

CANTINE FOSCHINI



CANTINE FOSCHINI SRL - AZIENDA VITIVINICOLA DAL 1915
Corso Umberto I 173
82034 Guardia Sanframondi (BN) Italia
Tel/fax +39 0824.864439 – mobile +39 347 4519363
E-mail: cantinefoschinisrl@gmail.com
cantinefoschinisrl@pec.it

www.cantinefoschinisrl.com



fatti per piacere



UN'ANTICA PASSIONE

La **famiglia Foschini**, ormai alla terza generazione, continua a coniugare tradizione e tecnologia enologica; la cantina, completamente ristrutturata agli inizi degli anni 2000, offre al visitatore un ambiente di sapore antico, risalente al '700, al tempo di "Guardia delle sole", allorché l'attività prevalente di questo paese era la concia delle pelli.

Dalla cantina, attraverso strette viuzze, si può facilmente raggiungere l'antico borgo medioevale, nonché il castello normanno, dimora dei Sanframondo.

L'azienda vitivinicola è localizzata a **Guardia Sanframondi** tra le dolci colline del sannio beneventano, le cui condizioni pedoclimatiche favoriscono un "terroir" quanto mai idoneo alla coltivazione di uliveti e vigneti.

Cantine Foschini unitamente alla sapienza dell'enologo Marco Ciarla, ha ottenuto con la nuova linea di vini di alta qualità, risultati molto incoraggianti, in particolare sui vitigni dell'Aglianico e della Falanghina, vanto e sicuro orgoglio della viticoltura guardiese e sannita.

Non sono da sottovalutare i risultati conseguiti sugli altri vitigni presenti in azienda quali: Sangiovese, Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Montepulciano, "Agostinella" a bacca bianca e "uva Longa" a bacca rossa, attualmente commercializzati come vini IGP.

Non potevamo, naturalmente, mancare le bollicine, ed infatti, a completare la gamma è arrivato dal 2013, uno spumante brut a base di falanghina, realizzato con metodo charmat lungo per esaltare le proprietà organolettiche tipiche del vitigno.

Cantine Foschini propone vini di alta qualità per un bere quotidiano, ma allo stesso tempo ricercato e con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Per ulteriori informazioni si rimanda al sito web: www.cantinesfoschinisrl.com

Cantine Foschini srl

Per info & contatti

Cell. +39 347 451 93 63

www.cantinesfoschinisrl.com

Ufficio ordini

Tel / Fax +39 0824 864439

E-mail cantinesfoschinisrl@gmail.com



IL TERRITORIO DI GUARDIA SANFRAMONDI

Guardia Sanframondi è un caratteristico borgo medievale che “Guarda” l’intera Valle Telesina. Il suo territorio è quasi esclusivamente collinare, dominato da vaste distese di vigneti e oliveti, ed offre un ottimo clima e suggestivi panorami. La Campania, conosciuta anche come “Campania Felix”, è la regione d’Italia tra le più antiche per la produzione del vino. La sola provincia di Benevento produce circa il 50% dell’intera produzione vitivinicola campana.

I VINI SANNITI

La produzione vitivinicola è “un’arte” dei contadini-produttori che si tramanda da millenni, con sapiente amore, da chi con la “terra”, ha avuto sempre un legame particolare, caratterizzato da grandi sacrifici e da meritati riconoscimenti. Grazie all’amorevole impegno dei locali produttori vitivinicoli, la provincia di Benevento ha vantato ben cinque vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata): ‘Sannio’, ‘Solopaca’ e ‘Solopaca Classico’, ‘Taburno’ e ‘Aglianico del Taburno’, ‘Guardiolo’ o ‘Guardia Sanframondi’, ‘Sant’Agata dei Goti’ o ‘Sant’Agata de’ Goti’, e due vini I.G.T.: Dugenta e Beneventano. Dal 2011, l’Aglianico del Taburno ha avuto il riconoscimento della D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). **Le Cantine Foschini sono una tradizione di questo territorio dal 1915.**



MARGIO' IGP MALVASIA BENEVENTANO

Con il nome Malvasia vengono indicati molti vitigni, la maggior parte a bacca bianca, geograficamente distribuiti un po' in tutta Italia. Sebbene di origini diverse, tutti questi vitigni condividono alcune caratteristiche di base: infatti presentano tutti, anche se con diversi gradi di intensità, una fragranza piccante di muschio e di albicocca e residui zuccherini piuttosto alti.

