



IL POGGIO

— FAMIGLIA FUSCO VITICULTORI —





IL POGGIO
— FAMIGLIA FUSCO VITICULTORI —

“Il poeta comico Platone nomina un vino kapnias (affumicato);
il migliore si produce a Benevento, una città d’Italia.”*

(Ateneo, I Deipnosophisti, I, 57 - II sec. d. C.)

** Platone Comico - Atene, V secolo a.C.*

Luce, giornate calde, notti fresche e la giusta pioggia

Fattori naturali, vitigni e attività umane sono le componenti che non fanno esistere due luoghi al mondo uguali tra loro.

Il Poggio sorge su di una collina a 300 metri sul livello del mare, ai piedi del Monte Taburno (1394 m.), immerso in una campagna verde e rigogliosa.

La famiglia Fusco possiede 20 ettari vitati, ciascuno con circa 2.700 piante di età media di 15 anni, da cui produce 10 tipologie di vino.

Esposte a sud-est, le vigne disegnano le dorsali arenaceo-molassiche del versante del Monte Pentine, risentendo positivamente delle condizioni climatiche determinate dalla montagna.

Nonostante la vicinanza del mare (il Sannio dista poco più di un'ora da Napoli), il

clima mediterraneo, caldo e temperato qui assume una particolarità (csa): la temperatura del mese più caldo dell'anno supera i 22°C e la presenza a valle del fiume Calore lo fa assomigliare più ad un clima padano-alpino.

L'alternarsi di giornate calde e notti fresche, che produce escursioni termiche fino a 15°, catalizza nelle uve aromi intensi e ricercati.

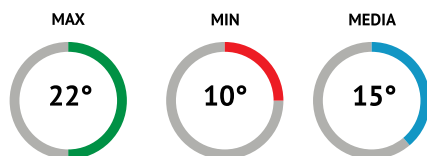
L'esposizione a sud-est inoltre, garantisce un buon irraggiamento e, in generale, una maggiore luminosità durante il periodo vegetativo, che specialmente nei mesi da

maggio ad agosto, giova alla produzione di uve più zuccherine.

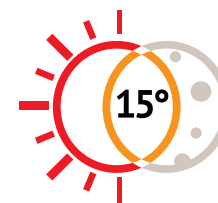
L'avvicendamento di inverni piovosi ad estati non particolarmente aride, attesta il valore delle precipitazioni medie annuali ben oltre l'ideale soglia dei 700 mm, fornendo un apporto idrico pressoché ideale.

Ecco spiegato perché questo territorio è stato storicamente vocato sin dall'antichità alla coltivazione della vite.

Dal "Taburnus genus", dal gusto di pece, di cui parlava Plinio il Vecchio nella sua Naturalis Historia (XIV 3,18), al disciplinare di produzione dell'Aglianico del Taburno del 1986, il cammino è stato lungo e il Poggio ha scelto di interpretarlo coniugando con sapienza tradizione e futuro.



> 700
MM DI PIOGGIA



Fonte dati:

- Stazione agrometeorologica di Torrecuso - Regione Campania
- Climate-data.org
- ISTAT
- Relazione inquadramento agronomico PUC Comune di Torrecuso

I vigneti di famiglia

Il Poggio ha scelto di privilegiare soltanto la coltivazione di vitigni autoctoni.

L'Aglianico, nelle sue denominazioni Aglianico del Taburno DOCG e Sannio DOP, è il vitigno a bacca rossa più coltivato nel Sannio, dove da secoli si esprime al meglio soprattutto sulle pendici del Taburno.

L'etimologia del nome è ancora incerta e la convinzione diffusa che derivi dall'aggettivo *hellenicus*, non sembra convincente.

Particolarmente adatto all'invecchiamento, assume negli anni profumi intensi che virano verso sfumature speziate e complesse.

