da erbe aromatiche, fieno greco e rinfreschi balsamici. Sorso pieno e austero; una suadente carezza al palato, che lascia lunghi ricordi erbacei. Branzino al forno con erbe aromatiche.



Tenuta San Francesco (2004)

Sincretismo e armonia sono le parole chiave per comprendere il lavoro incessante delle famiglie fondatrici di quest'azienda: i fratelli Bove, con Enzo D'Avino e Gino Giordano consolidano sempre più il loro sodalizio, cementato anche dagli eccellenti traguardi raggiunti. L'attrattiva bellezza del borgo diffuso di Tramonti, incastonato tra le alte coste che guardano l'azzurro mare amalfitano, è il naturale complemento di una genuina proposta enoturistica. Ritorna promponente È Iss, tintore in purezza da vigne secolari, preceduto di un soffio dal Tramonti Rosso 2019.

Via Solficiano, 19 - 84010 Tramonti (SA)
T. 089 876434 | M. aziendasanfrancesco@libero.it
www.vinitenutasanfrancesco.com

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 15 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Chiara Di Palma

Cond. enologica: Carmine Valentino

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO 2019

Rosso Doc - Tintore 40%, Aglianico 30%, Piediroso 30%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi

Rubino intenso. L'esordio al naso è vivacizzato da fiori e pepe nero; poi un mix di frutti di rovo, confettura di ciliegie, humus, corteccia e macchia mediterranea. Succoso al palato, con la freschezza a far da traino a tannini misurati, dalla percettibile presenza. I ricordi sapidi donano completezza al sorso. Manzo brasato con olive e porri.



È ISS 2018

Rosso Igt - Tintore 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Tagliata al pepe verde.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO 4 SPINE RISERVA 2018

Rosso Doc - Aglianico 40%, Tintore 40%, Piediroso 20%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO 2021

Bianco Doc - Biancolella 40%, Falanghina 40%, Pepella 20%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



COSTA D'AMALFI ROSATO ED 2021

Rosato Doc - Piediroso 75%, Tintore 25%

Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO PER EVA 2020

Bianco Doc - Falanghina 40%, Ginestra 40%, Pepella 20%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Pesce spada al cartoccio.



FIANO DI AVELLINO I SOGNATORI 2019



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO 2017 | 2018 | 2020



COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO PER EVA 2017 | 2018 | 2019

Tenuta Sarno 1860

(2004)

Sono passati quasi vent'anni da quando Maura Sarno travolse i mercati nazionali con il suo Fiano, testimonianza liquida della vocazione enologica del piccolo e, fino a quel momento, sottovalutato comune di Candida. Da allora molte cose sono cambiate ma non la qualità espressa dalla sua produzione, che continua a indicare una costante crescita. La spinta verso la ricerca non si è mai fermata: Emme è l'ultimo nato, con la lettera in etichetta a indicare i dodici mesi di macerazione sulle bucce, e sin dalla culla sorprende: intuizione per noi geniale, esperimento riuscito e premiato!

Contrada Serroni, 4/B - 83100 Avellino (AV)
T. 339 7265669 | M. info@tenutasarno1860.it
www.tenutasarno1860.it

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Maura Sarno
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO EMME 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Giallo paglia di splendente luminosità. Eleganti sussurri di pesca noce e nespola si insinuano tra fiori primaverili e spezie dolci; chiude con una suggestiva incursione di pietra focaia. Al gusto seduce per la riuscita armonia tra morbidezza e freschezza, con un lungo finale sapido che valorizza l'impronta minerale. Filetto di dentice in crosta di patate.



FIANO DI AVELLINO SARNO 1860 ERRE 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 33 mesi
Linguine alla granseola e rosmarino.



SARNO 1860 PAS DOSÉ 2018

Bianco Metodo Martinotti - Fiano 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
12 mesi sui lieviti
Crostini con baccalà mantecato.



