



CANTINE IANNELLA®
1920



TORRECUSO - ITALIA



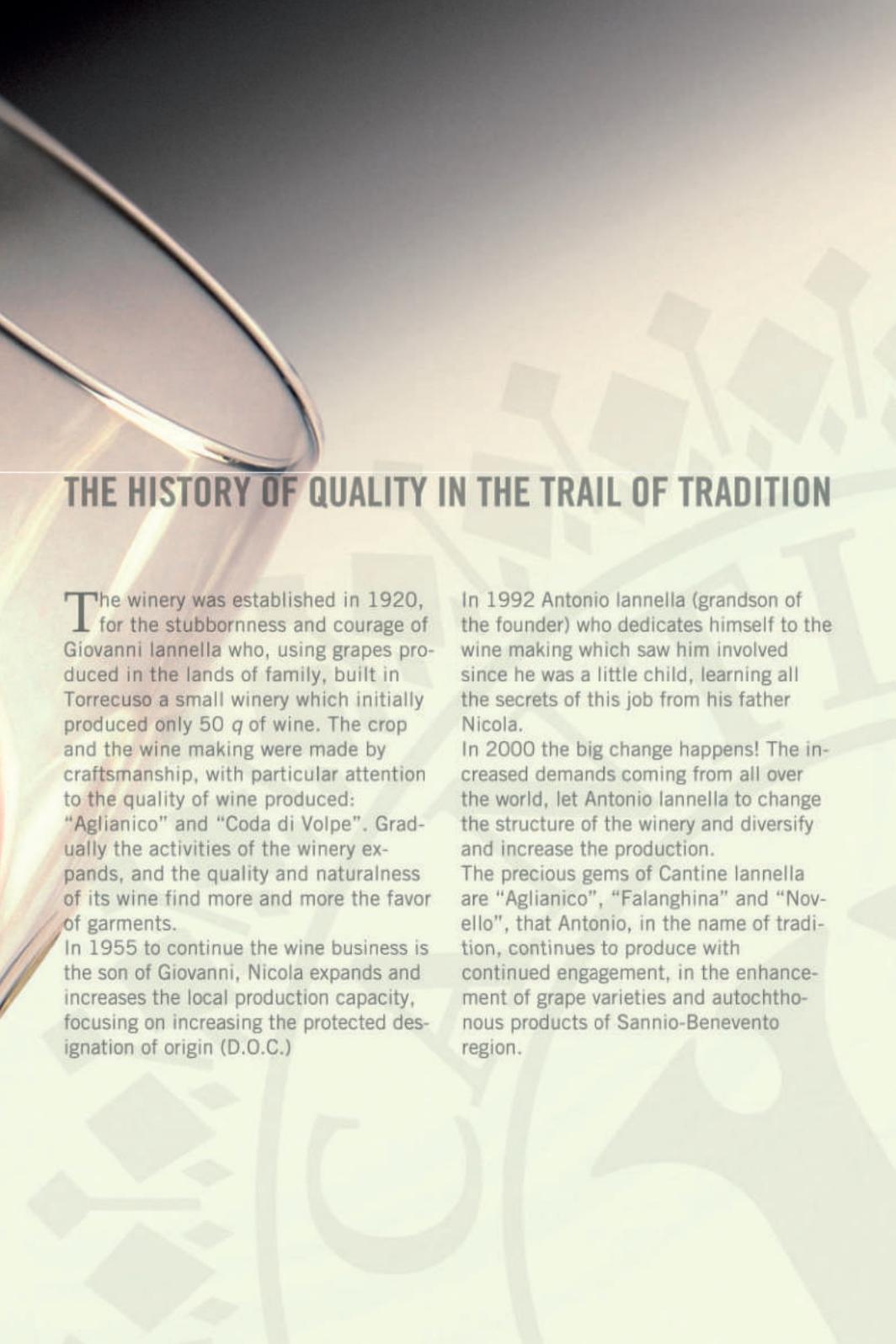
La storia della qualità nel solco della tradizione

La cantina viene fondata nel 1920, grazie alla caparbietà e coraggio di Giovanni Iannella che, utilizzando le uve prodotte nei terreni di famiglia, costruì a Torrecuso una piccola cantina che produceva inizialmente solo 50 quintali di vino. La raccolta e la vinificazione erano svolte in modo artigianale, con un'attenzione particolare alla qualità dei vini prodotti: l'Aglianico ed il Coda di Volpe. Pian piano l'attività della cantina si espande, e la qualità e genuinità dei suoi vini riscontrano sempre più il favore dei buongustai.