Queste caratteristiche gli hanno fatto guadagnare l'appellativo di "Barolo del Sud". Dalle sue uve Il Poggio produce:

- Guerriero - Aglianico Beneventano IGP
- Mirabilis - Aglianico Beneventano IGP
- Aglianico Sannio DOP
- Aglianico del Taburno DOCG - Rosato
- Safinos - Aglianico Del Taburno DOCG - Rosso
- Aglianico del Taburno DOCG - Riserva

La Falanghina è diventata il vino simbolo del Sannio: il 95% della Falanghina nazionale è coltivata in Campania e il 76% nel beneventano. Vinificata in purezza solo dalla fine degli anni 70 è un vitigno molto duttile che conserva intatte le sue caratteristiche organolettiche a prescindere dalla zona di coltivazione e che riesce ad esprimersi in maniera pregevole anche nella versione spumante. Possiede inoltre un buon potenziale d'invecchiamento, con evoluzioni verso interessanti aromi terziari.



Aglianico



Falanghina

La Falanghina prodotta da Il Poggio:

- Guerriero - Falanghina Beneventano IGP
- Falanghina del Sannio DOP
- Falanghina del Sannio DOP - Vendemmia tardiva

Il Fiano, antico e vigoroso vitigno di origine greca, è tra i pochi vini bianchi meritevoli di invecchiamento.

- Fiano Sannio DOP

La Coda di volpe, è un vitigno a bacca bianca diffuso solo in Campania e soprattutto nel Sannio. Prende il nome dalla forma del grappolo che richiama quella della coda di una volpe.

- Coda di volpe Sannio DOP

Il Greco è un vitigno vigoroso caratterizzato da una produzione contenuta, a maturazione medio-tardiva. Buon livello zuccherino alla raccolta e acidità totale elevata nei diversi ambienti di coltivazione.

- Greco Sannio DOP

AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

L'Aglianico del Taburno è l'unica DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) dell'area Sannio, che copre un'area di circa 100 ettari distribuiti in 13 comuni.

Il disciplinare di produzione prevede:

- **Aglianico del Taburno rosato**
Invecchiamento fino al 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.
- **Aglianico del Taburno rosso**
Invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
- **Aglianico del Taburno riserva**
Invecchiamento di tre anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno un anno in botti di legno e sei mesi in bottiglia.

AREE DI PRODUZIONE

L'intero territorio comunale di:
Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso, Ponte

Parte del territorio comunale di:
Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio



La filosofia produttiva

Il percorso familiare di Carmine e Marco Fusco si è svolto tutto dentro una grande tradizione vitivinicola, dove si sono impegnati ad esprimere la loro filosofia produttiva in vini raffinati ed eleganti.

La scelta di puntare sulla qualità, vinificare soltanto vini "in purezza" prodotti con il 100% di uve autoctone, ridurre drasticamente la resa e l'adozione delle più moderne tecnologie e metodologie, hanno reso il Poggio tra le aziende più dinamiche e all'avanguardia del Sannio.

Grande attenzione viene dedicata alle vendemmie che sono praticate manualmente e decise dopo un attento monitoraggio della maturazione, seguito da un pool di enologi. Solo così i grappoli possono essere

selezionati, raccolti e riposti in cassette, avendo cura di non schiacciarli.

Dopo la diraspatura, l'uva viene pigiata ottenendone un mosto che viene trasferito in moderne vasche di fermentazione.

I rossi destinati all'invecchiamento sono così pronti per essere stabilizzati all'interno di grandi botti di legno o piccole barrique, stando sempre attenti che l'intensità degli scambi gassosi esalti e non copra le peculiarità organolettiche.

I bianchi, invece, intraprendono il percorso di fermentazione a temperatura controllata che culmina in un ulteriore affinamento su fecce fini, fino alla stabilizzazione e all'imbottigliamento.



C'era una volta nonno Barbato

La storia dei vigneti della famiglia Fusco è stata tramandata ai fratelli Carmine e Marco, oggi titolari de IL POGGIO, dalla nonna.

Anna, la moglie di nonno Carmine, raccontava la storia dell'antenato Barbato, suo suocero, imbarcatosi agli inizi del '900 per cercare fortuna in Brasile, e del Podestà del Comune di Torrecuso, cui l'emigrante inviava soldi e notizie da trasmettere alla sua famiglia.

Le notizie venivano recapitate ma i soldi, chissà perché, smarrivano la strada dei Fusco.

Un bel giorno Barbato annunciò al Podestà il suo rientro...



La storia

Dal 1760 ai primi anni del '900, i Fusco sono stati una famiglia di agricoltori intenti quotidianamente a misurarsi con i pesanti terreni collinari dell'antico Samnium.

