



FONTANA REALE

Azienda

Il dilemma che sorge quando si deve parlare dell'azienda agricola Fontana Reale, è di cosa raccontare prima, se della sua storia o del luogo ameno dove è situata. La storia ha inizio quando, a cavallo dei secoli XVIII e XIX, la famiglia Corbo rilevò dalla Commenda della Capraia, una delle tante proprietà appartenenti allo Stato Pontificio, il territorio che attualmente è occupato da tre contrade (San Giovanni a Caprara appunto, Caprarella e Torrepalazzo), ma dopo varie vicissitudini riuscirono a tenerne solo una parte, il territorio di San Giovanni a Caprara. L'azienda agricola Fontana Reale sorge sul dorso della collina alle spalle della città di Benevento, ad un'altezza di circa 380 metri s.l.m., con vista sulla splendida vallata del fiume Calore, interamente rivestita da vigneti e oliveti che si estendono fino alle pendici del massiccio formato dai monti Taburno-Camposauro, regalandoci un'esplosione di colori che si avvicendano con il cambiare delle stagioni, dal verde brillante delle foglie in primavera, alle varie tonalità di rosso e di giallo dell'autunno, tanto da farlo sembrare un campo di fiori.

Fontana Reale è stata la prima azienda in Campania a certificare l'intero processo produttivo in biologico.

Certifica dal 1992 l'intera filiera dalla produzione della materia prima alla trasformazione.

Attualmente produce vino, olio e miele da agricoltura biologica ed ha un'estensione di circa 20 ettari coltivati prevalentemente a vigneto, uliveto, frutteto ed in piccola parte a seminativi ed orticole oltre a svolgere attività apistica.

Confina con il comune di Torrecuso ad ovest, e di Fragneto Monforte a nord, ed è raggiungibile da Benevento seguendo la vecchia SS 88 per Campobasso.



MerloNero

MERLOT I.G.P. BENEVENTANO BIO
Prodotto da uve dei cloni MERLOT 100%

Prodotto da uve dei cloni MERLOT 100%

coltivato su circa 3 ettari aziendali a spalliera

Concimazioni: sovescio delle erbe spontanee

Trattamenti: Rame – zolfo – adesivanti

Potatura: cordone speronato

Raccolta: 1° decade di Ottobre -esclusivamente manuale – in cassette – solo diraspato e messo in fermentini di acciaio termoregolabili;

Fermentazione: in rosso (con vinacce) fino ad esaurimento zuccheri

Maturazione: in acciaio, per un periodo minimo di 6 mesi, successivamente imbottigliato.

Fresco e profumato, tannini ancora giovani ma piacevoli, color mora. E' una centrifuga di frutti rossi more, ribes, lamponi marmellata di ciliegie.

Gradazione alta per le rese per ettaro molto scarse.

Temperatura di servizio (15°-18°)



Morgia Noce

Aglianico Riserva DOP Bio
coltivato su circa 1,5 ettari aziendali

Concimazioni: sovescio delle erbe spontanee

Trattamenti: Rame – zolfo – adesivanti .

Potatura : cordone speronato

Raccolta: da 3° decade di Ottobre a inizio Novembre - esclusivamente manuale – in cassette – subito diraspapigiato e messo in fermentini di acciaio termoregolabili;

Fermentazione: in rosso (con vinacce) fino ad esaurimento zuccheri -

Maturazioe: in barrique , per un periodo di 24 mesi circa , successivamente imbottigliato.

Vino maturo, di corpo,armonico, dal colore che varia dal rosso amaranto fino al rosso aranciato . Di gradazione medio alta per le rese per ettaro molto scarse, dal gusto caldo, armonico, giustamente tannico ma con tannini molto meno aggressivi e più rotondi e dai profumi molto persistenti, che vanno dai sentori di frutta a quelli speziati .Vino da consumare a temperatura ambiente(17 – 18°)



Seron

AGLIANICO D.O.P. BIOVEGAN
Prodotto da uve dei cloni AGLIANICO 100%

Prodotto da uve dei cloni AGLIANICO 100%
coltivato su circa 5 ettari aziendali a spalliera

Concimazioni: sovescio delle erbe spontanee -

Trattamenti: Rame – zolfo – adesivanti

Potatura: cordone speronato

Raccolta: 3° decade di Ottobre, esclusivamente manuale – in cassette – subito diraspapigiato e messo in fermentini di acciaio termoregolabili

Fermentazione: in rosso (con vinacce) fino ad esaurimento zuccheri

Maturazione: parte in botte grande da 20 hl parte in acciaio, per un periodo minimo di 10 mesi, successivamente imbottigliato.

