



Terra di Briganti





L'Azienda si trova a Casalduni nel Beneventano, in un triangolo di terra a ridosso del Massiccio del Taburno dove sostavano e riposavano i briganti negli anni in cui si stava formando l'Unità d'Italia e dove gli scontri tra partigiani borbonici e truppe savoiarde furono estremamente dolorosi per la popolazione locale.

Un triangolo di terra dato dalla pagliaia di Contrada Colli, la Fontana Greca e bosco Ferrarise, zone che ancora oggi sono permeate da racconti e leggende, inclusa quella della maledizione del tesoro dei briganti, rinvenuto da un paesano, poi colto negli anni da una serie impressionante di sciagure familiari.

Ora la situazione è cambiata ed i briganti non ci sono più anche se sono rimasti nel nome e sulle etichette a segnare un orgoglio per la storia vissuta dai propri avi.

Incontrare Toni e Romeo De Cicco è come fare un percorso inverso all'evoluzione del territorio. Si torna indietro e si parla di terra, mettendo le sue caratteristiche nude al centro della conversazione, quella terra orgogliosa e oggetto di tanti misfatti storici, spesso ignoti a chi ha voltato le spalle a quel periodo storico, magari in nome di una visione accomodante e anche un po' facilona della storia nazionale. Toni e Romeo sono due fratelli che quando parlano di vino, del loro vino, non lesinano dettagli storici, oltre che una visione ed una sapienza anche commerciale perché essere agricoltori nel nuovo millennio vuol dire essere viaggiatori e conoscere come lavorano gli altri.

Perché il vino ... non si vende da solo, come è noto. Perché chi fa vino oggi nel Sannio non è solo un contadino, nel senso buono ed autentico del termine, ma un imprenditore aperto al mondo esterno. Toni e Romeo sono questo e anche altro. Ad esempio già nel 2004, quando la cantina, appena neonata, mosse i primi passi, la scelta di sposare il biologico fu un percorso, non solo filosofico, ma netto e senza alcun rimorso. Nel 2011 è iniziato il percorso biodinamico fino al raggiungimento della certificazione Demeter. Del resto chi amerebbe la chimica invasiva laddove magari, appena oltre il vigneto, c'è la propria casa con i propri figli a scorrazzare in giardino tra cani e gatti?





Toni e Romeo non si sono mai posti il problema di avere rese più basse a vantaggio della qualità, così come non si sono mai stancati di rispettare i protocolli biodinamici e la cura del vigneto, mettendo da sempre la tutela della propria terra al centro della loro passione artigianale. Passiamo ai numeri. 30mila bottiglie all'anno di produzione nell'ambito di 8 ettari complessivi quasi tutti nella zona intorno a Casalduni, ad eccezione di un lembo di terra a Torrecuso dove l'Aglianico nasce su terreni assai sciolti e sabbiosi mostrando il suo lato autarchico e potente. Oltre all'Aglianico, Terra di Briganti produce e lavora tra i rossi lo Sciascinoso, un vitigno redivivo e quasi abbandonato in passato, ed in misura minore il Piediroso. Tra i bianchi troneggia la loro Falanghina, seguita a ruota da Fiano e Coda di Volpe. Ultimi arrivati due rifermentati in bottiglia in modo naturale senza sboccature nella versione Bianca e Rossa (Benepop). Le concimazioni sono effettuate con sovescio, e preparati biodinamici sia da spruzzo che da cumulo. L'inerbimento è parziale e le lavorazioni interfilare avvengono con scalzante. Microvinificazioni sempre più premianti stanno spingendo i De Cicco bros a lavorare con dosi assai basse di solfiti (immessi giusto prima dell'imbottigliamento) e, in alcune tipologie di vino offerte al mercato, addirittura senza solfiti aggiunti. Di una cosa i due fratelli sono sicuri: continueranno a lavorare con prodotti enologici improntati alla qualità, tipicità del terreno, e dei vitigni autoctoni di questo piccolo angolo di Sannio.





AGLIANICO

Vitigno: Aglianico 100%

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro

Altitudine ed esposizione: 300/350 m s.l.m. con esposizione Sud Est

Caratteristiche del Terreno: argilloso-calcaree ed arenarie

Fermentazione: con i lieviti indigeni, per circa 35 giorni, poi pressatura soffice.