Nel 1955 a continuare l'attività vitivinicola è il figlio Nicola che amplia i locali ed aumenta la capacità produttiva, privilegiando sempre più la denominazione di origine controllata (D.O.C.).

Nel 1992, a reggere le sorti dell'azienda è chiamato Antonio Iannella (nipote del fondatore) che, con passione ed amore assoluto si dedica alla produzione vinicola, che sin da ragazzino lo aveva visto al fianco del padre Nicola, tra uve e botti, ad imparare i segreti del mestiere di mastro vinaio.

Nel 2000 il grande salto: le accresciute esigenze e le richieste provenienti da ogni parte del mondo, portano Antonio Iannella ad ampliare significativamente la struttura della cantina, a diversificare ed aumentare la produzione. Aglianico, Falanghina ed un allegro novello sono le gemme preziose di Cantine Iannella, che Antonio, nel segno della tradizione, continua a produrre con costante impegno, nella valorizzazione dei vitigni e dei prodotti autoctoni del Sannio-Beneventano.



THE HISTORY OF QUALITY IN THE TRAIL OF TRADITION

The winery was established in 1920, for the stubbornness and courage of Giovanni Iannella who, using grapes produced in the lands of family, built in Torrecuso a small winery which initially produced only 50 q of wine. The crop and the wine making were made by craftsmanship, with particular attention to the quality of wine produced: "Aglianico" and "Coda di Volpe". Gradually the activities of the winery expand, and the quality and naturalness of its wine find more and more the favor of garments.

In 1955 to continue the wine business is the son of Giovanni, Nicola expands and increases the local production capacity, focusing on increasing the protected designation of origin (D.O.C.)

In 1992 Antonio Iannella (grandson of the founder) who dedicates himself to the wine making which saw him involved since he was a little child, learning all the secrets of this job from his father Nicola.

In 2000 the big change happens! The increased demands coming from all over the world, let Antonio Iannella to change the structure of the winery and diversify and increase the production.

The precious gems of Cantine Iannella are "Aglianico", "Falanghina" and "Novello", that Antonio, in the name of tradition, continues to produce with continued engagement, in the enhancement of grape varieties and autochthonous products of Sannio-Benevento region.

Falanghina del Sannio

TABURNO DOP

Uvaggio: 100% Falanghina

Vendemmia: fine settembre

Classificazione: Taburno DOC

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Alcool: 13.50% Vol

Grapes: 100% Falanghina grapes

Harvest period: end of september

Classification: Taburno DOC

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: fermentation in steel containers at controlled temperature

Colour: yellow straw coloured with green reflexes

Alcohol level: 13.50 % Vol



CANTINE IANNELLA
1920



TABACCO
Tabacco di...
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
Giuseppe Iannello
CANTINE IANNELLA
1920



Aglianico

TABURNO DOCG

Uvaggio: 100% Aglianico

Vendemmia: terza decade di ottobre

Classificazione: Taburno DOCG

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata e affinamento per circa sei mesi in botti di rovere francese e americano

Colore: rosso rubino intenso

Alcool: 14.00% Vol

Grapes: 100% Aglianico grapes

Harvest period: third decade of october

Classification: Taburno DOC

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: the wine is vinified in temperature - controlled stainless steel tanks for 10-15 days. It's then aged in french and american oak barrels for 6 months

Colour: intense ruby red

Alcohol level: 14.00 % Vol





ELA CANTINE

TABURNO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Aglianico



CANTINE IANNA
1920

Piedirosso

SANNIO DOP

Uvaggio: 100% Piedirosso

Vendemmia: prima decade di ottobre

Classificazione: Sannio doc

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata per 10-15 giorni e affinamento in contenitori di acciaio

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Alcool: 13.00 % Vol

Grapes: 100% Piedirosso grapes

Harvest period: first decade of october

Classification: Sannio doc

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: the wine is vinified in temperature - controlled stainless steel tanks for 10-15 days

Colour: intense ruby red with violet reflexes

Alcohol level: 13.00 % Vol





SAN

DENOMINAZIONE DI OR

Pila

Giova

CANTIERI

Don Nicola "u signore"

RISERVA

Uvaggio: 100% Aglianico

Vendemmia: inizio di novembre

Classificazione: Aglianico del Taburno DOCG Riserva

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: dopo una prima vinificazione in acciaio a temperatura controllata, il vino viene trasferito in barriques di rovere francesi e americane per 12 mesi ed infine imbottigliato dove riposa altri 12 mesi

