

Torre^{del}
Pagus







ANIMA E CORPO DI UNA TERRA

Quando la tradizione si fonde con l'innovazione, quando il passato si fa ricordo, tesoro e monito per il futuro; quando la passione annebbia il sacrificio, è allora che l'uomo trova la sua massima espressione. Dove il tempo è scandito dal sorgere e dal tramontare del sole, dove è la natura a regalare emozioni, dove la terra, le piante e i frutti trovano vita è lì che l'uomo si fa agricoltore.



AZIENDA AGRICOLA **TORRE DEL PAGUS**

La nostra azienda testimonia la storia di una famiglia che da generazioni alleva vigneti e oliveti raccogliendone frutti che danno vita a prodotti pieni di cultura e tradizione.





LA PASSIONE CHE SI TRAMANDA

Dopo diversi anni di sperimentazione nasce nel 2001 l'azienda agricola Torre del Pagus, con terreni di proprietà, interamente ristrutturati secondo le più scrupolose tecniche agronomiche. I nostri terreni

si trovano tra le colline ai piedi del Monte Taburno in uno scenario caratterizzato da una forte presenza viticola e olivicola, un territorio che vanta diverse denominazione di origine.

AZIENDA BIOLOGICA

Utilizzando il metodo dell'agricoltura biologica, produciamo vini e olii combinando le antiche pratiche agricole con le moderne tecnologie di trasformazione.



Ai piedi del Monte Taburno

I nostri vini e olii esprimono con orgoglio l'essenza del nostro territorio.

VINIFICAZIONE

Dai vigneti scrupolosamente diradati le uve raggiungono una leggera sovramaturazione. In vinificazione con diraspatura, dal mosto viene separato circa un 10% di liquido appena ottenuto lasciando macerare la massa rimanente a contatto con le bucce per 30gg. a temperatura scalare da 32° a 24°C. Alla fase di svinatura segue una evoluzione in barriques di 2° passaggio per circa 16 mesi dove ha luogo la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE

VITIGNO Aglianico 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso
VIGNETO Sud/Est - 370 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 4.000 bottiglie

IMPETO

AGLIANICO IGP BENEVENTANO

WINE

Before being picked, the grapes become slightly riper in the carefully spaced vineyards. In the winemaking process without destemming, 10% of the liquid is separated from the obtained must, while the remaining part is left in contact with the grape skins for 30 days, at a temperature dropping from 32° to 24°C. After the racking process, there is a second phase of maturation in "second-life" oak barrels ("barriques" which are not new) for a period of 16 months.

FEATURES

GRAPE VARIETY Aglianico 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey
VINEYARD South/East - 370m above sea level
TRAINING SYSTEM Espalier
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 4.000 bottles





CARATTERISTICHE

VITIGNO Aglianico 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso
VIGNETO Sud-Sud/Est - 270 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 2.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte in leggera surmaturazione, (prima decade di novembre) e vinificate secondo il metodo tradizionale di macerazione lunga, 40/60 gg. in vasca di cemento vetrificata, con frequenti follature giornaliere, durante la fermentazione, e colmate con le bucce per il restante periodo. Alla svinatura si eseguono due o tre travasi a distanza di tre o quattro gg. tra essi per ottenere una grossolana decantazione in barriques di 3° passaggio.

MAIARDI

TABURNO DOCG AGLIANICO

FEATURES

GRAPE VARIETY Aglianico 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey
VINEYARD South-South/East - 270m above sea level
TRAINING SYSTEM Guyot
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 2.000 bottles

WINE

Slightly overripe grapes, harvested early in November, undergo a long maceration on skins (40 to 60 days) and fermentation, according to the traditional method, in cement vats lined with epoxy resin. During this time the cap is punched down manually several times each day. After fermentation the wine is drained and racked 2-3 times at intervals of 3-4 days in order to allow it to settle prior aging in fourth-passage French barriques for 24 months.

AGLIANICO

AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

CARATTERISTICHE

VITIGNO Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)

TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso

VIGNETO Sud/Est - 250 m.s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

DENSITÀ IMPIANTO 3.000 ha

PRODUZIONE 4.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Nella fine del mese di agosto le uve subiscono una prima meticolosa selezione a mezzo del diradamento manuale, i migliori grappoli così ottenuti vengono portati a piena maturazione e quindi raccolti nei primi giorni di novembre. Le uve dirasate vengono fatte fermentare per circa 15gg. a contatto delle bucce a temperatura controllata. A fermentazione alcolica e malolattica ultimate, il vino viene fatto maturare in barriques per circa 12 mesi.

