



Terre Caudium 



UNA STORIA FATTA DI PASSIONI E TRADIZIONE

L'Azienda Vitivinicola Terre Caudium è la concretizzazione di un sogno a lungo coltivato dalla famiglia Caporaso che vanta una centenaria tradizione di viticoltori.

Saperi e passione per il prodotto della vite si tramandano da 4 generazioni. All'inizio del '900 il bisnonno Pasquale cominciò a piantare e coltivare i primi vigneti in terreni situati ai piedi del Monte Taburno.



ARMONIA GEOGRAFICA

Situata alle pendici del Monte Taburno nel comune di Cautano a circa 400 metri s.l.m. in una zona particolarmente vocata alla produzione del vino.

E' proprio grazie all'accordo armonico tra una strategica collocazione geografica, l'eccezionale composizione del terreno, l'intraprendenza e la profonda attenzione che si riescono ad ottenere prodotti di grande qualità: l'aglianico del taburno, la falanghina e la coda di volpe.



UNA LAVORAZIONE CONTINUA

Le uve provengono tutte da vigneti tra i comuni di Cautano e Vitulano di proprietà della famiglia Caporaso, che segue e cura personalmente l'intera filiera produttiva.

Dalla coltivazione della vite alla raccolta e vinificazione delle uve; periodo che può durare anche alcuni anni, come nel caso dei vini affinati in legno e le riserve; così come la promozione e la vendita dei vini.



TRADIZIONE RINNOVATA

I criteri adottati seppur mantenendo un forte legame con la tradizione, sono ugualmente volti alla continua ricerca e miglioramento per ottenere e offrire vini di ottima struttura, creando così il perfetto connubio tra piacere del palato e singolarità dei profumi.



I NOSTRI VINI



“CARIAVIS” AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG)

Tipo di vino: rosso

Uve: Aglianico 100%

Zona di produzione: Vigne di proprietà detta “Pagliariello”
ricadente nel comune di Cautano; Altitudine 400mt s.l.m.;
Età media delle piante 30 anni;
Esposizione sud/sud-est.

Tipo di terreno: medio impasto tendente all’argilloso.

Raccolta e vinificazione: fine ottobre, raccolta manuale.
Vinificazione in rosso con fermentazione di 20/23gg a temperatura
controllata, segue affinamento in tonneau di rovere francese
per circa 24 mesi e successivamente in vetro.

Resa: 70ql/ha

Gradazione alcolica: 14% vol;

Temperatura di servizio: 20°,
consigliamo di stappare la bottiglia qualche ora prima di servirla.



BENEVENTANO FALANGHINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Tipo di vino: bianco

Uve: Falanghina 100%

Zona di produzione: Vigna sita nel comune Cautano;
Altitudine 400mt s.l.m.;
Età media della piante 20 anni;
Esposizione sud/sud-est.

Tipo di terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Raccolta e vinificazione: Durante la prima o seconda decade di ottobre i migliori grappoli di falanghina vengono raccolti manualmente e subito trasportati in cantina dove subiscono a pressatura soffice.

Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata inserbatoi di acciaio e successivo affinamento in vetro.

Temperatura di servizio: 10/12°



AGLIANICO CAMPANIA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Indicazione geografica protetta (IGP)

Tipo di vino: rosso

Uve: Aglianico 80% Piediroso 20%

Zona di produzione: Vigne ubicate nei comuni di Cautano e Vitulano;
Altitudine 400mt s.l.m. esposizione sud;
Età media delle piante 25 anni.

Raccolta e vinificazione: fine ottobre, raccolta manuale.
Vinificazione in rosso con fermentazione di 18/20gg
a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Sosta in botti di acciaio per circa 9 mesi.
Successivo affinamento in bottiglia;

Temperatura di servizio: 18/20°



BENEVENTANO CODA DI VOLPE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Tipo di vino: bianco

Uve: Coda di volpe 100%

Zona di produzione: Vigna sita nel comune di Vitulano;
Altitudine 400mt s.l.m.;
Pianta di nuova coltura;
Esposizione sud/sud-est.

Raccolta e vinificazione: Durante la prima o seconda decade di ottobre i migliori grappoli di coda di volpe vengono raccolti manualmente e subito trasportati in cantina dove subiscono la pressatura soffice.

Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio e successivo affinamento in vetro.

Resa: 70ql/ha

Temperatura di servizio: 8°C



“MERUM” AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

Tipo di vino: rosso

Uve: Aglianico 100%

Zona di produzione: Vigne di proprietà detta “Ponterutto”, ricadente nell’area di produzione Doc Taburno nel comune di Vitulano;
Altitudine 400mt s.l.m.;

Tipo di terreno: medio impasto tendente all’argilloso.

Periodo di vendemmia e vinificazione: fine ottobre, raccolta manuale.
Vinificazione in rosso di 20/23gg.a temperatura controllata,
segue affinamento in botti di 225lt di rovere francese per circa 11 mesi
e successivamente in vetro.

Resa: 70q1/ha

Gradazione alcolica: 13,5% vol;

Temperatura di servizio: 20°, consigliamo di stappare la bottiglia qualche ora prima di servirla.



Terre Caudium 

Terre Caudium
di Goglia Maria

Via Sala, 25
82030 Cautano (BN)

+39 3926107455

www.terrecaudium.com
commerciale@terrecaudium.com

Seguici