Vitigno: Malvasia 100%
Tipo: vino bianco fermo
Bottiglia: bordolese
Formato: 750 cl
Gradazione alcolica: da 12,50 a 13,50 % Vol.
Denominazione: Malvasia, Beneventano Bianco IGP
Vendemmia: media (settembre)
Vigoria: medio - alta
Produttività: massimo 9 t per ettaro
Peso grappolo: 300-350 gr
Sistema di allevamento: filare tradizionale
Acino: piccoli, di forma sferoidale, con buccia di media consistenza e di colore verde-gialla.
Produzione: 10.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

Il vino che si ottiene dal vitigno Malvasia bianca è di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al palato è caldo, aromatico, floreale e persistente.

Vinificazione e Affinamento

Le uve mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e

inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 16°C per circa 15 giorni.

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici. Bottiglie coricate.

Abbinamenti

Aperitivi, primi piatti di pesce anche elaborati e a tutto pasto. Temperatura di servizio tra 12°e 14° C.

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free).
Contiene solfiti (Contains sulphites).

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



FALANGHINA DEL SANNIO DOP DAMA LEONESSA

La Falanghina è un vitigno a bacca bianca, prevalentemente coltivato nelle province di Napoli, Benevento e Avellino. Molte versioni sull'origine del nome: chi afferma che deriverebbe dal termine "Falernina", cioè diretta discendente del Falerno Bianco; da "falango", cioè "palo", per il caratteristico tipo di viticoltura; da "falange" o "falangetta", secondo la tesi che vuole che l'acino ricordi le sembianze di un dito.

Vitigno: Falanghina 100%
Tipo: vino bianco fermo
Bottiglia: bordolese
Formato: 750 cl
Gradazione alcolica: 13% Vol.
Denominazione: Falanghina Del Sannio DOP
Vendemmia: media (settembre)
Vigoria: medio - alta
Produttività: massimo 9 t per ettaro
Peso grappolo: 300-350 gr
Sistema di allevamento: filare tradizionale
Acino: acini sferici di piccola e media dimensione, con buccia consistente e pruinosa
Produzione: 10.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

È un vino dal colore giallo paglierino. All'olfatto presenta note floreali, con sentore di mela, pera e frutta esotica. Al gusto risulta fresco ma morbido e persistente.

Vinificazione e Affinamento

Le uve mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 16°C per circa 15 giorni.

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici. Bottiglie coricate.

Abbinamenti

Aperitivi, primi piatti di pesce anche elaborati ed a tutto pasto. Temperatura di servizio tra 10°e 12° C.

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free).
Contiene solfiti (Contains sulphites).

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



SANNIO ROSSO DOP PORTELLA SERRATA

Un Blend di piediroso e uva lunga (autoctono), armonico e ben strutturato, ottimo fin da giovane.

Vitigno: Piediroso 80% Uva Longa 20%

Tipo: vino rosso fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Denominazione: Sannio Rosso DOP

Vendemmia: media-tardiva (ottobre)

Vigoria: medio - alta

Produttività: massimo 8/9 t per ettaro

Peso grappolo: 150-250 gr

Sistema di allevamento: filiare tradizionale

Acino: medio-piccolo, forma sferica; buccia molto pruinosa, di colore blu-nero, poca consistenza e medio spessore

Produzione: da 3.000 a 7.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

È un vino dal colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. All'olfatto presenta note floreali, con sentori di frutta rossa molto caratteristico. Al gusto risulta secco, di buon corpo e decisamente di ottimo equilibrio.

Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, vengono deraspate e vinificate in apposite vasche in modo che il mosto fiore possa essere a contatto con le bucce, l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione alla temperatura di 20-25°C per circa 15-20 giorni permette di estrarre il massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto. L'affinamento in tonnaux francesi, completa il processo prima della messa in bottiglia.

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici
Bottiglie sempre coricate.

Buona capacità di invecchiamento.

Abbinamenti

Eccellente con i piatti della tradizione campana, si abbina bene alla cucina regionale in generale
Ideale con carni e selvaggina alla griglia.

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free).
Contiene solfiti (Contains sulphites).

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



SANNIO AGLIANICO DOP PETRA NERA

L'Aglianico è un vino tipicamente meridionale, introdotto dai Greci e splendidamente acclimatato in Campania nelle Province di Avellino e Benevento

Vitigno: Aglianico 100%

Tipo: vino rosso fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Denominazione: Sannio Aglianico DOP

Vendemmia: media - tardiva (ottobre)

Vigoria: medio - bassa

Produttività: massimo 8 t per ettaro

Peso grappolo: 150-250 gr

Sistema di allevamento: filare tradizionale

Acino: medio-piccolo, forma sferica; buccia molto pruinosa, di colore blu-nero, poca consistenza e medio spessore

Produzione: da 1.000 a 7.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente
Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di amarena, prugna e viola appassita seguiti da buoni aromi di carruba, mirtilli, liquirizia e piacevoli accenni di vaniglia e cuoio.
In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna e amarena.