FEATURES

GRAPE VARIETY Aglianico 100%

PRODUCTION AREA Paupisi (BN)

LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey

VINEYARD South/East - 250m above sea level

TRAINING SYSTEM Espalier

SYSTEM DENSITY 3.000 hectares

PRODUCTION 4.000 bottles

WINE

At the end of August, the grapes are carefully selected du hand. The best grape clusters obtained by this selection are allowed to ripen completely, and then they are picked at the beginning of November. After destemming, the berries undergo a process of fermentation in contact with their skins, for about 15 days, at a constant temperature. When the alcoholic and malolactic fermentation is over, the wine is aged in oak barrels (barriques) for about 12 months.





CARATTERISTICHE

VITIGNO Aglianico 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso
VIGNETO Sud-Sud/Est - 270 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 10.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre, le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cassette da 18kg. vengono trasportate in cantina dove vengono diraspate e raffreddate fino a 3°C. Poste in vasche di cemento la macerazione delle bucce si protrae per circa 8/10gg. a temperatura di 22°C. A fermentazione alcolica ultimata, il vino viene travasato in barriques di rovere per l'elevazione in 6/8 mesi.

PISUS

AGLIANICO SANNIO D.O.P.

FEATURES

GRAPE VARIETY Aglianico 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey
VINEYARD South-South/East - 270m above sea level
TRAINING SYSTEM Guyot
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 10.000 bottles

WINE

Harvest carried out manually in the second half of October. Grapes are then transported to the winery in boxes containing 18 Kg each, de-stemmed and cooled down to 3° C. Maceration on the skins is carried out in cement vats for 8-10 days at 22° C. When the fermentation is complete, the wine is racked to oak barrels and left to age for 6-8 months. The wine is then blended together in cement vats in order to allow it to clarify spontaneously.

VIANOVA

BARBERA IGP BENEVENTANO



CARATTERISTICHE

VITIGNO Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)

TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso

VIGNETO Sud-Sud/Ovest - 250 m.s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha

PRODUZIONE 1.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a cavallo della fine di settembre e gli inizi di ottobre, le uve raccolte manualmente e trasportate in cassette da 18 Kg. vengono trasportate in cantina dove vengono diraspate e avviate alla fermentazione con macerazione delle bucce per circa 4-6 gg. a temperatura controllata. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino viene frequentemente travasato e a distanza di pochi mesi dalla vendemmia viene imbottigliato.

FEATURES

GRAPE VARIETY Barbera 100%

PRODUCTION AREA Paupisi (BN)

LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey

VINEYARD South-South/West - 250m above sea level

TRAINING SYSTEM Espalier

SYSTEM DENSITY 3.500 hectares

PRODUCTION 1.000 bottles

WINE

The harvest begins at the end of September, beginning of October. The grapes are picked manually and transported in crates of 18Kg. to the cellars where they are destemmed and left to soak in the skins for about 4-6 days at a controlled temperature. When the alcoholic fermentation and cleansing process is finished, the wine is frequently decanted and just a few months after the harvest it is filtered at 1 micron and bottled.





CARATTERISTICHE

VITIGNO Falanghina 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Tufaceo - Argilloso
VIGNETO Sud-Sud/Ovest - 370 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 3.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Le uve, severamente selezionate in vigna, vengono vinificate con leggera macerazione delle bucce. Dopo la pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare a temperatura di 15°C fino a 5% di zuccheri residui. Raggiunto tale valore viene posto in botti da 225lt di legno di acacia e, completa la fermentazione, rimane a contatto con le fecce per 8/12 mesi con frequenti battonage. Travasato in vasche di acciaio dopo 40/60gg. viene imbottigliato.

INSOMNIA

FALANGHINA IGP BENEVENTANO CUVÉE

FEATURES

GRAPE VARIETY Falanghina 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Tufaceous - Clayey
VINEYARD South-South/West - 370m above sea level
TRAINING SYSTEM Guyot
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 3.000 bottles

WINE

The grapes, carefully selected in the vineyards, are crushed, leaving the skins in contact with the juice so that a short process of maceration takes place. After soft pressing, the must undergoes fermentation at a temperature of 15° C till 5% of the sugars are left. When this percentage is reached, the must is poured into 225-litre acacia wood barrels and, when the fermentation is over, it is kept in contact with the lees for 8/12 months with frequent "battonage".

