

Mustilli

un mare forte ci sospinse dove il vento forte soffiava

Nel '300 da Ravello arrivammo a Sant'Agata dei Goti, una terra di fiumi, chiese e vento. Negli anni '60 nostro padre Leonardo decise di impiantare gli autoctoni Greco, Aglianico, Piediroso e soprattutto Falanghina che, nel 1979, diventa la prima al mondo ad essere vinificata ed imbottigliata in purezza.

The tempest blew us to a land of even harsher winds.

In the late 14th century, our ancestors moved from Ravello to Sant'Agata dei Goti, a land of rivers, bridges, churches and wind. In the 1960's our father Leonardo Mustilli made the decision to produce wines made exclusively from indigenous varieties such as Greco, Aglianico, Piediroso and, above all, Falanghina. His 1979 single-variety Falanghina was the first in the world.

la storia del vino scavata nel tufo

La casa dei vini Mustilli è nel centro storico di Sant'Agata dei Goti, in un accogliente palazzo settecentesco in cui l'armonia tra passato e tradizione si fondono in un'atmosfera accogliente. Ancora oggi, nelle cantine ricavate nel tufo sotto il palazzo, conserviamo gli archivi delle annate e lasciamo maturare una selezione dei nostri vini.

The history of our wines is hewn in stone.

Palazzo Mustilli, the 18th century home of Mustilli wines is in the heart of Sant'Agata dei Goti and is imbued with tradition and elegance, offering a wonderful and welcoming ambience. To this day, selected wines are aged in the tufa cellars beneath the family palace, where we also preserve archived bottles of our oldest vintages.

[f](#) [@](#) [in](#) [v](#) [c](#) [@](#)



via caudina, 10 - 82019 sant'agata dei goti benevento, italia
tel +39 0823 718142 / mail info@mustilli.com

www.mustilli.com

[f](#) [@](#) [in](#) [v](#) [c](#) [@](#) [cantinemustilli](#)

sogni con tappi di sughero

Leonardo, l'ingegnere della Falanghina, Marili, la scintilla della rivoluzione e poi noi, Anna Chiara & Paola, agronome e Custodi del Sogno: con la nostra azienda vogliamo salvaguardare le cose buone della terra, la sua cultura antica e le sue produzioni tipiche. Negli anni abbiamo capito che i vini, soprattutto i migliori, sono come certi fulmini: partono dalla terra per arrivare in alto.

Bottles filled with dreams.

Leonardo, the engineer of Falanghina. Marili, the creative spark. And now, Anna Chiara e Paola, daughters, sisters, agronomists and Custodians of the Dream. The mission of the family firm is to protect our beloved land, including its ancient culture and traditional local produce. Over the years, we have learned that wines, above all the best wines, are like lightning bolts that strike from the ground up. They are a force of nature.



Cesco di Nece
aglianico sannio
sant'agata dei goti doc

Dalla vigna cesco di nece, aglianico in purezza affinato in legno.

100% aglianico from cesco di nece vineyard, aged in oaks.



Artus
pedirosso sannio
sant'agata dei goti doc

Piedirosso in purezza, fermentato ed affinato in anfora.

100% Piedirosso, fermented and aged in amphora.



Vigna Segreta
falanghina del sannio
sant'agata dei goti doc

dalla vigna segreta, falanghina in purezza affinata sur lies.

100% falanghina from vigna segreta vineyard, aged on lees.



Greco
sannio doc

Greco in purezza, vinificato e affinato in acciaio.

100% greco fermented and aged in steel.



Piedirosso
sannio doc

Piedirosso in purezza, vinificato e affinato in acciaio.

100% piedirosso fermented and aged in steel.



Falanghina del sannio
doc

Dal 1979 la prima falanghina al mondo vinificata in purezza.

From 1979, the first single variety falanghina in the world.



Aglianico
sannio doc

Aglianico in purezza, vinificato e affinato in acciaio.

100% Aglianico fermented and aged in steel.



Regina Sofia sui lieviti
rosato frizzante beneventano igt

Frizzante rosato da Aglianico, rifermentato in bottiglia senza sboccatura.

Sparkling rosé from Aglianico, re-fermented in bottle without disgorgement.



Regina Isabella sui lieviti
falanghina frizzante beneventano igt

Frizzante di Falanghina rifermentato in bottiglia senza sboccatura.

Sparkling Falanghina, re-fermented in bottle without disgorgement.