



LA TENUTA AGRICOLA

Ubicazione

I vigneti dell'Azienda Catalano Elena si trovano nel comune di Benevento, più precisamente alla contrada Monte Pino. L'altitudine delle vigne si attesta tra i 400 metri s.l.m. e si estendono su un unico versante per complessivi 10 ettari. I vigneti giacciono tutti in area collinare con disposizione dei filari secondo lo schema "a rittochino", sistemazione idraulico-agraria dei terreni declivi atta a regimare il deflusso delle acque riducendo contemporaneamente i rischi di erosione e quelli di smottamento.

Caratteristiche microclimatiche e agronomiche

L'area collinare di Monte Pino è circondata dai rilievi costituiti dai massicci carbonatici del Taburno-Camposauro e dell'Avella-Partenio rispettivamente verso nord-ovest e verso sud-ovest. Questa situazione orografica ha un ruolo determinante e decisivo sulle caratteristiche microclimatiche dei nostri vigneti: le precipitazioni annue si attestano attorno agli 800 millimetri con i periodi maggiormente piovosi concentrati nei mesi di novembre, dicembre e gennaio e quelli siccitosi nel periodo estivo.

L'andamento delle temperature medie mensili è tipico dei comprensori collinari del bacino del mediterraneo e pedemontano come quello dell'area sannita, con i 13-14 gradi centigradi del mese di Aprile (il più fresco) fino ai 24 del mese di Agosto (il più caldo).

L'evoluzione delle temperature dagli anni 2000 in poi sta comunque apportando un deciso innalzamento nei valori medi mensili rispetto al ventennio precedente (fonte Dati meteo Regione Campania), fenomeno che associato al cambiamento nella distribuzione mensile delle piogge, sta portando ad una contenuta "tropicalizzazione" del territorio. Dal punto di vista agronomico il sito produttivo in località Monte Pino è caratterizzato dalla presenza di suoli franchi, in cui la frazione argillosa è ben evoluta e drenante, dotati di calcare e ricchi di sostanze minerali come potassio, calcio e magnesio.

Tutti questi aspetti si rispecchiano nella produzione dei nostri vini, come contrada Monte Pino, originali, unici e vocati all'alta qualità.



PERSONE/STORIA

La nostra storia ha inizio nel 1923 quando Ferdinando Catalano, reduce da una positiva esperienza imprenditoriale di 10 anni negli Stati Uniti, acquisisce l'attuale tenuta sita in MONTE PINO, il più esteso degli otto colli che circondano la città di Benevento (Campania). Da allora la nostra famiglia tramanda di generazione in generazione cultura e passione per natura ed enogastronomia che si concretizzano in una quotidiana valorizzazione dei prodotti delle nostre terre: in particolare in professionalità e rispetto nella cura dei vitigni storici del Sannio-Taburno (Aglianico, Falanghina e Coda di Volpe) che hanno caratterizzato il nostro più che secolare ruolo di conferitori di uve di alta qualità per cantine del territorio.



L'attuale generazione, di cui Elena è rappresentante, forte dell'esperienza acquisita nel corso degli anni e convinta di poter dare una ulteriore e originale spinta all'espressività territoriale della sua produzione, ha intrapreso la strada della vinificazione e dell'imbottigliamento all'origine.



Sotto la guida dell'enologo Alessio Macchia, consulente dell'azienda, ha iniziato a fare suoi i metodi di vinificazione volti ad ottimizzare il patrimonio più nobile delle uve locali: si giunge così alla vendemmia 2013 che sancisce la nascita del brand Elena Catalano Vini.



FILOSOFIA AZIENDALE

In questa avventura ci siamo ripromessi di trattare la nostra azienda come un'oasi, i cui ritmi devono essere quelli naturali dettati dalle piante e non dall'ossessione di asservire la natura alla produttività e al guadagno, anticipando le tendenze attuali. Abbiamo quindi deciso di curare il nostro vigneto come un giardino, "allevando" piante prima di tutto sane, senza forzare la produzione a discapito della qualità. Abbiamo rispettato questa nostra scelta mantenendo i livelli di produzione al di sotto del chilogrammo per pianta e massimizzando i lavori manuali in vigna per evitare l'impiego di prodotti nocivi per le piante e l'ambiente circostante, al fine di mantenere inalterato l'equilibrio perfetto che la natura ci ha regalato. Ci siamo anche ripromessi di non avere fretta di vendere il nostro vino sul mercato, ma di imparare dalle piante e dalla natura ad aver pazienza. Così, invece di lanciare una piena produzione da subito per massimizzare i ricavi, abbiamo scelto di limitarci a condurre microvinificazioni, per studiare e capire il nostro vino, gustandolo per apprezzarne le dinamiche evolutive e le potenzialità. In questi anni, dopo aver degustato le nostre bottiglie in famiglia e in compagnia di amici, enologi, sommelier e winelovers, possiamo dire con orgoglio di aver creato un prodotto di altissima qualità e unico nel suo genere.