FIANO DI AVELLINO SARNO 1860
2017 | 2018 | 2019



FIANO DI AVELLINO SARNO 1860 ERRE
2017 | 2018

Tenuta Scuotto

(2009)

Il coraggio di sfidare la grammatica di una denominazione storica con un progetto rivoluzionario va equamente diviso tra la famiglia Scuotto e l'enologo Angelo Antonio Valentino che hanno tracciato un filone alternativo, dimostrando nel bicchiere la versatilità del poliedrico fiano. Sono ormai dieci anni che Oi Nì gira il mondo, aprendo nuovi mercati e conquistando nuovi palati, e sono tante le aziende irpine che ora stanno ricercando espressioni più impegnative, per struttura e volume, di questa straordinaria varietà, senza che ne vengano scalfite identità territoriale e ricercata eleganza.

Via Campomarino, 3 - 83030 Lapio (AV)
T. 0825 1851965 | M. info@tenutascuotto.it
www.tenutascuotto.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Eduardo Scuotto
Cond. enologica: Angelo Antonio Valentino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



OI NÌ 2019

Bianco Igt - Fiano 100%
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Oro barocco e cristallino. Albicocca disidratata, pesca gialla, fresie, petali di rosa passita e miele millefiori, sembrano rincorrersi su un prato di delicata vaniglia. La bocca è densa e sontuosa, con l'intensa freschezza che gode del supporto rotondo dell'alcol. Chiosa che lascia forte il desiderio del riassaggio. Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



TAURASI 2017

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



OI NÌ
2016 | 2017 | 2018



FIANO DI AVELLINO
2018 | 2019 | 2020



Terre dell'Angelo

(2016)

Tre amici accomunati dall'intraprendenza scelgono di mettersi in gioco ad Alife, terra d'elezione per i vitigni autoctoni casertani da almeno trecento anni. Siamo vicinissimi alla vigna Monticello per cui, nel XVIII secolo, Ferdinando IV di Borbone emanò il divieto di transito per tutti, protetto a suon di ducati, pur di proteggere le preziosissime uve di pallagrello nero e bianco. Primeggia nella batteria L'Arca 2020, un Casavecchia di generazione 4.0 che dimostra di saper sfruttare al meglio le altimetrie e le specifiche escursioni termiche di questa zona.

Via Matese, 16 - 81016 Piedimonte Matese (CE)
T. 340 9252445 | M. info@terredellangelo.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: D'ambrosio, D'orsi, Cinquedita
Cond. enologica: Fortunato Sebastiano
Cond. agronomica: Fortunato Sebastiano
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



L'ARCA 2020

Rosso Igp - Casavecchia 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 9 mesi
Rubino cristallino. Si prendono la primissima scena i profumi di amarene, ciliegie e more; seguiti dalla delicatezza floreale della rosa, con un pizzico di pepe. Sorso deciso, che introduce un corpo equilibrato, con tannini setosi e integrati. Finale fresco e sapido, con ricordi di piccoli frutti rossi. Parmigiana di melanzane.



IL TEMPO 2017

Rosso Igp - Pallagrello nero 100%
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 8 mesi
Tonnarelli cacio e pepe.



LA VOLTA 2021

Bianco Igp - Pallagrello bianco 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 8 mesi
Caciocavallo podolico.



Terre Stregate

(1998)

Cinque generazioni, divise per alterne vicende familiari tra cantina e frantoio, trovano continuità nella attuale dimensione produttiva grazie a papà Armando e alla visione imprenditoriale di Filomena e Carlo Iacobucci. Coerente l'interpretazione territoriale dei vitigni autoctoni di Guardia Sanframondi con un approccio dinamico e innovativo che si manifesta in un'offerta enoturistica al passo con i tempi, ricolma di professionalità e calore umano. Svelato 2021 è la Falanghina del Sannio che conquista il vertice aziendale con un'ottima prestazione.