FALANGHINA

TABURNO DOP FALANGHINA



CARATTERISTICHE

VITIGNO Falanghina 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso
VIGNETO Sud-Sud/Est - 250 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 10.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura di 5° C per circa 12 ore. Pressatura soffice e criomacerazione. Fermentazione a 14°C, affinamento in acciaio per 8 mesi. Imbottigliamento con filtrazione ad 1 micron. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi. Da servire ad una temperatura di 8/10°C.

FEATURES

GRAPE VARIETY Falanghina 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey
VINEYARD South-South/East - 250m above sea level
TRAINING SYSTEM Espalier
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 10.000 bottles

WINE

It starts with the maceration of the grape skins at a temperature of about 5°C, for about 12 hours. Then soft pressing and decanting. Fermentation takes place in steel vessels, at 14°C, without adding any yeast; then the wine ages in steel vessels for 8 months. It is bottled by means of filtration (1 micron). The aging process in the bottles takes place for a minimum of two months.





CARATTERISTICHE

VITIGNO Falanghina 100%
VIGNETO Sud-Est - 250 m.s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
DENSITÀ IMPIANTO 3000 ceppi per ettaro
RESA PER ETTARO 90/100 Ql per ettaro
GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C
VENDEMMIA prime settimane di settembre
VINIFICAZIONE rifermentazione con metodo charmat lungo

Metodo charmat ottenuto dopo 5 mesi in autoclave. Dal colore paglierino tenue, con ottima spuma, briosa e persistente, perlage continuo a grana molto fine, profumo delicato di giusta intensità. Sapore secco armonico, sapido, senza asperità.

SPUMANTE BRUT

FALANGHINA DEL SANNIO DOP

FEATURES

GRAPE VARIETY Falanghina 100%
VINEYARD South-East - 250m above sea level
TRAINING SYSTEM Guyot
SYSTEM DENSITY 3000 stocks per hectare
YIELD PER HECTARE 90/100 Ql per hectare
ALCOHOL CONTENT 12% vol.
SERVICE TEMPERATURE 6-8°C
HARVEST first weeks of September
VINIFICATION refermentation with the charmat method

Charmat method obtained after 5 months in autoclave. With a light straw-yellow color, with excellent froth, lively and persistent, very fine-grained perlage, delicate scent of right intensity. Dry taste harmonious, sapid, without roughness.

AALIA

AGLIANICO IGT BENEVENTANO

CARATTERISTICHE

VITIGNO Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)

TIPOLOGIA TERRENO Argilloso

VIGNETO Sud-Sud/Est - 250 m.s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha

PRODUZIONE 10.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre, le uve raccolte manualmente e trasportate in cassette da 18 Kg. vengono trasportate in cantina dove vengono diraspate. Poste in vasche di cemento la macerazione delle bucce si protrae per circa 8-10 gg a temperatura di 22°C. A fermentazione alcolica ultimata, il vino viene travasato in vasche di cemento si procede con la chiarifica, e all'imbottigliamento viene filtrato con cartucce.

FEATURES

GRAPE VARIETY Aglianico 100%

PRODUCTION AREA Paupisi (BN)

LAND TYPOLOGY Clayey

VINEYARD South-South/East - 250m above sea level

TRAINING SYSTEM Guyot

SYSTEM DENSITY 3.500 hectares

PRODUCTION 10.000 bottles

WINE

The harvest takes place in the second decade of October, the grapes harvested manually and transported in boxes of 18 kg are transported to the cellar where they are de-stemmed. The maceration of the skins is carried out in concrete tanks for about 8-10 days at a temperature of 22°C. After the alcoholic fermentation is complete, the wine is poured into cement tanks and clarified, and is filtered with inert cartridges of 2 micron porosity.





CARATTERISTICHE

VITIGNO Falanghina 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso
VIGNETO Sud-Sud/Ovest - 370 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 10.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Da vigneti di età media di 15/20 anni, a metà settembre, vengono raccolte le uve in cassette da 18 Kg. ed avviate alla vinificazione. A temperatura di 5°C per circa 12 ore. Pressatura soffice e decantazione. Fermentazione a 14°C in acciaio con aggiunta di lieviti selezionati, affinamento in acciaio per 6/8 mesi. Imbottigliamento con filtrazione ad 0,8 micron. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.

