



aziende vitivinicole e vinicole

CAMPANIA
DOVE IL VINO È LEGGENDA

guida/catalogo
2017/2018



Associazione Italiana Sommelier
REGIONE CAMPANIA

aziende vitivinicole e vinicole

CAMPANIA
DOVE IL VINO È LEGGENDA

GUIDA CATALOGO
5ª edizione 2017-2018



Regione Campania

Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Unità Operativa Dirigenziale 06

Tutela della Qualità, Tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici, Servizi di Sviluppo Agricolo

Sviluppo Campania spa

Progetto Enoteca Regionale Sistema Territori del Gusto

Coordinamento Generale:

Filippo Diasco, *Direttore Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali*

Brunella Mercadante, *Dirigente Unità Operativa Dirigenziale 06*

Maria Passari, *Dirigente di Staff*

Luciano D'Aponte, *Responsabile Vitecoltura UOD06*

Redazione

Vivien Buonocore, Gennaro Casato, Maria De Vivo, Nicola Fontana, Alberto Ziello

Degustazioni e valutazione vini:

Associazione Italiana Sommelier - sezione Campania

Nicoletta Gargiulo, *Presidente Ais Campania*

Marco Starace, *Consiglio Nazionale membro G.E.N.*

Capi Panel

Nicoletta Gargiulo

Franco De Luca

Maria Sarnataro

Tommaso Luongo

Progetto Grafico, impaginazione e stampa



EDISTAMPA
EDITORE

EDISTAMPA SUD S.R.L.

Località Pezza, Zona Industriale snc

81010 Dragoni (CE) - Italy

amm@edistampa.com

edistampasud@pec.it

*Non soltanto amore,
bacio bruciante e cuore bruciato,
tu sei, vino di vita,
ma amicizia degli esseri, trasparenza,
coro di disciplina, abbondanza di fiori...*

Pablo Neruda



Presentazione

I vini campani, tipici ed inimitabili, da sempre sono in grado di richiamare alla mente la straordinarietà dei luoghi di origine e la solidità delle tradizioni locali. E' proprio per raccontare e difendere questo immenso patrimonio che ritorna, con la quinta edizione, la "Guida catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Campania", ormai riconosciuto ed apprezzato strumento di promozione delle produzioni vitivinicole regionali.

La Campania è terra di vini di tradizione antichissima e di grande qualità, che negli ultimi tempi hanno vissuto una vera e propria riscoperta da parte di un folto pubblico, anche estero, in cerca di sapori legati ai territori di origine. L'esplosione, negli anni più recenti, delle esportazioni dei vini a marchio regionali ne è lampante conferma. Nell'ottica del perseguimento della crescita continua di questo comparto, molto rilevante per l'intera economia regionale, è ora necessario porre in essere tutte le azioni utili a migliorare ulteriormente il posizionamento dei nostri vini sui mercati nazionali ed internazionali. La strategia tracciata è quella della continua ricerca della qualità, unita all'impegno per l'ampliamento delle produzioni a marchio, oltre - naturalmente - alla realizzazione di adeguate iniziative promozionali.

La "Campania del vino" si caratterizza per qualità e tipicità elevatissime. I dati più recenti sono di segno positivo: la produzione di vini dop campani si è attestata in costante crescita negli ultimi sette anni; tuttavia, i margini generali di sviluppo del comparto restano ancora ampi. Ed è proprio qui che risiede, in estrema sintesi, la vera sfida che ci attende nell'immediato futuro: la costruzione di una "regione del vino" più riconoscibile sul piano commerciale, con percentuali produttive sempre maggiori di vini a marchio di qualità, e in grado di invadere il mercato internazionale.

Una sfida, questa, che si accompagna a quella più generale, e più complessa, di unire la ricchezza specifica - in questo caso quella della pregevolezza dei vini campani - ad un brand unico e inconfondibile: quello della "Campania", di una terra cioè ricca di tradizione e avanguardia, di storia e luoghi straordinari, di colori e sapori unici. Tutte caratteristiche che, a ben vedere, ritroviamo ogni volta magistralmente decantate nello spazio di un bicchiere di vino campano.

On. Vincenzo De Luca

Presidente della Regione Campania



Prefazione

La "Guida delle aziende vitivinicole e vinicole della Campania" giunge alla sua quinta edizione, sulla spinta delle esplicite richieste di molte case vinicole campane che amano mettersi in gioco e riconoscersi nell'ormai tradizionale volume, nell'ottica dell'attenzione che la policy regionale di riferimento riserva ad un comparto così strategico per la nostra economia.