L'occasione di diventare vignaioli si presentò, in pieno ventennio, in circostanze originali che in famiglia sono state tramandate sempre col sorriso.

Il nonno Barbato, emigrante in Brasile, era solito inviare alla sua famiglia, insieme alle notizie che lo riguardavano, anche del denaro.

Destinatario indiretto della missiva era il Potestà di Torrecuso, allora un piccolissimo centro rurale, dove a saper leggere e scrivere erano ancora in pochi e perlopiù uomini delle istituzioni.

Forse, ansioso di arrendersi ad una tentazione in più, sta di fatto che il capo del governo comunale non ci pensò due volte ad intascarsi i soldi. Leggeva così alla famiglia la missiva brasiliana, sorvolando sui riferimenti al denaro allegato e soffermandosi sul buono stato di salute dello scrivente.

Dopo anni di questa corrispondenza, un bel giorno accadde che Barbato annunciasse il suo rientro a Torrecuso per il mese successivo.

Povero Potestà, per poco non gli prese un colpo. Ma l'istinto di sopravvivenza del potere risolse tutto. Sotto forma di donazione liberale, alla famiglia Fusco venne concesso a Torrecuso il fondo delle "Defenze".

Che poi nonno Barbato non riuscì mai ad imbarcarsi, per passare naturalmente a miglior vita, è l'epilogo che commosse i figli e scosse i sentimenti rapaci del Potestà. Sta di fatto che da quei 3 ettari di collina selvaggia esposta magnificamente al sole, naturalmente vocati alla coltivazione della vite, iniziò la storia de "Il Poggio" con l'impianto dei vigneti di Aglianico.



Da viticoltori a produttori di vino

In contrada Defenze è ancora oggi situata l'azienda agricola della famiglia Fusco.

Qui Giuseppe, il figlio di Carmine e papà di Carmine e Marco, cominciò con impegno ad avviare le prime vendemmie di Aglianico a cui aggiunse, a metà degli anni '80, anche la coltivazione delle uve Falanghina.

Nel 1997 il grande passo: Carmine e Marco, decisero di non limitarsi a coltivare il vigneto ma di produrre vino.

Tra i vinificatori locali la famiglia Fusco può storicamente vantare alcune anticipazioni: le prime vasche di cemento per la fermentazione, il primo motocoltivatore e soprattutto la cultura di far evolvere il vino nel legno. Ancora adesso in azienda fanno bella mostra di sé le due magnifiche botti di quercia locale da 50 ettolitri che nonno Carmine commissionò ad un bottaio locale.

Nel 2001 vengono commercializzate le prime bottiglie di Aglianico e Falanghina.

Oggi, Il Poggio esporta soprattutto in nord Europa, Canada e Stati Uniti.



Visite in azienda

Nella nostra azienda sarete sempre i benvenuti, venite a visitarci. Saremo felici di accompagnarvi tra i vigneti e in cantina, raccontandovi la storia vitivinicola della nostra famiglia.

Riceviamo su appuntamento, fino a gruppi di 15 persone, dal lunedì al sabato dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 17.00.

Per informazioni su visite e degustazioni potete contattarci:

- compilando il form di prenotazione on line sul sito www.ilpoggiovini.it
- scrivendo all'indirizzo info@ilpoggiovini.it
- telefonando al numero +39 0824 874068 dalle 9:00 alle 17:00



FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Falanghina
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano      
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore giallo paglierino, con riflessi verdolini più o meno intensi. Al naso fruttato e floreale, con spiccate note di mela verde e fiori di sambuco. Al palato, gusto secco, fresco e morbido sostenuto da una buona acidità e da ottima persistenza.

Abbinamenti gastronomici Da abbinare ad antipasti della tradizione mediterranea, a primi piatti con frutti di mare, minestre e zuppe. Ottimo anche come aperitivo.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	65%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



GUERRIERO FALANGHINA BENEVENTANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Falanghina
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio beneventano
<i>Grado</i>	13%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano      
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C

Caratteristiche organolettiche Dal colore giallo paglierino più o meno intenso, dai profumi complessi con frutta esotica matura; floreale con note spiccate di fiori di glicine e di macchia mediterranea. Dal sapore ricco di personalità, armonico e persistente; in bocca equilibrato con sensazioni finali fresche e sapide. Ottimo equilibrio, acidità e morbidezza.