FALGHINA

FALANGHINA IGT BENEVENTANO

FEATURES

GRAPE VARIETY Falanghina 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey
VINEYARD South-South/West - 370m above sea level
TRAINING SYSTEM Espalier
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 10.000 bottles

WINE

In the countryside of Paupisi (BN) on calcareous clay soil, from vineyards of an average age of 15/20 years, in mid-September, the grapes are harvested in 18 kg crates and sent for vinification. Winemaking. Vinification at a temperature of 5°C for about 12 hours. Soft pressing and decanting. fermentation at 14°C in steel with the addition of selected yeasts, aging in steel for 6/8 months. Aging in bottles for a minimum of 2 months.

LUÌ

FALANGHINA

CARATTERISTICHE

VITIGNO Falanghina 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso
VIGNETO Sud-Sud/Ovest - 250 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 1.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia secondo il processo di produzione definito Metodo Classico. La base spumante da uve Falanghina vinificata nella prima decade di settembre, è stata imbottigliata con l'aggiunta di zuccheri naturali di uva e lieviti. All'interno delle bottiglie è avvenuta la presa di spuma che ha trasformato il vino fermo in spumante. Dopo circa 60 mesi di affinamento in bottiglia è stata effettuata la sboccatura e la preparazione definitiva alla commercializzazione.

Luxury Wine

*La fiaba del tempo
 Custode di ricordi, gioia del presente, anelito al futuro...*

FEATURES

GRAPE VARIETY Falanghina 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey
VINEYARD South-South/West - 250m above sea level
TRAINING SYSTEM Espalier
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 1.000 bottles

WINE

Sparkling wine obtained from refermentation in the bottle according to the production process defined as the Classic Method. The sparkling base from Falanghina grapes, vinified in the first ten days of September, was bottled with the addition of natural grape sugars and yeasts. The second fermentation took place inside the bottles, which transformed the still wine into sparkling wine. After about 60 months of bottle aging, disgorgement and final preparation for marketing was carried out.





CARATTERISTICHE

VITIGNO Greco 100%
ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)
TIPOLOGIA TERRENO Calcareo - Argilloso
VIGNETO Sud-Sud/Ovest - 250 m.s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
DENSITÀ IMPIANTO 3.500 ha
PRODUZIONE 2.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Nella campagna di Paupisi su terreno Calcareo - argilloso, da vigneti di età media di 5/10 anni, a fine settembre, vengono raccolte le uve in cassette da 18 Kg. ed avviate alla vinificazione con macerazione bucce a temperatura di 5° C per circa 12 ore. Pressatura soffice e decantazione. Fermentazione a 14° C in acciaio, affinamento in acciaio per 8 mesi. Imbottigliamento con filtrazione ad 1 micron. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.

PEZZE

GRECO

FEATURES

GRAPE VARIETY Greco 100%
PRODUCTION AREA Paupisi (BN)
LAND TYPOLOGY Calcareous - Clayey
VINEYARD South-South/West - 250m above sea level
TRAINING SYSTEM Espalier
SYSTEM DENSITY 3.500 hectares
PRODUCTION 2.000 bottles

WINE

In the Paupisi countryside on calcareous - clayey soil, from vineyards with an average age of 5/10 years, at the end of September, the grapes are harvested in 18 kg crates and sent for vinification with maceration of the skins at a temperature of 5 ° C for about 12 hours. Soft pressing and settling. Fermentation at 14 ° C in steel, aging in steel for 8 months. Bottling with 1 micron filtration. Refinement in bottle for at least 2 months.

LACRIME DI LUNA

BENEVENTANO IGP FALANGHINA PASSITO

CARATTERISTICHE

VITIGNO Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE Paupisi (BN)

TIPOLOGIA TERRENO Tufaceo - Argilloso

VIGNETO Sud-Sud/Ovest - 370 m.s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ IMPIANTO 3.000 ha

PRODUZIONE 1.600 bottiglie

VINIFICAZIONE

Le migliori uve di Falanghina, scelta per singolo grappolo in vigna, vengono poste in cassette di 5 kg e stoccate in luoghi ventilati e assolati, per circa 30 giorni. Le uve subiscono una disidratazione del circa 30%, vinificate con leggera macerazione delle bucce (24-48h) e pressate leggermente si ottiene un mosto denso e fortemente zuccherino che viene fatto fermentare in barrique di 2° passaggio fino ad esaurimento dell'attività dei lieviti.