Località Santa Lucia - 82034 Guardia Sanframondi (BN)
T. 0824 817857 | M. info@terrestregate.it
www.terrestregate.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Iacobucci
Cond. enologica: Carlo Iacobucci
Cond. agronomica: Carlo Iacobucci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FALANGHINA DEL SANNIO SVELATO 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Luminoso paglierino dai riflessi verdolini. Naso verticale, immediato e penetrante, con refoli di frutta esotica e fiori di biancospino su un fondo balsamico di resina di pino silvestre. Morbida la silhouette, bilanciata da tagliente freschezza. Si congela con tratti ammandorlati. Flan di zucchine e carote.



SANNIO AGLIANICO ARCANO RISERVA 2017

Rosso Dop - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



ATTIMO 2021

Rosato Igp - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



**SANNIO AGLIANICO ARCANO
RISERVA**
2014 | 2015



CARA CARA
2015 | 2016 | 2017

Terredora (1978)

Sono poco più di seicento gli ettari coltivati a fiano in Campania, un'uva plastica e duttile che sorprende ovunque mostrando spesso profili sensoriali differenti; ma "Il campo del Re" conferisce un tocco inconfondibile: un fazzoletto di terra magico che la sapienza enologica di Paolo Mastroberardino riesce a conservare e valorizzare. Questa interpretazione conosce il legno per alcuni mesi e rappresenta una vetta assoluta per la denominazione. Da segnalare anche l'ottima prestazione del Taurasi Pago dei Fusi, che solo per un'inezia non arriva al massimo riconoscimento.

Via Serra - 83030 Montefusco (AV)
T. 0825 968215 | M. info@terredora.com
www.terredora.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 190 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Paolo e Daniela Mastroberardino
Cond. enologica: Paolo Mastroberardino
Cond. agronomica: Paolo Mastroberardino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO CAMPORE 2017

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Oro verde luccicante. Naso di accattivante complessità: su uno sfondo gessoso si stagliano raffinate sensazioni di zucchero filato, cotognata e miele d'acacia. Al gusto inonda il palato con piglio energetico, grazie a una freschezza nervosa che compensa un corpo pieno e avvolgente; finale emozionante e invogliante. Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



TAURASI PAGO DEI FUSI 2013

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



GRECO DI TUFO LOGGIA DELLA SERRA 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



GRECO DI TUFO TERRE DEGLI ANGELI 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto con seppie e burrata.



TAURASI FATICA CONTADINA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



FIANO DI AVELLINO EX CINERE RESURGO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Asparagi di Bassano e uova in camicia.



**GRECO DI TUFO
TERRE DEGLI ANGELI**
2018 | 2019 | 2020



TAURASI FATICA CONTADINA
2012 | 2013 | 2014



Torre a Oriente (2002)

Anno dopo anno registriamo il progressivo ampliamento di questa realtà a conduzione familiare: Patrizia Iannella con il marito Giorgio Gentilcore ci accolgono con una nuova versione della proposta enogastronomica dell'annesso agriturismo, che offre una ristorazione di tradizione mediante l'utilizzo rigoroso di prodotti aziendali. La viticoltura di precisione e la produzione di olio extra vergine di oliva restano comunque le attività principali, condotte sempre con estrema cura e attenzione. Ottima la performance di 'U Barone 2016, che coniuga potenza e scorrevolezza di beva.

Località Mercuri I, 19 - 82030 Torrecuso (BN)
T. 0824 874274 | M. info@torreaoriente.eu
www.torreaoriente.eu

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Iannella
Cond. enologica: Patrizia Iannella
Cond. agronomica: Patrizia Iannella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



AGLIANICO DEL TABURNO 'U BARONE 2016

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Rosso granato fitto, dall'orlo aranciato. Un abbraccio olfattivo che stringe a sé profumi di rosa essiccata, confetture di visciole, pepe nero, cacao, tabacco e cuoio; intervallati da un'impronta balsamica. Ingresso deciso, con tannini integrati, ben supportati dalla freschezza. Finale intriso di liquirizia. Filetto di scottona in sfoglia.