Vino maturo, ma dai tannini ancora giovani, abbastanza armonico, dal colore che può variare dal rosso rubino a rosso amaranto . Di gradazione medio alta per le rese per ettaro molto scarse, dal gusto caldo, giustamente tannico e sapido e dai profumi che vanno da quelli floreali al fruttato. Vino da consumare a temperatura ambiente (17 – 18°)

FONTANA REALE



Nana'

FALANGHINA DEL SANNIO D.O.P. BIOVEGAN
Prodotto dalle uve 100% falanghina del Sannio

coltivato su terreni aziendali a spalliera

Concimazioni: sovescio delle erbe spontanee e leguminose

Trattamenti: Rame – zolfo – adesivanti

Potatura: guyot

Raccolta: (raccolta tardiva) 1° decade di Ottobre -esclusivamente manuale in cassette subito diraspapigiato e pressato in pneumopressa, messo in fermentini di acciaio termoregolabili;

Fermentazione: in bianco (senza vinacce) fino ad esaurimento zuccheri

Maturazione: in acciaio, per un periodo minimo di 6 mesi, successivamente imbottigliato.

Vino dal colore giallo paglierino. Il gusto ed il profumo della nostra falanghina sono estremamente persistenti . Di gradazione medio alta per le rese per ettaro molto scarse, dal gusto morbido, fresco.

FONTANA REALE



Commenda della Capraia

SANNIO FIANO D.O.P. BIOVEGAN

Tipologia: Vino bianco.

Denominazione: Sannio D.O.P.

Vitigno: Fiano 100%.

Provenienza delle uve: uve aziendali – Benevento (BN) sannio

Altitudine dei vigneti: 400- 450 m. slm

Sistema di allevamento: spalliera – guyot

Densità degli impianti: 2500 – 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo

Epoca di vendemmia: mediamente nell'ultima settimana di settembre

Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio

Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio Inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Epoca di imbottigliamento: da Aprile a Maggio successivo alla vendemmia

Note di degustazione: Fiano D.O.C

Colore: Bel giallo paglierino più o meno intenso tendente al dorato

Naso: Ampio ed esuberante l'impatto olfattivo. Inconfondibile profumo dell'uva fiano

Palato: Fresco e appagante; morbido ed equilibrato, sapidità e volume, mai eccessivo

Temperatura di servizio: 10°-11°

FONTANA REALE



Al Bosco

SANNIO GRECO D.O.P. BIOVEGAN

Tipologia: Vino bianco.

Denominazione: Sannio D.O.P.

Vitigno: Greco 100%

Provenienza delle uve: uve aziendali – Benevento (BN) sannio

Altitudine dei vigneti: 400- 450 m. slm

Sistema di allevamento: spalliera – guyot

Densità degli impianti: 2500 – 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo

Epoca di vendemmia: mediamente nell'ultima settimana di settembre

Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio

Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio Inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Epoca di imbottigliamento: da Aprile a Maggio successivo alla vendemmia

Note di degustazione: Greco D.O.C.

Colore: Bel giallo paglierino più o meno intenso

Naso: Ampio ed esuberante l'impatto olfattivo.

Palato: Fresco e appagante; morbido ed equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo

Temperatura di servizio: 10°-11°

FONTANA REALE



Aglianico IGP

Beneventano Aglianico IGP BIO

Beneventano Igp

Vitigno: Aglianico 100%

Tipologia: Vino rosso

Denominazione: Beneventano Igp

Provenienza delle uve: Benevento (BN)

Altitudine dei vigneti: 400- 450 m. slm

Sistema di allevamento: spalliera –

Densità degli impianti: 2500 – 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo, acclivo e pietroso

Epoca di vendemmia: dopo il 15 ottobre

Vinificazione: subito diraspapigiato, fermentazione in rosso (con vinacce) fino ad esaurimento zuccheri

Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio Inox

Temperatura di fermentazione: dai 16° ai 22° a secondo del momento.