Il catalogo si propone come una carrellata rappresentativa dei principali vitigni e territori campani d'espressione (terroir), spaziando dai maestosi vini dell'ager Falernum alle solari bottiglie del Vesuvio e dei Campi Flegrei, dalle espressioni eleganti dell'Irpinia e del Sannio a quelle più fresche e profumate della Costa d'Amalfi e del Cilento. Nel complesso, un patrimonio vario ed affascinante, che va adeguatamente valorizzato con una sapiente e costante strategia di valorizzazione, di cui il presente volume rappresenta ormai un solido architrave.

Anche quest'anno, come di consueto, la Guida è realizzata grazie alla collaborazione dell'Amministrazione regionale con l'Associazione Italiana Sommelier sezione Campania, che ha curato gli aspetti tecnici e le procedure di assaggio finalizzate a raccontare con la massima imparzialità le qualità dei vini regionali.

La presente edizione raccoglie circa trecento vini campani (con più di centocinquanta case vinicole rappresentate) delle cinque province campane, e inoltre si arricchisce di un inserto statistico recante la lista completa di tutte le cantine vinicole presenti nella regione: una vera e propria miniera che, a poco a poco, sta disvelando le sue gemme preziose.

I vini campani, con le quindici Doc, le quattro Docg e le dieci Igp - che in molti casi si sono fregiati di prestigiosi riconoscimenti anche internazionali -, sono il risultato della tenace opera di difesa e di riscoperta da parte dei produttori locali delle tradizioni e delle varietà di uve autoctone. Una realtà meravigliosa e complessa che va sempre più salvaguardata e incoraggiata, perchè possa occupare sui mercati internazionali una posizione di spicco, consona al pregio dei prodotti proposti.

Avv. Francesco Alfieri

*Consigliere delegato del Presidente
all'Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca*





I vini campani
nell'esperienza
dell'Associazione
Italiana Sommelier

Nicoletta Gargiulo
Presidente Ais Campania

Volto lo sguardo indietro negli anni e ricordo vini rossi muscolosi, molto carichi di speziatura, vini bianchi non sempre bilanciati tra durezza e morbidezze. Ed invece, oggi come sono i vini Campani? I rossi denotano struttura ma allo stesso tempo eleganza, sono succosi di frutto e fiori freschi; i bianchi, fragranti con acidità notevoli che consentono loro di rimanere a lungo in bottiglia, per poi esplodere in complessità inimmaginabili; poi, i rosati leggiadri e serbevoli, e le bollicine intriganti.

Anche le nostre carte dei vini sono cambiate: sfogliarle, oggi, è un piacere, perché un numero incredibile di pagine sono dedicate alla Campania.

Se guardiamo anche alla nostra Associazione, le considerazioni sono più che positive: il numero di soci è notevolmente cresciuto, il corpo relatori e degustatori si è arricchito, anno dopo anno i nostri corsi sono sempre più seguiti.

Tirando le somme, mi viene naturale dire che stiamo crescendo insieme, e che si sono create le giuste sinergie tra istituzioni, produttori e Ais Campania.

Continuiamo tutti a comunicare i nostri vini e a bere campano!



	PRESENTAZIONE	
	a cura del <i>Presidente della Regione Campania</i>	
	Vincenzo De Luca	5
	PREFAZIONE	
	a cura di Francesco Alfieri	
	<i>Consigliere per l'Agricoltura della Regione Campania</i>	7
	I VINI CAMPANI NELL'ESPERIENZA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER	
	a cura di Nicoletta Gargiulo	
	<i>Presidente AIS sezione Campania</i>	9
	TRA STORIA E MITO	
	viaggio nella tradizione	
	e nei luoghi del vino in Campania	12
<hr/> Indice generale	CAMPANIA REGIONE DEL VINO	18
	VALUTAZIONE DEI VINI	27
	I VINI DOCG, DOC E IGP DELLA CAMPANIA	28
	Le aziende e i vini della provincia di Avellino	58
	Le aziende e i vini della provincia di Benevento	108
	Le aziende e i vini della provincia di Caserta	138
	Le aziende e i vini della provincia di Napoli	158
	Le aziende e i vini della provincia di Salerno	194
	APPENDICE	
	Le altre aziende della Campania	
	produttrici di vini DOP e IGP negli anni 2015 e 2016	224

Duemilasettecento anni di cultura del vino: è questa la sintesi della storia della viticoltura in Campania, uno dei territori più antichi di insediamento della vite, che ancora oggi si caratterizza per la presenza di ceppi centenari in molti vigneti.

Il legame della terra campana al vino è antico, fittissimo, ed intreccia nel corso dei secoli testimonianze, reperti archeologici, ipotesi storiche, ma anche echi e suggestioni.