SANNIO AGLIANICO JANICO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



ROSINELLA 2021

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



FALANGHINA DEL SANNIO BIANCUZITA 2019

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 0 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SIRIANA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pennette con pesto alla trapanese.



**FALANGHINA DEL SANNIO
TABURNO SIRIANA**
2015 | 2018 | 2019



ROSINELLA
2018 | 2019



Torricino (2002)

Nei pressi di Tufo il fiume Sabato divide suoli diversi tra loro: su una sponda troviamo arenarie, puddinghe e terreni compatti; sull'altra si erge il rilievo calcareo appenninico, con una profonda venatura di zolfo che ha costituito una delle miniere più attive del secolo scorso. E proprio in questi luoghi, ricchi di storia e tradizioni, l'uva greco dà il meglio di sé grazie ad aziende come Torricino, che dimostrano nel bicchiere di avere la sensibilità per interpretare la celebre denominazione: è infatti il Greco di Tufo Raone a saper esprimere la quintessenza liquida di questo territorio.

Via Nazionale, 5 - Località Torricino - 83010 Tufo (AV)
T. 0825 998119 | M. info@torricino.it
www.torricino.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Stefano Di Marzo
Cond. enologica: Stefano Di Marzo
Cond. agronomica: Stefano Di Marzo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



GRECO DI TUFO RAONE 2020

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Splendente tonalità oro zecchino. Ricordi di erbe aromatiche e anice stellato si intrecciano a nuance di gelsomino, albicocca e pesca gialla; chiude con mango e miele. In bocca entra rotondo, ma subito libera una vivida freschezza che rende il sorso vibrante e lo conduce a un ammirevole equilibrio. Filetti di pesce persico al burro e timo.



FIANO DI AVELLINO SERRAPIANO 2020

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppetta di piselli e vongole.



TAURASI CEVOTIEMPO 2018

Rosso Docg - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stracotto d'asino.



Traerte (2011)

L'Irpinia del vino era molto diversa, per usi e mentalità, quando il professor Troisi, papà di Raffaele, ebbe l'intuizione di vinificare in purezza quell'uva gregaria, sottraendola al tradizionale impiego come semplice apportatrice di calore e morbidezza per bilanciare gli spigoli acidi del greco. La selezione Torama non fa altro che confermare quanto fu lungimirante quella scelta, che ha riscritto il futuro della Coda di Volpe irpina. Quest'anno sfiora l'eccellenza, superando di un soffio la significativa prestazione del Greco di Tufo: entrambe le etichette sono figlie del millesimo 2021.

Contra Vadiaperti - 83030 Montefredane (AV)
T. 0825 607013 | M. info@traerte.it
www.traerte.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giuseppe Pisano
Cond. enologica: Raffaele Troisi
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



IRPINIA CODA DI VOLPE TORAMA 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 100%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Paglierino illuminato dall'oro. Profuma di origano, salvia e timo; composta di mela annurca, fiori di camomilla e tracce mentolate. Un'avvolgente carezza caratterizza la beva che esprime pienezza, freschezza e sapori; chiude con insistenti ricordi di erbe officinali. Ribollita.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 23.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



FIANO DI AVELLINO AIPIERTI 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto alle ortiche.



IRPINIA CODA DI VOLPE 2021

Bianco Doc - Coda di volpe 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppa d'orzo e chiodini.



GRECO DI TUFO TORNANTE 2021

Bianco Docg - Greco 100%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Riso, cozze e zafferano.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di erbe con crostini di pane ai cereali.