Abbinamenti gastronomici Da abbinare con piatti a base di pesce verdure, formaggi freschi, frittate. Da provare con salmone affumicato.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	80 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	65%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Troncoconica 750 ml



CODA DI VOLPE SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Coda di Volpe
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano      
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Vino sapido dal colore giallo paglierino. All'olfatto ampio e complesso, con note di frutta bianca, come pera e pesca. Dal gusto morbido e minerale piacevolmente acidulo.
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	Questo vino si abbina perfettamente a pesce elaborato al forno o alla griglia; ma anche a formaggi freschi.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	65%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



FIANO SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Fiano
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio beneventano
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano       
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi intensi di frutta matura a polpa bianca, note floreali di fiori selvatici. Gusto morbido, sostenuto da una buona acidità.
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	Da abbinare a primi piatti di pesce (polipo, scampi, etc.) formaggi non stagionati.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



GRECO SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Greco
<i>Provenienza</i>	Sannio
<i>Grado</i>	14 %
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano 
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore giallo paglierino. Intenso al naso, con piacevoli e avvolgenti note di biancospino e frutta a pasta bianca, pesca in particolare. Intenso al palato, fresco e sapido.

Abbinamenti gastronomici Grazie alle sue caratteristiche, il vino può essere abbinato a piatti a base di pesce, anche crudi e fritti, carni bianche e formaggi freschi.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ROSATO

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Sannio, Area del Taburno
<i>Grado</i>	13,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano      
<i>Temperatura di servizio</i>	10°-12° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rossa tenue, brillante e consistente. Uno spruzzo di zucchero a velo immediato cede il posto a una delicata gelatina di pompelmo rosa, a melagrana matura ed a una vera mineralità. Piacevolmente fresco, dal sorso femminile e da un piacevole finale persistente puntellato da un pizzico di sapidità.

Abbinamenti gastronomici Vino a tutto pasto da provare anche come aperitivo.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Sannio, Area del Taburno
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon ampio       
<i>Temperatura di servizio</i>	18°-20° C. Aprire la bottiglia un'ora prima di servirlo, avendo cura di decantarlo

Caratteristiche organolettiche Il suo colore è intenso, di rara profondità e finezza. I suoi profumi ed il gusto sono magnificamente eleganti e potenti nello stesso tempo, con note di frutta rossa, ciliegia, amarena, ribes e lamponi. L'affinamento in barrique non copre, bensì esalta l'aroma fruttato. Al palato si offre pieno, rotondo, generoso, con tannini eccellenti.

Abbinamenti gastronomici Vino da meditazione, adatto ad invecchiamento di 15/20 anni, conservato in luogo fresco e al riparo dalla luce.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	60 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	prima decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in botti e barrique francesi per 24 mesi
<i>Imbottigliamento</i>	3 anni dopo la vendemmia con ulteriori 2 anni di affinamento prima di essere venduto
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



SAFINOS

AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ROSSO

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	13,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon ampio 
<i>Temperatura di servizio</i>	18°-20° C

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino compatto e brillante. Un vino di rara profondità, complesso e fine. I suoi profumi intensi ed eleganti di frutta rossa, amarena, ribes e mirtilli, tolgono lo spazio ad una tostatura sottile e garbata. In bocca entra generoso, fresco ma dai tannini vellutati e sinuosi. Si presenta equilibrato, intenso, persistente e fine. La sua tipicità è apprezzabile.

Abbinamenti gastronomici Ideale con primi e secondi sostanziosi, non male con grigliate di carni rosse.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	3.000 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	ultima decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in botti e barrique di rovere francesi per 24 mesi, con frequenti degustazioni per valutare il giusto tempo di affinamento.
<i>Imbottigliamento</i>	3 anni dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



GUERRIERO AGLIANICO BENEVENTANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio
<i>Grado</i>	13%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon       
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-18° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei dai profumi complessi di frutti di bosco a bacca rossa e nera, violetta e leggermente speziato. Al palato, piacevole, morbido e vellutato. Abbastanza persistente.