Azienda Agricola Elena Catalano
C.da Monte Pino - Benevento
Italia
Tel.: +39 345 2102374
E-Mail: info@elenacatalano.it
www.elenacatalano.it

TABURNO FALANGHINA

Denominazione di Origine Controllata

Uve impiegate: Falanghina 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Zona di produzione: Docg Taburno

Vendemmia: Manuale, fine Settembre / inizi Ottobre

Tecnica di vinificazione: uve intere sottoposte a pressatura soffice con protezione a gas inerte. Successiva tecnica del debourbage in serbatoi di acciaio inox con fermentazione alcolica tra i 15 e 18 °C per 2 / 3 settimane.

Affinamento: acciaio inox; gestione della feccia fine con regolari batonnages; 3-4 settimane di affinamento in bottiglia.

Longevità: freschezza aromatica e gustativa entro l'anno successivo alla vendemmia. Con l'invecchiamento acquisisce una complessità propria ed aromi terziari.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo-verde, paglierino scarico con l'affinamento in bottiglia. Ricco di profumi varietali, originali, note di frutta esotica, mandorla, floreali. Buon livello di acidità, buona struttura, dal finale persistente con notevole ritorno aromatico.



AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO

Denominazione di Origine Controllata e Garanzia

Uve impiegate: Aglianico 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Zona di produzione: Docg Taburno

Vendemmia: Manuale, tra fine settembre e inizio ottobre
Tecnica di vinificazione: pressatura soffice con protezione a gas inerte. Segue la tecnica del debourbage in serbatoi di acciaio inox con fermentazione alcolica tra 14 e 16 °C di 2 / 3 settimane.

Affinamento: acciaio inox, gestione della feccia fine con regolari batonnages. 3-4 settimane di affinamento in bottiglia.

Longevità: freschezza aromatica e gustativa entro l'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa brillante, tendente al ceraso, che con l'invecchiamento vira su note meno intense e decise; note di frutti di bosco e ciliegia. Buon livello di acidità, media struttura, dal finale persistente.



CODA DI VOLPE TABURNO

Denominazione di Origine Controllata

Uve impiegate: Coda di Volpe 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Zona di produzione: Docg Taburno

Vendemmia: Manuale, ultima decade di Settembre

Tecnica di vinificazione: uve intere sottoposte a pressatura soffice con protezione a gas inerte. Successiva tecnica del debourbage in serbatoi di acciaio inox con fermentazione alcolica tra i 15 e 18 °C per 2 / 3 settimane.

Affinamento: acciaio inox; gestione della feccia fine con regolari batonnages; 3-4 settimane di affinamento in bottiglia.

Longevità: freschezza aromatica e gustativa entro l'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino. Ricco di profumi varietali, originali, note di frutta a polpa gialla, pesca e pera, note minerali e idrocarburo con l'affinamento in bottiglia. Buona struttura e morbidezza al gusto. Buona acidità.

MONTE PINO

AGLIANICO DEL TABURNO

Denominazione di Origine Controllata e Garanzia

Uve impiegate: Aglianico 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Zona di produzione: Docg Taburno

Vendemmia: Manuale, terza decade del mese di ottobre

Diradamento: 50 - 60%

Tecnica di vinificazione: diraspapigiatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura variabile tra 25 e 28 C° per estrarre i composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi. Macerazione sulle bucce di 35 / 40 giorni.

Affinamento: Successivamente alla fermentazione malolattica, invecchia in botte grande di rovere francese, per un periodo di 14 - 16 mesi. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Longevità: lunghe capacità di invecchiamento. Espressione mutevole e variabile nel corso dell'affinamento in bottiglia di bouquet aromatici complessi di straordinaria eleganza.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, con successivi riflessi granato. Aromi tipicamente speziati, di natura orientale, sentori di chiodo di garofano e pepe. Strutturato e persistente, dal tannino vivace e morbido.

SANNIO AGLIANICO

Denominazione di Origine Controllata

Uve impiegate: Aglianico 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Zona di produzione: Docg Taburno

Vendemmia: Manuale, seconda decade del mese di ottobre

Diradamento: 30% - 40%

Tecnica di vinificazione: diraspapigiatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura variabile tra 25 e 28 °C per estrarre i composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi. Macerazione sulle bucce di 15/18 giorni.

Affinamento: acciaio inox. Regolari operazioni di travaso per evoluzione aromatica e gustativa del prodotto. Successivo affinamento in bottiglia.

Longevità: vino giovane dalle caratteristiche fruttate e fresche. Di lungo futuro, potenziale miglioramento di complessità.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, note speziate e fruttate, tannino morbido ma vivace. Di carattere, mediamente strutturato, molto armonico.