



LA MASSERIA
DI MARIA



La famiglia Caporaso da oltre cento anni lavora e produce vino nella contrada Sala, tra i Comuni di Cautano e Campoli del Monte Taburno. Antonio, con grande senso di responsabilità, raccoglie la sfida dando vita a una cantina efficiente dalla concezione moderna senza abbandonare, tuttavia, il prezioso patrimonio delle tradizioni familiari.

Massimo rispetto per l'integrità del frutto e organizzazione razionale dei processi, questi i cardini sui quali Antonio punta per raggiungere alti livelli di qualità. Al primo assaggio del suo vino è già netta la sensazione che Antonio ci riesca: riesce a trasferire al gusto la passione della propria famiglia, il rispetto per la terra e per il lavoro dell'uomo nella insistente ricerca dell'eccellenza. Il marchio di Antonio, un incrocio tra due lettere M che si confondono in una linea sicura e netta come la firma di un professionista, è ormai una certezza per gli intenditori ed esprime il calore familiare e l'esperienza di chi il vino lo ha sempre fatto e ha sempre saputo raccontarlo. Le linee della cantina, semplici ed essenziali, fanno da preludio a ottime etichette di aglianico, falanghina, coda di volpe ma anche a coraggiose esperienze di barbera e greco, senza fermarsi mai perché, per la famiglia Caporaso, il traguardo va assaporato per un attimo solo per poi lanciarsi con audacia verso nuovi obiettivi.

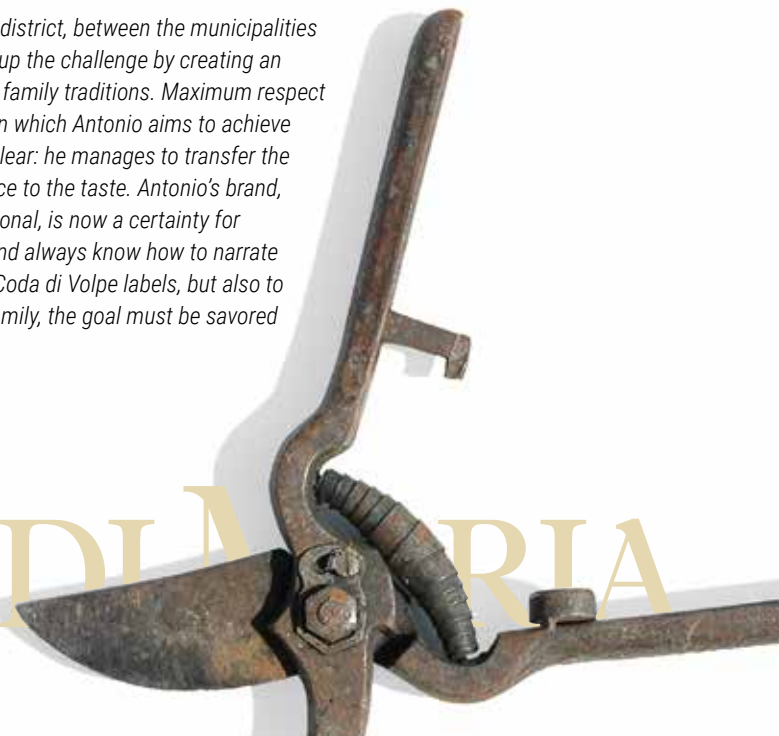


LA MASSERIA
DI MARIA



The Caporaso family has been working and producing wine for over a hundred years in the Sala district, between the municipalities of Cautano and Campoli del Monte Taburno. Antonio, with a great sense of responsibility, takes up the challenge by creating an efficient cellar with a modern conception without abandoning, however, the precious heritage of family traditions. Maximum respect for the integrity of the fruit and rational organization of processes, these are the cornerstones on which Antonio aims to achieve high levels of quality. At the first taste of his wine, the feeling that Antonio succeeds is already clear: he manages to transfer the passion of his family, respect for the land and for man's work in the insistent pursuit of excellence to the taste. Antonio's brand, a cross between two letters M that merge in a safe and clear line like the signature of a professional, is now a certainty for connoisseurs and expresses the family warmth and experience of those who have made wine and always know how to narrate it. The lines of the cellar, simple and essential, are a prelude to excellent Aglianico, falanghina, Coda di Volpe labels, but also to courageous Barbera and Greco experiences, without ever stopping because, for the Caporaso family, the goal must be savored for a moment only to then launch boldly towards new goals.

