



## PRESENTAZIONE

L'Antica Masseria Venditti ha sempre coltivato i propri vitigni, vinificato le proprie uve e affinato i propri vini, con amore, con passione.

E con i tempi che mutavano, ha saputo adeguarvisi, unendo alla "umanità" dell'antica metodica la "razionalità" della moderna tecnologia.

Il metodo di produzione che già la prima edizione della guida Gambero Rosso '88 definiva "biologico", ha consentito di ottenere un prodotto naturale, al fine di raffinare ed impreziosire la nettarea bevanda di Baccho per renderla desiderabile e competitiva sia per la qualità che per l'immagine.

L'Antica Masseria Venditti prende il nome dalla residenza di famiglia del 1595.

Probabilmente costruita sulle fondamenta di un convento di monaci benedettini dediti alla produzione di derrate alimentari per approvvigionare le abbazie del territorio.

La maggiore produzione era riservata al vino, bene prezioso ed indispensabile. Si trovano citazioni sulla masseria dalle pagine di un diario del territorio del 9 ottobre 1860.

For over four hundred years Antica Masseria Venditti has cultivated its own grapevines, making and improving its wines with dedication and passion. In addition, with the changing times it too has adapted, blending the 'humanity' of the ancient methods with the 'rationality' offered by modern technology. This approach, which the first edition of the Gambero Rosso Guide '88 defined as "organic", has resulted in a completely natural product, a refined and enhanced nectar of the gods: a wine sophisticated yet competitive in both quality and image.

Antica Masseria Venditti takes its name from the family residence in 1595. Almost certainly it was built on the foundations of a Benedictine convent which supplied provisions to the neighbouring abbeys within the region. The best part of the land was reserved for the production of wine, considered a valuable and indispensable resource. Mention of the farm can be found in the entry of a diary dating back to October 9th 1860.

Auf dem alten, 1595 gegründeten, Bauernhof Venditti, wird seit Generationen Wein angebaut, aus eigenen Trauben gekeltert, gelagert und gereift, dies mit Sorgfalt, Liebe und Leidenschaft, um die Qualität der Produkte stetig zu verbessern.

Und nachdem sich die Zeiten änderten, wussten die Venditti sich anzupassen, indem sie alte Machart und moderne Technologie verbanden.

Dies alles ohne Hilfsmittel, um ein biologisches, natürliches und gesundes Produkt zu erhalten; so wird der Nektar des Bacchus gewonnen und bereichert, um ihn gefragt und konkurrenzfähig auf dem Markt zu machen - sowohl aus Image- als auch Qualitätsgründen.

Die Qualität der Venditti-Weine resultiert aus den kleinen Mengen, die hergestellt wird.

Die Weine, die nur aus autochthonen, mit Sorgfalt ausgesuchten Trauben, gekeltert werden, haben eine sichere und gewisse Herkunft.

So haben alle das biologische Zertifikat ICEA und könne tout-court als Prädikatsweine bezeichnet werden



ANTICA  
MASSERIA VENDITTI  
DI NICOLA VENDITTI

120 |122, via Sannitica  
82037 Castelvenere (Bn)  
Italia

T +39 0824 940306  
F +39 0824 940301

masseria@venditti.it  
venditti.it