Colore: rosso cupo

Alcool: 14.50% Vol

Grapes: 100% Aglianico grapes

Harvest period: beginning of november

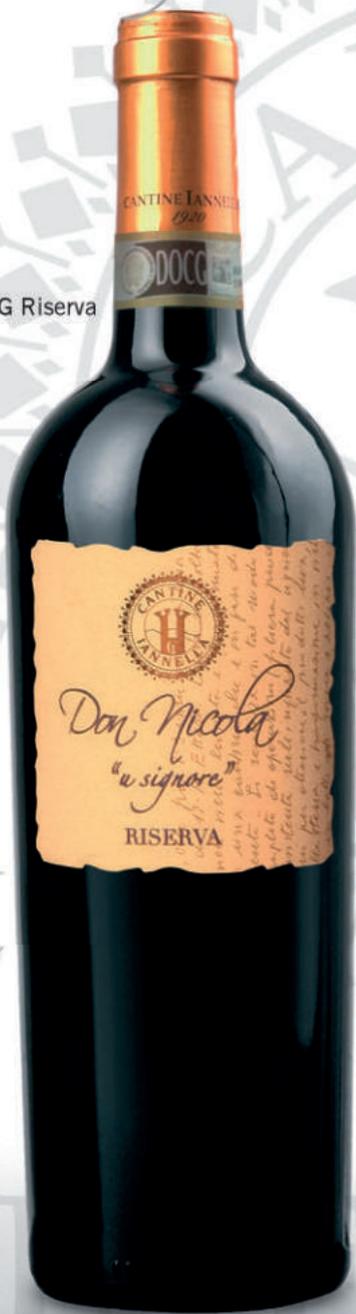
Classification: Aglianico del Taburno
DOCG Reserve

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: the wine is vinified in temperature-controlled stainless steel tanks. It's then aged in french and american oak barrels for 12 months after bottled, it rests for 12 months

Colour: full red

Alcohol level: 14.50% Vol





De Mada
RESERVA

ANNUNCIATA

1920

AGLIANICO TABURNO DOP

Uvaggio: 100% Aglianico

Vendemmia: inizio di novembre

Classificazione: Taburno DOC

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: dopo una vinificazione iniziale in acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni, il vino viene trasferito in barriques di rovere francesi e americane per 24 mesi e in seguito imbottigliato dove riposa per altri 12 mesi

Colore: rosso porpora

Alcool: 14.50% Vol

Grapes: 100% Aglianico grapes

Harvest period: beginning of november

Classification: Taburno DOC

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: the wine is vinified in temperature - controlled stainless steel tanks for 20 days. It's then aged in french and american oak barrels for 24 months. After bottled it rests for 12 months more

Colour: purple red

Alcohol level: 14.50 % Vol



20

NE IANNELLA
1920^e



Rosato

AGLIANICO TABURNO DOCG

Uvaggio: 100% Aglianico

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Classificazione: Taburno DOCG

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Colore: rosa tenue

Alcool: 13.00% Vol

Grapes: 100% Aglianico grapes

Harvest period: second decade of october

Classification: Taburno DOCG

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: Vinified in temperature controlled stainless steel tanks