FEATURES

GRAPE VARIETY Falanghina 100%

PRODUCTION AREA Paupisi (BN)

LAND TYPOLOGY Tufaceous - Clayey

VINEYARD South-South/West - 370m above sea level

TRAINING SYSTEM Guyot

SYSTEM DENSITY 3.000 hectares

PRODUCTION 1.600 bottles

WINE

The best Falanghina grapes, carefully selected by hand in the vineyards, are carried in small 5 kg crates and stored to be dried in windy and sunny places for about 30 days. The dehydration of the grapes is about 30% of their weight; then the grape skins undergo a short process of maceration (24-48 hours) and then are softly pressed, so that a dense must containing high levels of residual sugar is obtained; it is fermented in "second-life" oak barrels ("barriques" which are not new).





CARATTERISTICHE

VITIGNO Aglianico del Sannio

STOCCAGGIO DELLE VINACCE In contenitori a chiusura ermetica per max 48 ore dalla svinatura

DISTILLAZIONE Bagnomaria a vapore indiretto

TIPO DI IMPIANTO Discontinuo in rame

AFFINAMENTO Circa 15-18 mesi in barrique di rovere francese

COLORE Decisamente ambrato

GRADAZIONE ALCOLICA 42% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

ABBINAMENTI Perfetta in accompagnamento a dolci al cacao o nocciola oppure con cru di cioccolato fondente min. 60% cacao

42° BARRIQUE

GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUE

FEATURES

GRAPE VARIETY Aglianico from Sannio

STORAGE OF VINACCE In airtight containers for max 48 hours from racking

DISTILLATION Indirect steam bath

TYPE OF PLANT Discontinuous copper

AGING About 15-18 months in French oak barrels

COLOR Definitely amber

ALCOHOL CONTENT 42% vol.

SERVICE TEMPERATURE 18-20°C

COMBINATIONS Perfect with cocoa or hazelnut sweets or with dark chocolate cru min. 60% cocoa





**E udii come una voce in mezzo ai
quattro esseri viventi, che diceva:**

*«Una misura di grano per un denaro, e
tre misure d'orzo per un denaro!
Olio e Vino non siano toccati.»*

Apocalisse 6:6



Olio Extravergine di Oliva biologico





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

OLIO BIOLOGICO



CARATTERISTICHE

CULTIVAR Ortolana, Ortice, Racioppella
ZONA DI PRODUZIONE Colline del Sannio beneventano
ALTITUDINE CULTURE 300/400 m.s.l.m.
SISTEMA DI RACCOLTA Brucatura a mano durante la fase dell'invaiaitura superficiale
METODO D'ESTRAZIONE A freddo con impianto continuo
ASPETTO Leggermente velato
COLORE Giallo con riflessi verdognoli
PROFUMO Fruttato leggero, dolce con note ammandorlate verde di oliva
SAPORE Delicato, morbido, gusto fresco e corpo pieno con piacevoli sensazioni fruttate
DENSITÀ Fluida al palato

IMPIEGO

Ideale a crudo per condire verdura, bolliti, zuppe di legumi, indicato per piatti di pesce saporiti e grigliate di carne.

FEATURES

CULTIVAR Ortolana, Ortice, Racioppella
PRODUCTION AREA Hills of Sannio beneventano
ALTITUDE CROPS 300/400m above sea level
COLLECTION SYSTEM Hand-burnishing during the surface invasion phase
EXTRACTION METHOD Cold with continuous system
APPEARANCE Slightly veiled
COLOR Yellow with greenish reflections
FRAGRANCE Fruity light, sweet with notes of almond green olive
FLAVOR Delicate, soft, fresh taste and full body with pleasant fruity sensations
DENSITY Fluid on the palate

USE

Ideal raw to season vegetables, boiled, legume soups, suitable for tasty fish dishes and grilled meat.



AREA DEGUSTAZIONI

Un luogo dove degustare i nostri prodotti, scoprire i terreni da dove nascono, conoscerne le tecniche di vinificazione e incontrare l'amore, la passione e i sacrifici delle persone che se ne prendono cura.





AZIENDA AGRICOLA
TORRE DEL PAGUS

Via Cirasiello 2 - 82030
Paupisi (BN) - ITALY

Tel. 0824 886084
Fax. 0824 1810123
Cell. 349 4191388 - 346 3544752

www.torredelpagus.it
info@torredelpagus.it