FIANO DI AVELLINO SERRAPIANO
2017 | 2018 | 2019



GRECO DI TUFO RAONE
2017 | 2018 | 2019



IRPINIA CODA DI VOLPE TORAMA
2018 | 2019 | 2020



FIANO DI AVELLINO AIPIERTI
2018 | 2019 | 2020



VentitréFilari

(2014)

Un'azienda che ha onorato sin dalla sua nascita la tradizione enologica di Montefredane, dark side delle terre del Fiano di Avellino rispetto alla mediterranea solarità di Lapio. La scelta di produrre una sola etichetta è stata superata con il millesimo 2020: Numero Primo si trasforma infatti in Riserva, aprendo la strada a un nuovo "Elemento". Entrambi i vini sono caratterizzati da lunghe maturazioni, soste sui lieviti e durevoli affinamenti. Nella corsa a due, seppur di pochissimo, prevale l'esperienza della primogenitura.

Via Piante, 43 - Località Alimata - 83030 Montefredane (AV)
T. 0825 672482 - 334 9331944 | M. info@ventitrefilari.com
www.ventitrefilari.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 1,8 | **Bottiglie:** 7.500 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Rossella De Benedetto

Cond. enologica: Carmine Valentino

Cond. agronomica: Francesco Moriano

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO NUMERO PRIMO RISERVA 2020

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 4.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino scintillante. Profuma di frutta esotica, pera disidratata, cedro caramellato, mandarino e pompelmo rosa. Il corpo è composto e proporzionato, aiutato dalla sinergia raggiunta tra freschezza e ponderata sapidità. Lunga persistenza dai coerenti rimandi agrumati. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



FIANO DI AVELLINO ELEMENTO 2020

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Crema di patate e asparagi con cappelante scottate.



FIANO DI AVELLINO NUMERO PRIMO

2017 | 2018 | 2019



Vestini Campagnano

(1997)

Con i suoi vigneti abbraccia il cuore più autentico dell'alto Casertano, il territorio di Caiazzo, in località San Giovanni e Paolo; nella valle disegnata dal fiume Volturno, stretta tra i massicci montuosi del Taburno e del Matese. Un areale a grande vocazione vitivinicola, che la dedizione di Luigi Barletta, con gli enologi Emilia Tartaglione e Paolo Caciorgna, è riuscito a far diventare realtà tangibile nel bicchiere, confermando la lungimiranza di papà Alberto che per primo ci ha creduto. Il Pallagrello Nero 2020, elegante e dalla trama raffinata, conquista meritatamente le Quattro Viti.

Via Barraccone - Località San Giovanni e Paolo - 81013 Caiazzo (CE)
T. 0823 679087 | M. info@vestinincampagnano.it
www.vestinincampagnano.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 4 | **Bottiglie:** 65.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglie Barletta e Quaranta

Cond. enologica: Emilia Tartaglione, Paolo Caciorgna

Cond. agronomica: Orazio Andreoli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PALLAGRELLO NERO 2020

Rosso Igt - Pallagrello nero 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Vivido rubino, illuminato da riflessi purpurei. Si accende con ricordi di litchi e arancia rossa; succo di pomodoro, china, castagne e un tocco fumé a completare il corredo olfattivo. Sorso saporito, sorretto da una decisa spinta acida che gioca con tannini di tattile finezza. Persistente nei rimandi di frutta scura. Manzo brasato con funghi.



CASAVECCHIA DI PONTELATONE RISERVA 2018

Rosso Doc - Casavecchia 100%

Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



ASPRINIO BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Asprinio 100%

Alc. 12% | € 9 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



ASPRINIO 2021

Bianco Igt - Asprinio 100%

Alc. 10% | € 8 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Mozzarella di bufala campana.



PALLAGRELLO BIANCO 2021

Bianco Igt - Pallagrello bianco 100%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pizza Margherita.



VADOCERASO 2021

Rosato Igt - Casavecchia 50%, Pallagrello nero 50%

Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Salame felino.



