



36
casali®



AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G.



Vitigno: Aglianico 100%

Epoca e Conduzione Vendemmia: Vendemmia Scalare. Ultima decade di Ottobre, prima di Novembre.

Vinificazione: le uve, raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 giorni in serbatoi d'acciaio inox.

Vine variety: Aglianico 100%

Harvest: gradual harvest which occurs during the last ten days of October, before November.

Vinification: when grapes reach the right level of ripeness, they are hand-harvested, pressed and destemmed. Then, they are moved to stainless steel tanks where they ferment for 25-30 days.



Tipologia del suolo: terreno calcareo e tufaceo.

Sistema di allevamento: guyot.

Esposizione e altitudine: Terreni collinari, esposti a Sud-Est a 300/450 m. s.l.m.

Type of soil: calcareous and tuff soil.

Training system: guyot.

Exposure and Altitude: hilly land located in the South-east at 300/450 m. a.s.l.



Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese.

Refinement: 12 months in French oak barrels.



Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con intenso profumo di frutta rossa. sapore morbido con una spiccata fragranza fruttata e speziata. Di grande struttura e persistenza.

Abbinamenti: primi piatti strutturati, carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Organoleptic properties: ruby red color with an intense fragrance of red berries. Soft flavor with a strong fruity and spicy fragrance. Well-structured and persistent.

Wine pairing: first courses, roasted or grilled red meat, game and aged cheeses.



Temperatura di servizio: 18/20 °C

Grado alcolico: 14 % vol

Serving temperature: 18/20 °C

Alcohol content: 14 % vol

36
casali®

“CUSTODI DELLA TRADIZIONE”



FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C.



Vitigno: Falanghina 100%

Epoca e Conduzione Vendemmia: prima decade di Ottobre.

Vinificazione: le uve, raccolte a mano, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di circa 15 °C.

Vine variety: Falanghina 100%

Harvest: during the first ten days of October.

Vinification: Once they are manually harvested, grapes are subjected to soft pressing. Then, the must ferments at a temperature of around 15 °C.



Tipologia del suolo: terreno calcareo e tufaceo.

Sistema di allevamento: guyot.

Esposizione e altitudine: Terreni collinari, esposti a Sud-Est a 300/450 m. s.l.m.

Type of soil: calcareous and tuff soil.

Training system: guyot.

Exposure and Altitude: hilly land located in the South-east at 300/450 m. a.s.l.



Caratteristiche organolettiche: Bouquet delicato, fine, caratteristico. Sentori di frutta e fiori primaverili.

Abbinamenti: crostacei e frutti di mare, insalate e grigliate di mare, piatti a base di pesce, formaggi dolci.

Colore: giallo paglierino.

Organoleptic properties: delicate and subtle bouquet characterized by a fruits and spring flowers fragrance.

Wine pairing: shellfish, seafood, seafood salads and grill, fish-based dishes, soft cheeses".

Colour: pale yellow.



Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 13 % vol

Serving temperature: 8/10 °C

Alcohol content: 13 % vol



“CUSTODI DELLA TRADIZIONE”



36
casali®



AGLIANICO SANNIO D.O.C.



Vitigno: Aglianico 100%

Epoca e Conduzione Vendemmia: Vendemmia Scalare.
Ultima decade di Ottobre, prima di Novembre.

Vinificazione: le uve, raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 20/25 giorni in serbatoi di acciaio inox.

Vine variety: Aglianico 100%

Harvest: gradual harvest which occurs during the last ten days of October, before November.

Vinification: when grapes reach the right level of ripeness, they are hand-harvested, pressed and destemmed.
Then, they are moved to stainless steel tanks where they ferment for 20/25 days.



Tipologia del suolo: terreno calcareo e tufaceo.

Sistema di allevamento: guyot.

Esposizione e altitudine: Terreni collinari, esposti a Sud-Est a 300/450 m. s.l.m.

Type of soil: calcareous and tuff soil.

Training system: guyot.

Exposure and Altitude: hilly land located in the South-east at 300/450 m. a.s.l.



Affinamento: 6 mesi in acciaio.

Refinement: in stainless steel tanks for 6 months.



Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con sentori di frutta rossa e sottobosco. Il gusto è morbido, elegante ed equilibrato.

Abbinamenti: Primi dal gusto sapido, carni rosse e bianche, selvaggina e formaggi stagionati.

Organoleptic properties: intense ruby red with hints of wild and red berries. In the mouth it is soft, elegant and balanced.

Wine pairing: savoury first courses, white and red meat, game and aged cheeses.



Temperatura di servizio: 18/20 °C

Grado alcolico: 14 % vol

Serving temperature: 18/20 °C

Alcohol content: 14 % vol

36
casali®

“CUSTODI DELLA TRADIZIONE”



36
casali®



AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO D.O.C.G.



Vitigno: Aglianico 100%

Epoca e Conduzione Vendemmia: Vendemmia manuale di uve aglianico selezionate. Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione: le uve raccolte vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di circa 15 °C.

Vine variety: Aglianico 100%

Harvest: manual harvest which occurs during the last ten days of October.

Vinification: once they are harvested, grapes are subjected to soft pressing. Then, the must ferments at a temperature of around 15 °C.



Tipologia del suolo: terreno calcareo e tufaceo.

Sistema di allevamento: guyot.

Esposizione e altitudine: Terreni collinari, esposti a Sud-Est a 300/450 m. s.l.m.

Type of soil: calcareous and tuff soil.

Training system: guyot.

Exposure and Altitude: hilly land located in the South-east at 300/450 m. a.s.l.



Caratteristiche organolettiche: bouquet complesso, strutturato e caratteristico con sentori di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, con sfumature agrumate.

Abbinamenti: crostacei e frutti di mare, insalate e grigliate di mare, piatti a base di pesce, formaggi dolci. Carne bianca e formaggi media stagionatura.

Colore: rosa tenue con sfumature ramate.

Organoleptic properties: organoleptic properties: complex, structured and particular bouquet, with hints of white-pulp fruits, white flowers and citrus.

Wine pairing: shellfish, seafood, seafood salads and grill, fish-based dishes, soft cheeses. White meat and medium-aged cheeses.

Colour: pale pink with copper reflections.



Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 14 % vol

Serving temperature: 8/10 °C

Alcohol content: 14 % vol

36
casali®

“CUSTODI DELLA TRADIZIONE”