LA MASSERIA DI MARRIA





Un'azienda con profonde radici nella generosa terra di vino del Sannio.



Alle pendici del Monte Taburno, nel paesino di Cautano, in provincia di Benevento, immersa nell'incantevole paesaggio disegnato dalla rigogliosa vegetazione, c'è la Cantina della Masseria di Maria, fiore all'occhiello dell'azienda vitivinicola di Antonio Caporaso. Distesi sui vicini pendii, stupendi vigneti le fanno da cornice, pronti a fornirle ad ogni vendemmia le uve migliori che, trasformate in vino da mani sapienti ed esperte, danno vita a prodotti enologici tra i più apprezzati nella zona.

A company with deep roots in the generous land of wine of Sannio.

On the foothills of Mount Taburno, in the village of Cautano, near Benevento, dipped in the stunning landscape of the thriving vegetation, you can find the Masseria di Maria Winery, flagship of Antonio Caporaso's wine-making company. The Masseria is surrounded by beautiful vineyards that during the harvest provide the finest grapes, which are then vinified by capable and expert hands, achieving top-rated vine products of the area.





I Nostri prodotti/Our products

I "Selezionati" dal massère

Un'interpretazione tutta personale dei vitigni Aglianico, Barbera e Falanghina
A personal interpretation of Aglianico, Barbera and Falanghina vines

- RUBELLIO - AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA DOCG
- DIVONERO - SANNIO BARBERA DOP
- LUNA PIENA - BENEVENTANO FALANGHINA IGP

"Espressioni" di Territorio: Linea DOP/DOCG

Tipicità e tradizione in un sorso accattivante
Typicality and tradition in a endearing sip

- AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO DOCG
- AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO DOCG
- TABURNO TALANGHINA DEL SANNIO DOP
- SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE DOP

"I Freschi Fiorati" della Masseria di Maria: Linea IGP

Vini di tutti giorni, ma mai banali
Wines of every day, but never stale

- BENEVENTANO AGLIANICO IGP
- FIORE D'AUTUNNO - BENEVENTANO AGLIANICO NOVELLO IGP
- BENEVENTANO FALANGHINA IGP
- BENEVENTANO GRECO IGP

"Gli Speciali" della Masseria di Maria

Dall'aperitivo alla dopo cena La Masseria di Maria non stanca mai...
Starting from aperitivo to after dinner La Masseria di Maria never gets old...

- SPUMANTE EXTRA DRY
- GRAPPA DI FALANGHINA
- GRAPPA DI AGLIANICO



RUBELLIO

AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE: Aglianico 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Vigneti esposti a sud-est 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI - RESA/Ha:

Prevalentemente argilloso - 70 Ql/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rubino con riflessi granato, al naso elegante, abbraccio di frutta a bacca nera e sentori speziati. Sorso potente, tannino intrigante e non invadente.

AFFINAMENTO:

18 mesi barrique di rovere francese.

ABBINAMENTI:

Ottimo con grandi arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi piccanti.

ALCOOL SVOLTO: 14,00%

GRAPES: Aglianico 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

Vineyard facing South-East at 300/400 m a.s.l.

SOIL NATURE - YIELD/Ha: Tufa - 70 Ql/ha

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Ruby red with garnet reflections, elegant to the nose, an embrace of black berry fruit and spicy hints.

A powerful sip, intriguing and non-incisive tannins.

AGEING:

18 months in French oak.

PAIRING:

Roasted red-meat, bushmeat and spicy cheese.