Colour: soft pink

Alcohol level: 13.00 % Vol







Cenni storici su Torrecuso

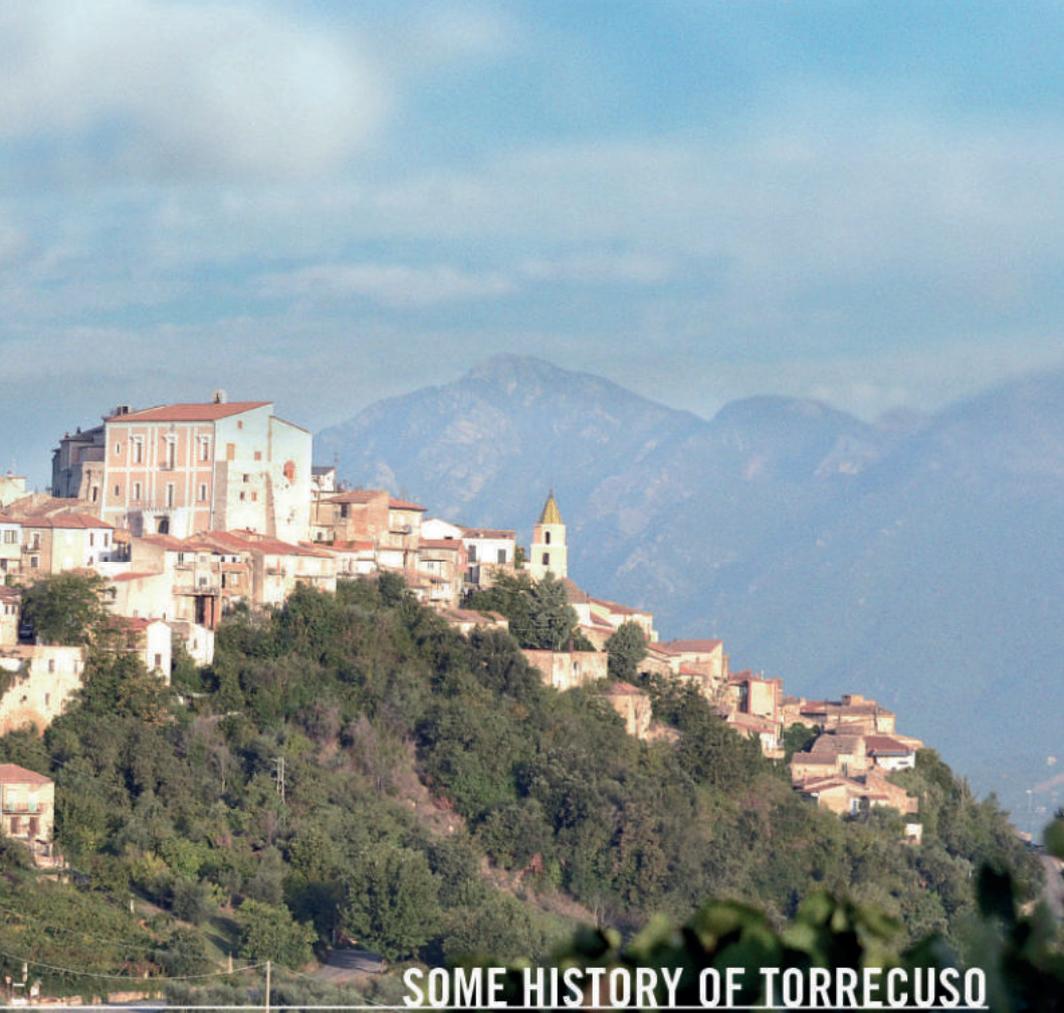
Il paese si vuole sia stato fondato da un etrusco che, in fuga dalla sua terra, trovò nella zona di Torrecuso un territorio ameno e fertile, con viti ed ulivi a verdeggiare le sue colline. In seguito, nel periodo longobardo, Torrecuso fu, sicuramente, un centro di grande importanza strategica alle pendici del monte Pentime.

In tempi assai remoti il paese era situato nei pressi del fiume Calore, in prossimità dell'antico ponte Fenocchio, a valle dell'attuale centro abitato, che ha conservato, nel suo centro storico, l'impianto urbanistico longobardo.

A dimostrare l'importanza del feudo di

Torrecuso, sono le casate che di volta in volta si sono succedute nella proprietà del suo territorio: i Frangipani della Tolfa, i Della Leonessa, i Caracciolo, i Rosso di Vico ed infine i Cito.

I paesaggi incontaminati dove il verde delle colture e la mitezza del clima insieme alle vestigia di ponte Fenocchio, al restaurato palazzo Cito, alle strette viuzze del centro storico ed alle contrade, fanno di Torrecuso un paese incantato dove storia e tradizioni, genuinità e cortesia, enogastronomia e territorio, trasformano il paese nella meta ideale di chi cerca la qualità della vita nella semplicità del vivere quotidiano e nel tranquillo scorrere del tempo.



SOME HISTORY OF TORRECUSO

The village was founded by an Etruscan, who, running away from his country, found in this area a fertile territory, with vineyards and olive trees. Then, during the Longobard period, Torrecuso was a centre of great strategic importance at the foot of Mount Pentime.

Many years ago the village was situated near the river Calore, close to the old bridge Fenocchio, downhill the present village centre, which has kept, in its historic centre, the Longobard town planning.

The families, which had succeeded time by time in the properties of its territory,

the Frangipani delle Tolfa, the Della Leonessa, the Caracciolo, the Rosso di Vico and the Cito, show the importance of the feud of Torrecuso.

The uncontaminated scenarios with the green of its cultivation and the mildness of the climate together with the ruins of the bridge Fenocchio, the restored Cito building, the narrow streets of the historic centre make of Torrecuso a magic village where traditions and history, sincerity and courtesy, enogastronomic and territory, transform the village into the ideal place for who is looking for quality of life, the simplicity of daily living and the quiet passing of time.