PALLAGRELLO NERO

2015 | 2018 | 2019



CASAVECCHIA DI PONTELATONE RISERVA

2013 | 2014 | 2017

(92,5)



Villa Diamante

(1996)

Da quest'anno Serena Gaita, figlia di Diamante Renna e del grandissimo Antoine, affianca nella conduzione enologica Vincenzo Mercurio. Un piccolo passo per ricalcare le orme paterne e raccogliere un'importante eredità. Buon sangue non mente: la fierezza e la luce del suo sguardo lasciano presagire un futuro radioso su cui scommettiamo. Noi amiamo tanto le espressioni bianchiste dal respiro fumé del fiano di Montefredane; ma, come è già capitato in passato, è una sorpresa a tinte rosse a guadagnare le Quattro Viti: battesimo fortunato per il Taurasi Ad Ultimum Riserva.

Via Toppole, 16 - 83030 Montefredane (AV)
T. 347 6791469 - 0825 670014 | M. info@villadiamante.wine
www.villadiamante.wine

Viticultura: Biologica
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Diamante Maria Renna
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio, Serena Gaita
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TAURASI AD ULTIMUM RISERVA 2009

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 14% | € 42 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 72 mesi e Legno 60 mesi

Granato dall'orlo aranciato. Non cela le tracce lignee, lasciando però ampi spazi alla frutta sciropata, rossa e nera, china e prugna disidratata; poi sigaro, sandalo, resina e cuoio. Al gusto è suadente e succoso, con tannini guizzanti e integrati. Sfoggia nel finale freschezza giovanile dai ricordi ferrosi. Cinghiale in umido.



FIANO DI AVELLINO CLOS D'HAUT 2020

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi Fritto di paranza.



FIANO DI AVELLINO VIGNA DELLA CONGREGAZIONE RISERVA 2020

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi Risotto alla pescatora.



FIANO DI AVELLINO CLOS D'HAUT
2017 | 2018 | 2019



FIANO DI AVELLINO
VIGNA DELLA CONGREGAZIONE
RISERVA
2019



Villa Dora

(1997)

Per una volta partiamo dalla forma e non dalla sostanza per raccontare della nuova identità visiva di Villa Dora che riesce a interpretare l'iconico profilo del Vesuvio senza banalizzarlo: un innovativo e identitario progetto di comunicazione integrata, che valorizza ancor di più il prezioso liquido contenuto nelle bottiglie aziendali. Vigna del Vulcano si conferma orgoglio e blasone di questo areale ed eccellenti sono anche le prestazioni, a tinte rosse, del Gelsonero e del Forgiato, che si fermano a un solo passo dal gradino più alto del podio.

Strada Provinciale Zabatta, 252 - 80040 Terzigno (NA)
T. 081 5295016 | M. info@cantinevilladora.it
www.cantinevilladora.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Ambrosio
Cond. enologica: Fabio Mecca
Cond. agronomica: Vincenzo Ambrosio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO VIGNA DEL VULCANO 2020

Bianco Doc - Caprettone 80%, Falanghina 20%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Scintillante paglierino, screziato dall'oro. Un naso poliedrico che coinvolge i profumi di frutta a polpa gialla, fior di ginestra, erbe aromatiche e fieno, intrecciati da un filo sulfureo. Sorso pieno, succoso e saporito: la freschezza ritma il percorso gustativo che termina con deciso allungo di sapidità salmastra. Linguine all'astice.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO GLESONERO 2020

Rosso Dop - Piediroso 80%, Aglianico 20%

Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO FORGIATO 2020

Rosso Doc - Piediroso 80%, Aglianico 20%

Alc. 14% | € 26 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Trippa in umido.



GELSONERO VESUVIO
LACRYMA CHRISTI ROSSO
2019



VIGNA DEL VULCANO VESUVIO
LACRYMA CHRISTI BIANCO
2019



Villa Matilde Avallone

(1965)

Il cognome Avallone è incorporato ormai nel naming aziendale, segno tangibile di un legame indissolubile che si perpetua generazione dopo generazione con l'areale del Falerno, denominazione che deve molto a questa famiglia che ha saputo rinnovare i fasti enologici degli antichi romani. Un'azienda modello, assolutamente da visitare, ideale per gli amanti della natura e del buon vino, con piscina e possibilità di pernottamento. Il millesimo 2018 del Falerno del Massico Rosso si ferma a un passo dal massimo riconoscimento.