ALCOHOL: 14%

DIVONERO

SANNIO BARBERA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

UVE: Barbera 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Vigneti esposti a sud-est 250 ai 350 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI - RESA/Ha:

Argilloso-calcareo - 70 Ql/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rubino luminoso e vivace, ampi profumi raffinati.

Mix di violetta appassita, piccoli frutti rossi. Dal finale speziato. Morbido, caldo e perfettamente equilibrato.

AFFINAMENTO:

6 mesi in tonneau di rovere francesee.

ABBINAMENTI:

Selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

ALCOOL SVOLTO: 14,00%

GRAPES: Barbera 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

Vineyard facing South-East at 250/350 m a.s.l.

SOIL NATURE - YIELD/Ha: Calcerus-clayey - 70 Ql/ha

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Bright and vibrant ruby, wide refined scent.

Mix of dried violet and small red fruits.

With a spicy end. Soft, warm and perfectly balanced.

AGEING:

6 months in French oak tonneau.

PAIRING:

Bushmeat, roasted red-meat and aged cheese.

ALCOHOL: 14%





LUNAPIENA

BENEVENTANO FALANGHINA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

UVE: Falanghina 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE: Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI - RESA/Ha: Tufaceo - 70 Ql/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Paglierino luminoso e intenso. Naso armonico, dal corredo minerale, colmo di frutti maturi e arricchito da dolce vaniglia. Sorso avvolgente e saporito, calda energia sapida regala una lunga persistenza con piacevoli ritorni di tostatura.

EPOCA VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:

Prima decade di ottobre/ Lunga fermentazione in tonneau di rovere francese.

ABBINAMENTI: Piatti a base di pesce in particolare crostacei.

ALCOOL SVOLTO: 13,5 -14%

UVE: Falanghina 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

SOIL NATURE - YELD/Ha: Tufa - 70 Ql/ha

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Bright and intense straw yellow. Harmonious to the nose, with a mineral supply filled with ripe fruit and enriched with sweet vanilla. Enveloping and tasty sip, warm savory energy gifts a long persistence with pleasant returns of toasting..

HARVEST TIME AND VINIFICATION:

First ten days of October / long fermentation in French oak tonneau..

PAIRING: Fish-based dishes, especially shellfish

ALCOHOL BY VOLUME: 13,5 % - 14,00 %





AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE: Aglianico 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Tufaceo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso, brillante e profondo.

Al gusto risulta di ottimo corpo, giustamente

tannico e persistente.

AFFINAMENTO:

12 mesi barrique di rovere francese.

ABBINAMENTI:

Ottimo con grandi arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi.

ALCOOL SVOLTO: 13.5% - 14,00%

GRAPES: Aglianico 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Tufa

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Intense, brilliant and deep ruby red color. The taste is fullbodied, rightly tannic and persistent.

AGEING:

12 months in French oak.

PAIRING:

Excellent with large roasted red meat, game and spicy cheeses.

ALCOHOL: 14%

AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE: Aglianico 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Vigneti esposti a sud-est 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Tufaceo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore rosa tenue, bouquet delicato di fiori freschi e nuance di frutti rossi.

Sorso saporito e fresco..

AFFINAMENTO:

4 mesi in acciaio.

ABBINAMENTI:

Si accompagna bene a zuppe e piatti a base di pesce.

ALCOOL SVOLTO: 13.5% - 14,00%

GRAPES: Aglianico 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

Vineyard facing South-East at 300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Tufa

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Wine with soft pink color, a delicate bouquet of fresh flowers and nuances of red fruits tasty and fresh sip.

AGEING:

4 months in steel.

PAIRING:

It goes well with soups and fish-based dishes.

ALCOHOL: 13,5% - 14%





TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

UVE: Falanghina 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Tufaceo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore giallo paglierino luminoso, profumo floreale e fruttato, vino avvolgente dal sorso fresco e sapido, intenso e persistente.

AFFINAMENTO:

4 mesi in acciaio.

ABBINAMENTI:

Ottimo con primi di pesce anche elaborati, ideale con i crostacei.

ALCOOL SVOLTO: 13.0% - 13,50%

GRAPES: Falanghina 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Tufa

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

With a bright straw yellow color, a fruity floral scent, an enveloping wine with a fresh and savory sip, intense and persistent.

