



FOSSO DEGLI **ANGELI**
ANTICA MASSERIA



VIGNAIOLI ARTIGIANI NEL SANNIO BENEVENTANO



CHI SIAMO

Vignaioli da tre generazioni e dal 2009 trasformiamo e vinifichiamo solo ed esclusivamente le nostre uve. L'azienda è tutta gestita in famiglia, produciamo circa 15000 bottiglie all'anno su oltre 7 ettari di vigneto.

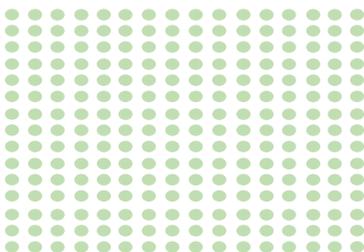
COSA FACCIAMO

Produciamo VINO INDIGENO, vini artigianali tutti certificati BIO.

I metodi di lavorazione artigianale, poco invasivi, mantengono inalterato il carattere e l'identità dei nostri vini.

Produciamo vini AUTOCTONI, tre bianchi di Falanghina, Fiano e Greco e tre rossi Aglianico, Piediroso e Sciascinoso.

Inoltre, solo nelle migliori annate, produciamo una riserva di Aglianico e un Passito di Falanghina e Moscato Bianco.



Cantina Fosso degli Angeli di Pengue Marenza

Contrada Acquaro snc - 82027 Casalduni BN Italy - p.iva: IT10445681009

tel +39 3492662936 - 3293279263 - 3496436995 e-mail : info@fossodegliangeli.it

cod.dest. **M5UXCR1** c.f. PNGMNZ78H44A783T



CESE- FALANGHINA

Denominazione: Falanghina del Sannio DOC

Certificazione: Biologica codice ente IT 009

Vinificazione: pigia-diraspatura, crio-macerazione per 12h e pressatura soffice. Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata. Affinamento: in acciaio 12 mesi e in bottiglia 12 mesi.



MACERESE- macerato di Falanghina

Denominazione: Beneventano Falanghina IGP

Certificazione: Biologica codice ente IT 009

Vinificazione: pigia-diraspatura, macerazione per circa 3 giorni e successiva pressatura.

Fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio 6 mesi e altri 3 in bottiglia.



CHIUSA- FIANO

Denominazione: Sannio DOC Fiano

Certificazione: Biologica cod. ente IT009

Vinificazione : pigia- diraspatura, crio-macerazione per 12 h e pressatura soffice . Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio 12 mesi e in bottiglia 12 mesi.



MORGIA- GRECO

Denominazione: Sannio DOC GRECO

Certificazione: biologica – cod. ente IT009

Vinificazione: diraspatura e pigiatura delle uve, crio-macerazione per 12h, pressatura soffice. Fermentazione del mosto con lieviti indigeni a temperatura costante di 16° C. Affinamento 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.



RAJETE- AGLIANICO

Denominazione: Sannio DOC Aglianico

Certificazione: Biologico cod ente IT009

Vinificazione: macerazione lenta delle uve leggermente pigiate per circa 30 giorni, svinatura e pressatura delle vinacce.

Affinamento 80 % acciaio 20% barrique per circa 12 mesi, affinamento in bottiglia per circa 12 mesi



SAFINIM- AGLIANICO RISERVA

Denominazione: Sannio DOC Aglianico Riserva

Certificazione: biologica

Vinificazione: macerazione lenta delle uve
leggermente pigiate per circa 30 giorni in acciaio,
svinatura e pressatura delle vinacce. Affinamento:
travasato dopo 20 giorni e posto in barriques per
l'affinamento di 2 anni,
affinamento in bottiglia 12 mesi



PEZZA- PIEDIROSSO

Denominazione: Sannio DOC Piediroso

Certificazione: Biologico cod. ente IT009

Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio, macerazione per circa 20 giorni, svinatura e pressatura delle vinacce.

Affinamento in acciaio circa 6 mesi, affinamento in bottiglia per circa 6 mesi



FOSSO DEGLI ANGELI
ANTICA MASSERIA

PEZZA
VINO DI VIGNAIOLI ARTIGIANI

BIOLOGICO

SANNIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
PIEDIROSSO

VOSCU- SCIASCINOSO

Denominazione: Sannio DOC Sciascinoso

Certificazione: Biologico cod. ente IT009

Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio, macerazione per circa 20 giorni, svinatura e pressatura delle vinacce.

Affinamento in acciaio circa 6 mesi, affinamento in bottiglia per circa 6 mesi



AMMUSCIAT- Passito di Falanghina e Moscato

Denominazione: Beneventano Bianco Passito IGT

Certificazione: Biologico cod ente IT009

Vinificazione: le uve vengono lasciate appassire su graticci di legno, successivamente si procede alla pigiatura e pressatura soffice.

Il mosto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio 8 mesi e in bottiglia 2 mesi.



VINO SFUSO in BaginBox

Ottima soluzione per gestire lo sfuso.
Proponiamo un Beneventano Bianco IGP
da uve Falanghina Fiano e Greco
e un Beneventano Rosso IGP da uve di
Aglanico Piediroso e Sciascinoso.
Certificazione:
Biologica codice ente IT 009

confezione da 5 LT