Affinamento: 12 mesi in acciaio 60% restante 40 % in barrique usate e in bottiglia almeno 3 mesi

Gusto: gusto secco, abbastanza tannico e aromatico.

Abbinamenti: Pasta con sugo, carni rosse, formaggi stagionati, ed affettati

Temperatura di servizio: 16-18 °C

FALANGHINA

Vitigno: Falanghina 100%

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro

Altitudine ed esposizione: 250/350 m s.l.m. con esposizione Sud Est

Caratteristiche del Terreno: argilloso-calcaree ed arenarie

Fermentazione: in bianco con i lieviti indigeni, per circa 25 giorni, pressatura soffice.

Affinamento: 3 mesi in acciaio inox e in bottiglia almeno 2 mesi

Naso: profumo frutta matura esotica, persistente e floreale.

Gusto: gusto secco, abbastanza morbido e aromatico, di buona freschezza

Abbinamenti: pesce carni bianche, formaggi semi stagionati, ed affettati

Temperatura di servizio: 10-12 °C



SCIASCINOSO



Uva: Sciascinoso o olivella (per la forma caratteristica del chicco simile all'oliva)

Vinificazione: Pigiadiraspatura e vinificazione in rosso. Il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio per un periodo di 15-20 giorni a contatto con le bucce. Si passa poi ad una pressatura soffice. Affinamento in serbatoi di acciaio e successivamente in vetro

Tipologia del terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot 2500viti/ettaro con una resa di 100 ql/Ha ed una altitudine media dei vigneti di 350 mt. s.l.m.

Descrizione organolettica: Colore violaceo. All'olfatto è intenso ed equilibrato. Si avvertono sentori di viola.

Abbinamenti: Pizza, antipasti, pasta, formaggi morbidi e carni bianche

Gradazione alcolica: 12 % Vol.

Temperatura di servizio: 14 °C



AGLIANICO "NATO NUDO"

Vitigno: Aglianico 100%

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro

Altimetria ed esposizione: 300/350 m s.l.m. con esposizione Sud Est

Caratteristiche del Terreno: argilloso-calcareo

Fermentazione: con i lieviti indigeni, per circa 30/40 giorni, poi pressatura soffice

Affinamento: 100 % 12 mesi in acciaio inox

Gusto: gusto secco, abbastanza tannico e aromatico.

Abbinamenti: Pasta con sugo, carni rosse, formaggi stagionati ed affettati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Senza solfiti aggiunti

FIANO "NATO NUDO"

Uva: Fiano 100%

Vinificazione: Pigiadiraspatura per togliere il graso, poi fermentazione spontanea con lieviti indigeni insieme alle bucce per 7 giorni. Poi pressatura soffice e il mosto ottenuto viene fermentato in Serbatoi di acciaio, successivo affinamento in acciaio non subisce chiarifica e viene messo in bottiglia non filtrato per non togliere niente di naturale.

Tipologia del terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot 4000 viti/ettaro con una resa di 60 ql/Ha ed una altitudine media dei vigneti di 300 mt. s.l.m.

Descrizione organolettica: Questo Fiano è un vino sapido con mineralità, freschezza e sontuosità. Naso elegante, sontuoso, ricco di frutta gialla, erbe aromatiche, note di frutta secca, in sottofondo troviamo splendidi ritorni minerali

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Senza solfiti aggiunti



CODA DI VOLPE

Uva: Coda di Volpe (così chiamata per la caratteristica forma del grappolo allungato simile alla coda della volpe)

Vinificazione: Pigiadiraspatura per togliere il graso, poi fermentazione spontanea con lieviti indigeni insieme alle bucce per 8 giorni. Poi pressatura soffice e il mosto ottenuto viene fermentato in Serbatoi di acciaio. Con successivo affinamento in serbatoi d'acciaio non subisce chiarifica e viene messo in bottiglia non filtrato per non togliere niente di naturale

Tipologia del terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot 2500 viti/ettaro con una resa di 60 ql/Ha ed una altitudine media dei vigneti di 300 mt. S.l.m.

Descrizione organolettica: Vino dal colore tendente all'arancio grazie al contatto con le bucce in fermentazione. All'olfatto è intenso e con profumi di frutta matura

Temperatura di servizio: 10-12 °C





BENEPop VOL.2

Vitigno: Aglianico - Sciascinoso

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro

Altitudine ed esposizione: 300/350 m s.l.m. con esposizione Sud Est

Caratteristiche del Terreno: argilloso-calcareo

Fermentazione: Dopo la leggera pressatura delle uve, segue la fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio grazie all'uso dei soli lieviti autoctoni. Segue la rifermentazione in bottiglia senza sboccatura

Affinamento: acciaio e vetro

Colore: rosso chiaro

Gusto: fruttato, abbastanza tannico e aromatico.