AGEING:

4 months in steel.

PAIRING:

Seafood first courses, ideal with shellfish.

ALCOHOL: 13% - 13,5%

SANNIO TABURNO CODA DI VOLPE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

UVE: Coda di Volpe 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Tufaceo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Paglierino ben concentrato. Ginestra, Fiori freschi di prato si amalgamano alla pesca bianca e frutti esotici. Ingresso ampio e finale decisamente fresco.

AFFINAMENTO:

4 mesi in acciaio.

ABBINAMENTI:

Ottimo con piatti leggeri e a base di pesce.

ALCOOL SVOLTO: 13.0% - 13,50%

GRAPES: Coda di Volpe 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Tufa

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Well concentrated straw yellow. Broom, fresh meadow flowers blend with white peach and exotic fruits. A wide entry and definitely fresh end.

AGEING:

4 months in steel.

PAIRING:

It goes great with light dishes and seafood.

ALCOHOL: 13% - 13,5%





BENEVENTANO AGLIANICO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

UVE: Aglianico 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Tufaceo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Presenta un colore rosso rubino intenso e vivace. Il profumo è fine, complesso con note fruttate. Al gusto è secco, giustamente tannico e di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI:

Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi.

ALCOOL SVOLTO: 13% - 13,50%

GRAPES: Aglianico 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Tufa

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

It has a rubin red color, intense and lively. The scent is fine, complex with fruity notes. The taste is dry, rightly tannic and with a good structure and persistence.

PAIRING:

Roasted red meat, bushmeat and cheeses.

ALCOHOL: 13% - 13,50%

BENEVENTANO AGLIANICO NOVELLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

UVE: Aglianico 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Calcareo - argillosi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso, vino giovane dal profumo fruttato e dal gusto armonico.

ABBINAMENTI:

Ottimo con prodotti tipicamente autunnali: le classiche caldarroste, ma anche con funghi freschi o secchi.

ALCOOL SVOLTO: 12% - 12,50%

GRAPES: Aglianico 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Calcareous - clay

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Young red wine with fruity scent and harmonious taste.

PAIRING:

Perfect with autumnal products: traditional chestnut roasted as well as fresh or dried mushrooms.

ALCOHOL: 12% - 12,50%





BENEVENTANO FALANGHINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

UVE: Falanghina 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Calcareo - argillosi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Dai delicati sentori minerali, fiori di ginestra, biancospino e camomilla. Sorso espansivo e vivace con chiusura finale di erbe aromatiche e caratteristica freschezza.

ABBINAMENTI:

Piatti a base di pesce e mozzarella di bufala campana.

ALCOOL SVOLTO: 12.5% - 13%

GRAPES: Falanghina 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Calcareo - argillosi

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Straw yellow wine with greenish reflections. With delicate mineral scents, broom and hawthorn flowers and chamomile. Expansive and lively sip with a final closure of aromatic herbs and characteristic freshness.

PAIRING:

Dishes based on fish and Mozzarella di bufala Campana.

ALCOHOL: 12,5% - 13%

BENEVENTANO GRECO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

UVE: Greco 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Tufaceo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha un colore giallo paglierino vivace.

Vino avvolgente sia all'olfatto che al gusto. Esprime suadenti note di fiori freschi e sentori di macchia mediterranea. All'assaggio è spesso e saporito, gradevole persistenza aromatica.

ABBINAMENTI:

Ben si adatta a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.

ALCOOL SVOLTO: 13.0% - 13,50%

GRAPES: Greco 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Tufa

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

It has a lively straw yellow color. Enveloping wine both to the nose and to the taste. It expresses persuasive notes of fresh flowers and hints of Mediterranean scrub. On the palate it is thick and tasty with a pleasant aromatic persistence.

PAIRING:

Perfect with seafood and shellfish

ALCOHOL: 13% - 13,5%





SPUMANTE EXTRA DRY

UVE: Falanghina 100%

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE:

Dai 300 ai 450 mt s.l.m.