Coda di Volpe

SANNIO TABURNO DOP

Uvaggio: 100% Coda di volpe

Vendemmia: prima decade di ottobre

Classificazione: Taburno DOC

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Colore: giallo paglierino

Alcool: 13,00% Vol

Grapes: 100% coda di volpe grapes.

Harvest period: first decade of october

Classification: DOC

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: fermentation in steel containers at controlled temperature

Colour: yellow straw coloured

Alcohol level: 13,00% Vol





Niè

IGT CAMPANIA BIANCO

Uvaggio: Falanghina, Greco, Fiano

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Classificazione: IGT Campania bianco

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Colore: giallo paglierino

Alcool: 13.50% Vol

Grapes: Falanghina, Greco, Fiano grapes

Harvest period: second decade of october

Classification: white IGT Campania

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: the wine is vinified in temperature - controlled stainless steel tanks

Colour: straw yellow

Alcohol level: 13.50% Vol





NIE
CANTINE LANNELLA
1980

WINE

LANNELLA

Euforia

**FALANGHINA
DEL SANNIO DOP
SPUMANTE EXTRA DRY**

Uvaggio: 100% Falanghina

Vendemmia: prima decade di settembre

Classificazione: Extra dry

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: Elaborazione con metodo
charmat

Colore: giallo paglierino tenue

Alcool: 12.00% Vol

Grapes: 100% Falanghina

Harvest period: first decade of september

Classification: Extra dry

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: Elaborated with charmat
method

Colour: soft pale yellow

Alcohol level: 12.00 % Vol





EUFORIA

FALANGHINA DEL SANNIO
VINO SPUMANTE EXTRA



CANTINE IANNELLI
1920[®]

Fior di Moscato

MOSCATO SANNIO DOP SPUMANTE DEMI SEC

Uvaggio: 100% Moscato

Vendemmia: prima decade di settembre

Classificazione: Demi Sec

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: Elaborazione con metodo
charmat

Colore: giallo paglierino tenue

Alcool: 11.50% Vol

Grapes: 100% Moscato

Harvest period: first decade of september

Classification: Demi Sec

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: Elaborated with charmat
method

Colour: soft pale yellow

Alcohol level: 11.50 % Vol



DOC



fior di moscato

MOSCATO SANNIO D.O.P.
VINO SPUMANTE DEMI SEC

•••
CANTINE IANNELLA
1920®

Fiano di Avellino

FIANO DI AVELLINO DOCG

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Classificazione: DOCG

Area di produzione: Irpinia

Vinificazione: fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Colore: giallo paglierino brillante

Alcool: 13,00% Vol

Grapes: 100% Fiano grapes

Harvest period: second decade of October

Classification: DOCG

Production area: Irpinia

Vinification: fermentation in steel containers at controlled temperature

Colour: sparkling yellow straw coloured

Alcohol level: 13,00% Vol





fiano

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

CANTINE IANNELLA
1920

Greco di Tufo

GRECO DI TUFO DOCG

Uvaggio: 100% Greco di Tufo

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Classificazione: DOCG

Area di produzione: Irpinia

Vinificazione: fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Colore: giallo paglierino tendente al dorato

Alcool: 13,00% Vol

Grapes: 100% greco grapes

Harvest period: second decade of october

Classification: DOCG

Production area: Irpinia

Vinification: fermentation in steel containers at controlled temperature

Colour: yellow straw coloured vergin on golden

Alcohol level: 13,00% Vol





Greco
Tofu

ANNELLA

Passito di Aglianico

IGT BENEVENTANO

Uvaggio: 100% Aglianico

Vendemmia: terza decade di novembre

Classificazione: IGT beneventano

Area di produzione: colline del Taburno

Vinificazione: appassimento naturale delle uve e fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata

Colore: rosso rubino intenso

Alcool: 15.00% Vol

Grapes: 100% Aglianico grapes

Harvest period: third decade of november

Classification: IGT beneventano

Production area: mount Taburno hillsides

Vinification: naturally processed and fermented in temperature - controlled stainless steel tanks

Colour: intense ruby red

Alcohol level: 15.00 % Vol







CANTINE IANNELLA

Via Tora - 82030 Torrecuso (BN) - Tel. 0824 872392 - Fax 0824 889833
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it

Grafica:  Ennio Romano Cecaro - www.ennioromanocecaro.it