Note

L'aglianico è, insieme alla falanghina, il vitigno più rappresentativo del Beneventano, un autoctono che solo qui riesce a regalare questi incredibili profumi.

Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature vengono deraspate e vinificate in apposite vasche in modo che il mosto possa essere a contatto con le bucce, l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione alla temperatura di 20-25°C per circa 15-20 giorni permette di estrarre il massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto. L'affinamento per 10 mesi in barrique francesi completa il processo di maturazione.

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici.
Bottiglie sempre coricate.
Buona capacità di invecchiamento.

Abbinamenti

Eccellente con la mozzarella di Bufala Campana IGP e con i piatti della tradizione campana. Ottimo con baccalà al pomodoro, ideale con carni ovine e bovine di pregio.

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free).
Contiene solfiti (Contains sulphites).

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



SANNIO AGLIANICO DOC RISERVA SABUS

L'Aglianico è un vino tipicamente meridionale, introdotto dai Greci e splendidamente acclimatato in Campania nelle Province di Avellino e Benevento.

Vitigno: Aglianico 100%

Tipo: vino rosso fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Denominazione: Sannio Aglianico DOP Riserva

Vendemmia: media - tardiva (ottobre)

Vigoria: medio - bassa

Produttività: massimo 8 t per ettaro

Peso grappolo: 150-250 gr

Sistema di allevamento: filare tradizionale

Acino: medio-piccolo, forma sferica; buccia molto pruinosa,

di colore blu-nero, poca consistenza e medio spessore

Produzione: da 1.000 a 7.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di amarena, prugna e viola appassita seguiti da buoni aromi di carruba, mirtillo, liquirizia e piacevoli accenni di vaniglia e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna e amarena.

Note

L'Aglianico è, insieme alla falanghina, il vitigno più rappresentativo del Beneventano, un autoctono che solo qui riesce a regalare questi incredibili profumi.

Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature vengono deraspate e vinificate in apposite vasche in modo che il mosto possa essere a contatto con le bucce, l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione alla temperatura di 20-25°C per circa 15-20 giorni permette di estrarre il massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto. L'affinamento per 24 mesi in barrique francesi completa il processo di maturazione.

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici.

Bottiglie sempre coricate. Buona capacità di invecchiamento.

Abbinamenti

Eccellente con la mozzarella di Bufala Campana IGP e con i piatti della tradizione campana.

Ottimo con baccalà al pomodoro, ideale con carni ovine e bovine di pregio.

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free).

Contiene solfiti (Contains sulphites).

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



SPUMANTE BRUT

Da accurate uve di falanghina sapientemente lavorate, nasce questo spumante metodo charmat, dal perlage sottile e persistente.

Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono raccolte a mano, selezionate, pressate, lasciate fermentare a temperatura controllata in acciaio; predisposto il vino base viene fatto rifermentare sui lieviti selezionati per alcuni mesi.

Completa l'affinamento in bottiglia

Zona di produzione: provincia di Benevento a 200 / 400 metri slm.

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Prima annata di produzione: campagna 2012 / 2013

Bottiglia: Tipo flute.

Produzione: 4.000 bottiglie.

Formato: 750 cl.

Note di degustazione

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfattivo: elegante ed intenso, abbastanza persistente, con una nota di frutta tipica della falanghina nella quale non mancano sentori di lievito.

Gustativo: secco, elegante ed armonioso ha buona personalità.

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice. Contiene solfiti.

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ESTRATTO A FREDDO NON FILTRATO

L'olio extravergine di oliva prodotto da Cantine Foschini proviene da 500 ulivi secolari, presenta caratteristiche sensoriali tipiche di una base varietale fortemente originale; tra le cultivar autoctone da cui ricaviamo oli extra vergini d'oliva di grandissimo pregio, ricordiamo principalemnte l'Ortice, la Racioppella e l'Ortolana.

Sono varietà molto antiche e molto diverse tra di loro, ognuna contraddistinta da caratteristiche organolettiche proprie. L'Ortice dal profumo intenso, e dal piccante e amaro molto decisi; l'Ortolana, detta anche Melella, caratterizzata da un meraviglioso sentore di mela verde e un fruttato medio; e infine la Racioppella, dal gusto dolce e delicato dove si possono avvertire sentori di mandorla e pomodoro. Le olive sono raccolte a mano e frante a freddo entro le 24/48 h.



**“Il percorso naturale dell’uva è diventare aceto,
è compito dell’uomo trasformarla in vino”**

Passione e amore per il vino ci danno la forza di raccogliere, anno dopo anno, la sfida che ogni nuova stagione vitivinicola ci propone. Ispirandoci, modi sempre nuovi per raccontarla e portarla sulle vostre tavole.

Foschini