NATURA DEI TERRENI: Tufacei

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Profumo ricco e persistente, con note fruttate e floreali. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula.

ABBINAMENTI:

Ottimo con aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti.

ALCOOL SVOLTO: 12%

GRAPES: Falanghina 100%

EXPOSURE AND ALTIMETRY:

300/450 m a.s.l.

SOIL NATURE: Tufa

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Rich and persistent scent, with flowery and fruity hints. Dry taste, with strong fruity and sourish hints.

PAIRING:

Perfect as aperitif, suitable with every type of appetizer.

ALCOHOL: 12%

GRAPPA DI FALANGHINA

• Ottenuta dalla distillazione in alambicco di rame con processo discontinuo di pregiate vinacce fresche di falanghina prodotte nella zona del Taburno. Colore bianco cristallino, sapore morbido, armonico ed equilibrato profumo floreale con evidenti note di frutti esotici. Abbinamento: pasticceria secca, cioccolato fondente e frutta secca.

• *It is obtained by distillation on traditional discontinuous copper stills of fresh grape marc of Falanghina produced in the Taburno area. White crystalline colour, soft taste, balanced and harmonious flowery scent, with clear hints of exotic fruits. Pairing: dry pastries, dark chocolate and nuts.*

GRAPPA DI AGLIANICO

• Ottenuta dalla distillazione in alambicco di rame con processo discontinuo di pregiate vinacce fresche di falanghina prodotte nella zona D.O.C.G. dell'aglianico. Affinata in botti di rovere per circa 12 mesi, questo processo le dona un colore giallo ambrato intenso. Morbida al palato, profumo intenso con note di vaniglia e cioccolato. Ideale con formaggi affumicati e cioccolato fondente nocciolato.

• *It is obtained by distillation on traditional discontinuous copper stills of fresh grape marc produced in the D.O.C.G. area of Aglianico. The process of ageing it in oak barrels for 12 months brings out an intense amber-yellow colour. Soft taste, intense scent with vanilla and chocolate hints. Perfect with smoked cheese, dark chocolate and nuts.*

Temperatura di Servizio: 12-16°C.

• Durante la stagione estiva, si consigliano temperature anche inferiori.

Serving temperature: 12-16°C.

• Cooler temperatures may be recommendable during summer.





COME RAGGIUNGERCI

da ROMA, Autostrada A1, uscita Caianello, proseguire S. S. 372, uscita Torrecuso-Ponte - seguire Foglianise - Cautano.

da NAPOLI - BARI, Autostrada A16 - uscita Benevento - seguire direzione Benevento, uscita Benevento nord, poi Fondovalle Vitulanese.

da CASERTA, S. S. 265 - seguire per Maddaloni, Montesarchio, imboccare S. P. 48 Provinciale Vitulanese, Campoli M. T. - Cautano.

da CAMPOBASSO, S. S. 87 - uscita Torrecuso-Torrepalazzo, proseguire C.da Olivola, poi Fondovalle Vitulanese



HOW TO REACH US

From ROME: Motorway A1, exit Caianello, take S.S. 372, exit Torrecuso-Ponte, follow the direction to Foglianise - Cautano.

From CASERTA: S.S. 265, follow the direction to Maddaloni, Montesarchio, take S.P. 48 Provinciale Vitulanese, Campoli M.T. - Cautano.

From NAPOLI-BARI: Motorway A16, exit Benevento, follow the direction to Benevento, exit Benevento Nord, then follow the direction to Fondovalle Vitulanese

From CAMPOBASSO: S.S. 87 - 'D0 exit Torrecuso - 'D0 Torrepalazzo, follow the direction to C.da Olivola, then Fondovalle Vitulanese.

LA MASSERIA
DI MARIA



LA MASSERIA
DI MARIA

AZIENDA AGRICOLA

LA MASSERIA DI MARIA

di Antonio Caporaso

Contrada Sala - CAUTANO (BN) - ITALY

Tel. e Fax 0824.873620

www.lamasseriadimaria.it