Note di degustazione Aglianico Sannio IGP

Colore: rosso rubino limpido e consistente

Naso: intensi e complessi di frutti rossi

Palato: secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità

Temperatura di servizio: 10°-11°



Falanghina IGP

Beneventano Falanghina IGP BIO

Beneventano Igp

Vitigno: Falanghina 100%

Tipologia: Vino bianco

Denominazione: Beneventano Igt – Igp

Provenienza delle uve: Benevento (BN)

Altitudine dei vigneti: 400 – 450 m. slm.

Sistema di allevamento: Spalliera, guyot

Densità degli impianti: 2500 – 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo

Epoca di vendemmia: mediamente nell'ultima settimana di settembre

Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione e maturazione in acciaio

Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio Inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Note di degustazione

Colore: Bel giallo paglierino brillante

Naso: Ampio ed esuberante l'impatto olfattivo. Profumi di agrumi, ananas, pesca bianca ben bilanciati tra di loro

Palato: fresco e appagante; riuscito equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo. Finale pieno ed asciutto.



Spumante Aglianico Brut

SPUMANTE AGLIANICO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT BIO

100% Aglianico

Colore: rosa corallo

Perlage: fine e molto persistente

Bouquet: intensi profumi floreali con note complesse di frutti rossi, persistente ed avvolgente

Sapore: In bocca risulta armonico e complesso, molto persistente ed elegante. Spumante di ottima struttura, notevole complessità e persistenza.

Tipologia: Vino Spumante di qualità Rosato Secco

Vitigno: 100% Aglianico

Regione: Campania

Zona di Produzione: Benevento

Altitudine: 400 mt s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est

Sistema di allevamento: Spalliera

Tipo di Terreno: calcareo-argilloso

Resa media per Ettaro: 90 q/ha

Periodo di raccolta: fine agosto inizio settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere raccolte a mano in piccole cassette

Fermentazione Primaria: a temperatura controllata con lieviti selezionati

Aggiunta Zuccheri e Lieviti: aggiunta di zucchero di canna biologico e lieviti selezionati – messa in bottiglia

Presa di spuma: dai 24 ai 84 mesi sui lieviti con remuage continuo. 2 mesi su pupitre con remuage per portare i lieviti in punta – stappatura – colmatu-
ra e aggiunta di liqueur aziendale – tappatura con tappo fungo

Metodo di Spumantizzazione: Champenoise

Riposo in bottiglia dopo la Stappatura: 2 – 4 mesi

N° Bottiglie Prodotte: 5.000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool: 12%

Residuo Zuccherino: 7 gr/l

Acidità Totale: 7 gr/l



Spumante Falanghina Brut

SPUMANTE FALANGHINA VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT BIO

Vitigno: 100% Falanghina

Colore: giallo paglierino chiaro

Perlage: fine e molto persistente

Bouquet: intensi profumi di frutta con note complesse di nocciole, fiori dolci d'acacia ma soprattutto grande fusione di queste sensazioni

Sapore: In bocca risulta armonico e complesso, tutto completato da un'ottima freschezza. Spumante di ottima struttura, notevole complessità e persistenza

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamenti gastronomici: antipasti e aperitivi

Tipologia: Vino Spumante di qualità Bianco Secco

Vitigno: 100% Falanghina

Regione: Campania

Zona di Produzione: Benevento

Altitudine: 400 mt s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est

Sistema di allevamento: Filare con tralcio unico di rinnovo

Tipo di Terreno: calcareo-argilloso

Resa media per Ettaro: 80 q/ha

Periodo di raccolta: metà Settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere raccolte a mano in piccole cassette

Fermentazione Primaria: a temperatura controllata con lieviti selezionati

Aggiunta Zuccheri e Lieviti: aggiunta di zucchero di canna biologico e lieviti selezionati – messa in bottiglia

Presa di spuma: dai 12 ai 48 mesi sui lieviti con remuage continuo. 2 mesi sui pupitre con remuage per portare le fecce in punta – sboccatura – colmataura con aggiunta di liqueur e tappatura con tappo fungo

Metodo di Spumantizzazione: Champenoise

Riposo in bottiglia dopo la Stappatura: 2 – 4 mesi

N° Bottiglie Prodotte: 5.000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool: 12%

Residuo Zuccherino: 7 gr/l

Acidità Totale: 7 gr/l