SS Domitiana, 18 - 81030 Cellole (CE)
T. 0823 932088 | M. info@villamatilde.it

www.villamatilde.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 125 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Salvatore e Maria Ida Avallone

Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Fabio Gennarelli

Cond. agronomica: Carmine De Lucia

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALERNO DEL MASSICO ROSSO 2018

Rosso Dop - Aglianico 90%, Piedirosso 10%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Granato vivace. Naso intriso di cacao e spezie nere; seguono confettura di prugne e viola appassita. Al palato un tannino preciso, non invadente, fa sentire la sua presenza mentre la pienezza del sorso viene contrastata da contrappunti sapidi. Lunga chiusura di spezie e frutta rossa. Guanciale di manzo in umido con polenta.



FALERNO DEL MASSICO ROSSO VIGNA CAMARATO RISERVA 2017

Rosso Dop - Aglianico 99%, Piedirosso 1%

Alc. 14,5% | € 60 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



TERRE CERASE 2021

Rosato Igp - Aglianico 100%

Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio

Robiola di Roccaverano.



FALERNO DEL MASSICO BIANCO VIGNA CARACCI 2019

Bianco Dop - Falanghina 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio

Lasagnette con ragu di coniglio e crema di piselli.



FALERNO DEL MASSICO BIANCO 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 52.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Burrata di Andria.



FALERNO DEL MASSICO ROSSO VIGNA CAMARATO RISERVA

2014 | 2015 | 2016



FALERNO DEL MASSICO BIANCO VIGNA CARACCI

2016 | 2017 | 2018



Villa Raiano

(1996)

Quest'azienda riesce a coniugare la produzione di eccellenza con la ricettività, attestandosi tra i grandi attrattori in Irpinia: una cattedrale circolare che accoglie centinaia di eventi all'anno. L'affidabilità e la costanza della linea bianchista si conferma nell'ottima prestazione di Ventidue, selezione da Fiano e nel Greco di Tufo 2021 che raccoglie i frutti di un convincente millesimo. Stavolta è però il Campi Taurasini Costa Baiano 2018 a tingere di rosso il gradino più alto del podio grazie al compiuto e dinamico equilibrio raggiunto.

Via Bosco Satrano, 1 - Località Cerreto - 83020 San Michele di Serino (AV)
T. 0825 595663 | M. info@villaraiano.com

www.villaraiano.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 30 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Basso

Cond. enologica: Fortunato Sebastiano

Cond. agronomica: Fortunato Sebastiano, Sabino Basso

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IRPINIA CAMPI TAURASINI COSTA BAIANO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%

Alc. 13% | € 22 | Bt. 10.210 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
Carminio. Olfatto prego di carnosità di frutti neri, spezie dolci e pepe in grani; seguiti da tabacco, cuoio, noce moscata e boccioli di garofano. È agile e gestisce con efficacia l'equilibrio, grazie alla sinergica unione di freschezza e sapidità; la tela tannica è risolta. Mantiene a lungo il suo sapore. Filetto al pepe verde.



FIANO DI AVELLINO VENTIDUE 2020

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 3.229 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Coniglio alla ligure.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



TAURASI RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico 100%

Alc. 13,5% | € 50 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Camoscio in umido.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alla zucca.



GRECO DI TUFO PONTE DEI SANTI 2020

Bianco Docg - Greco 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 3.208 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Costolette d'agnello alle erbe.



FIANO DI AVELLINO ALIMATA

2017 | 2018 | 2019



FIANO DI AVELLINO VENTIDUE

2017 | 2018 | 2019