Abbinamenti gastronomici Ideale per accompagnare piatti a base di carne e ragù, arrosti e in umido. Anche pietanze a base di verdure nello stile tipico beneventano.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	80 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	65%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	prima decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Troncoconica 750 ml



AGLIANICO SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon       
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-18° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso porpora, con riflessi rubini. Compatto e brillante. Al naso si presenta intenso, sufficientemente complesso e fine, con una dominante olfattiva di piccoli frutti rossi maturi, con note vanigliate e di fumé dovute al breve passaggio in barrique. Dal tannino vellutato e dal finale vibrante, il vino si presenta persistente e fine dal corpo medio, pronto e sufficientemente armonico.

Abbinamenti gastronomici Servito a temperatura di 16°/18° C, abbinato a primi piatti e secondi di carni bianche.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	80 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	ultima decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in botte e barrique francesi per 10-12 mesi
<i>Imbottigliamento</i>	2 anni dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



MIRABILIS AGLIANICO BENEVENTANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon ampio 
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-20° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee. Intenso, complesso e fine. All'olfatto uno spiccato sentore di frutta secca, prugna e fichi viola selvatici, con note vanigliate e tostate dovute al selezionato passaggio in barrique di Rovere francese. Un vino ricco e avvolgente con tannini importanti ma setosi.

Abbinamenti gastronomici Perfetto l'abbinamento su arrosti di carne selvatica e secondi sostanziosi. Ottimo su formaggi e salumi stagionati.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	3.000 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	ultima decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	12 mesi in barrique nuove di rovere francese e americano; 6 mesi di affinamento in bottiglia
<i>Imbottigliamento</i>	4 anni dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml



FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VENDEMMIA TARDIVA

<i>Uve</i>	100% Falanghina
<i>Provenienza</i>	Sannio – Sottozona Taburno
<i>Grado</i>	15,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano       
<i>Temperatura di servizio</i>	13°-14° C

Caratteristiche organolettiche Il vino si presenta con un colore giallo carico, dai riflessi dorati. Al naso, offre profumi intensi e ampi di spiccata personalità, sapido e minerale con sentori di fiori selvatici e note agrumate. L'ingresso in bocca è fruttato, fresco e succoso, con un'acidità ben modulata e una pienezza concentrata, dovuta alla sovrammaturazione delle uve. Di buona struttura e complessità.

Abbinamenti gastronomici Vino da dessert in abbinamento ideale con la classica pastiera napoletana o allo strudel di mele e cannella. Valorizzato anche accoppiato alla frutta secca.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	50 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	50%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	prima decade di novembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in barrique di rovere francese con continuo remouage delle fecce fini
<i>Imbottigliamento</i>	8/10 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 500 ml



PRIMUS ALBUS

EXTRA DRY - GRAND CUVÉE

<i>Uve</i>	100% Falanghina
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	11%
<i>Bicchiere consigliato</i>	Flute 
<i>Temperatura di servizio</i>	6°-8° C
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore giallo paglierino scarico, perlage minuto e persistente, con intenso profumo floreale e di pasticceria; sapore fruttato e amabile.
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	Ottimo con biscotti e crostate semirustiche.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	80%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	prima settimana di settembre



In cantina

<i>Tecnica di vinificazione</i>	Le operazioni di vinificazione sono effettuate con una tecnologia d'avanguardia indirizzata alla massima estrazione degli aromi primari, che avviene grazie alle fermentazioni a temperature controllate in autoclave secondo il metodo Martinotti.
<i>Imbottigliamento</i>	Il vino arriva in bottiglia stabilizzato dopo una microfiltrazione sterilizzante.
<i>Bottiglia</i>	Collio 750 ml



GRAPPA MONOVITIGNO DI AGLIANICO

Uve 100% vinacce di Aglianico

Provenienza Sannio, area Taburno

Grado 40% vol

Bicchieri consigliati Tulipano

Temperatura di servizio 9°-12° C

Caratteristiche organolettiche Dall'aspetto cristallino in trasparenza e tonalità di colore. Al gusto si presenta calda, suadente e apprezzabile per la sua armonia. Il retrogusto è fragrante, persistente e rivela i caratteri eleganti delle uve di appartenenza.

Abbinamenti gastronomici cioccolato fondente



Metodo di produzione

Dopo la lunga fermentazione le vinacce ricche e profumate vengono distillate a vapore in alambicco discontinuo.

Bottiglia

500 ml