Abbinamenti: Antipasto e aperitivo.

Temperatura di servizio: 12 °C

BENEPop VOL.1

Vitigno: Fiano - Falanghina

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro

Altitudine ed esposizione: 300/350 m s.l.m. con esposizione Sud Est

Caratteristiche del Terreno: argilloso-calcareo

Fermentazione: Dopo la leggera pressatura delle uve, segue la fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio grazie all'uso dei soli lieviti autoctoni. Segue la rifermentazione in bottiglia senza sboccatura

Affinamento: acciaio e vetro

Colore: giallo arancio

Gusto: fruttato, abbastanza tannico e aromatico.

Abbinamenti: Antipasto e aperitivo

Temperatura di servizio: 12 °C



MARTUMME'

Vitigno: Aglianico 100% **Forma d'allevamento:** Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro

Altitudine ed esposizione: 300/350 m s.l.m. con esposizione Sud

Caratteristiche del Terreno: argilloso-calcareo

Fermentazione: con i lieviti indigeni, per circa 40 giorni, poi pressatura soffice

Affinamento: 100 % 12 mesi in Barrique e Tonneau da 3,5 e 5 HL di rovere Francese nuove e usate, poi in bottiglia per almeno 1 anno

Colore: rosso carico

Gusto: gusto secco, abbastanza tannico e aromatico e allo stesso tempo fruttato

Abbinamenti: pasta con sugo, carni rosse, formaggi stagionati, ed affettati e anche come vino da fine pasto, da meditazione con cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



PASSITO DI FALANGHINA



Uva: Falanghina

Raccolta: Alla fine di settembre, vengono raccolti manualmente i grappoli migliori di falanghina. Messi ad appassire in cassette e graticci all'interno di locali arieggiati fino a dicembre: si procede poi con la pressatura soffice dei grappoli.

Vinificazione: In bianco, con pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in tonneau di rovere tradizionale francese per un periodo di un mese circa. Con successivo affinamento in serbatoi d'acciaio e vetro.

Tipologia del terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot 2500viti/ettaro con una resa di 50 q/Ha ed una altitudine media dei vigneti di 350 mt. s.l.m.

Descrizione organolettica: colore giallo oro. All'olfatto è intenso ed equilibrato, si avvertono sentori di frutto speziato, eccellente intensità non solo dolce ma con una consistente acidità

Abbinamenti: formaggi semistagionati accompagnati da miele d'acacia, oppure dolci secchi alla mandorla.

Temperatura di servizio: 12-14 °C

VINO SPUMANTE BRUT

Vitigno: Falanghina 100%

Forma d'allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro

Altimetria ed esposizione: 300 m s.l.m. con esposizione Sud, Sud - Est

Caratteristiche del Terreno: terreni di medio impasto ed arenarie

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice in acciaio.

Maturazione: oltre i 24 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia con remuage settimanale. Dopo avviene la sboccatura a dosaggio zero

Colore: giallo paglierino

Naso: ampio ed intenso con riconoscimenti di frutta matura gialla

Gusto: fresco e fruttato, morbido ed equilibrato, finale lungo e persistente

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, adatto anche a tutto pasto

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C



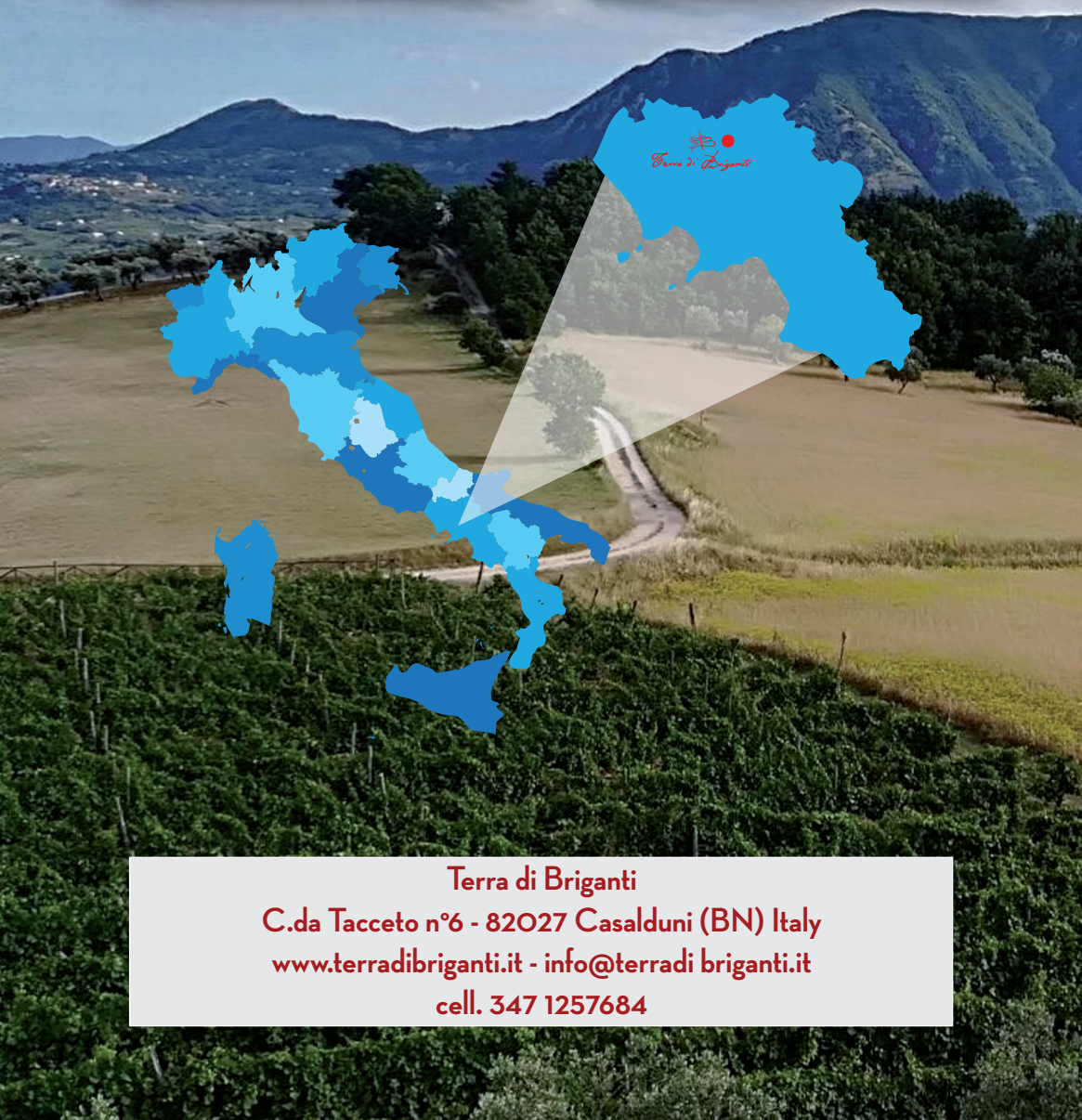
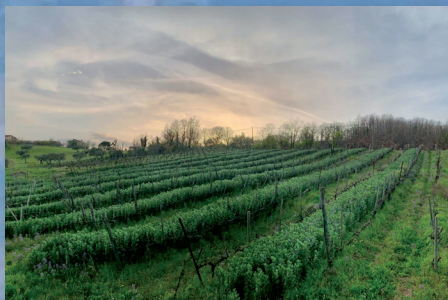
OLIO EVO



Caratteristiche del prodotto: Olio extra vergine di oliva ottenuto unicamente da olive della cultivar "ORTICE" raccolte a mano tra novembre e dicembre e il giorno stesso di raccolta viene fatta la spremitura a freddo mediante procedimenti meccanici. Le olive vengono lavorate con dei martelli senza contatto con l'aria per evitare l'ossidazione. Poi viene estratto a freddo cioè a temperatura non superiore ai 30° per conservare le caratteristiche proteiche.

Luogo di produzione: Casalduni (BN) 330/350 m.s.l.m.

L'olio ha un pregio estremamente interessante: l'elevato contenuto in composti fenolici e più in particolare di polifenoli, noti per il potere antiossidante



Terra di Briganti

C.da Tacceto n°6 - 82027 Casalduni (BN) Italy

www.terradibriganti.it - info@terradibriganti.it

cell. 347 1257684