La storia dell'enologia in Campania – ricostruita in base ai reperti pervenuti – ha inizio intorno all'VIII secolo a.c. con l'arrivo degli antichi greci nell'area costiera della regione, che sarebbe poi confluita, insieme ad altri territori dell'Italia meridionale, nella Magna Grecia. Con molta probabilità, fu proprio il popolo greco ad introdurre in Campania la coltivazione di alcune specie di *vitis vinifera* e più in generale la cultura, gli usi e le tradizioni legate alla produzione di vino. Alcuni studiosi ritengono che molte varietà oggi considerate autoctone affondino in realtà le loro radici in terra greca: sarebbe questo il caso, ad esempio, dell'Aglianico – la *cultivar* campana attualmente più nota al di fuori dei confini della regione –, il cui nome si pensa derivi direttamente da *Ellenico*, cioè "greco", oppure da *Eleanico*, ovvero da Elea, la provincia

greca sulla costa campana. È pur vero, tuttavia, che altri studi più recenti riconducono il nome Aglianico ad un termine latino anziché greco, in particolare a quello identificativo della "gens Allia", una famiglia romana con svariate proprietà in Campania, riportando quindi la coltivazione del vitigno nell'alveo della tradizione latina.

Non si pensi, ad ogni modo, che gli albori della storia del vino nella regione siano privi di ulteriori contaminazioni e suggestioni. Esistono nella storia enologica della Campania anche richiami a tradizioni vinicole di diversa derivazione da quella greca o da quella romana, e più precisamente di matrice etrusca. È questo il caso, ad esempio, dell'Asprinio, coltivato nella provincia di Caserta e da cui si ricava l'omonimo vino, apprezzato anche in versione spumante. Si tratta di una specie antichissima, che quasi certamente fu introdotta già in epoca etrusca nelle pianure nei dintorni di Aversa. Anche il particolare ed originale sistema di allevamento in uso ancora oggi – quello "ad alberata", ovvero realizzato attraverso l'avvitamento della vite al pioppo e lo sviluppo in altezza della pianta – era, a quanto pare, già adottato dalla popolazione etrusca della provincia Casertana.

Dunque, innumerevoli tracce e richiami, antiche varietà d'uva e

TRA STORIA E MITO:
viaggio nella tradizione
e nei luoghi
del vino in Campania

peculiari tecniche di coltivazione si intersecano ed abbozzano un quadro suggestivo di tradizioni del vino in Campania che risale ad almeno sette o otto secoli prima di Cristo. Tuttavia, è solo molto più tardi, e più precisamente in epoca romana, che il vino campano raggiungerà livelli apprezzabili e l'intera regione assumerà un ruolo di rilievo nel settore enologico. In particolare, l'egemonia della Campania in epoca romana si attesterà non solo dal punto di vista produttivo, ma anche da quello commerciale, grazie agli innumerevoli porti regionali, che diverranno fulcro di scambi con gli altri paesi affacciati sul Mediterraneo.

Tutte le pregevoli varietà antiche coltivate nella regione oltre duemila anni fa sono ben descritte e classificate nella "Historia naturalis" di Plinio e nel "De rustica" di Columella: i due autori riconoscono la presenza in zona di vitigni "nobili" (con l'Aminea e le Nomentanae) in grado di produrre ottimi vini. Tra il I secolo a.c. e il II secolo d.c. la concentrazione di vigneti e vini per così dire 'd'élite' in Campania non ha eguali nel resto d'Italia, probabilmente anche perché in quest'area erano già conosciute e in uso da tempo le tecniche di potatura della vite (grazie alla secolare tradizione greca e alle influenze di quella etrusca). I preziosi reperti archeologici di Pompei testimoniano ancora

oggi l'eccellente qualità dei vini locali noti nell'antichità come i "vini degli imperatori". I vini decantati da Cicerone, Plinio, Marziale, Virgilio, quali la *Vitis Hellenica*, la *Vitis Apiana*, il *Vinum Album Phalanginum* e la *Aminea Gemina*, solo per citarne alcuni, non sono altro che i progenitori dell'Aglianico, del Fiano, della Falanghina e del Greco. I vari affreschi delle antiche ville degli scavi di Pompei ed Ercolano e i depositi di anfore raccontano come il vino venisse già allora conservato in cantine e finanche etichettato, offrendo la prova tangibile della secolare tradizione del "culto del vino" in Campania. Si pensi - solo per fare un esempio concreto della convivialità e della ritualità legate alla produzione e al consumo di vino -, ai numerosi affreschi pompeiani di "Amorini vendemmiatori", raffiguranti putti sulla scala a pioli intenti a raccogliere l'uva, o impegnati in riti dionisiaci in uno scenario adorno di grappoli di diverse varietà: immagini che ben rappresentano l'antico amore della Campania per la tradizione del vino.

A questo proposito, una menzione speciale merita senza dubbio il Falerno, il vino più famoso dell'antichità, decantato dai celebri letterati Catullo e Cicerone ed esportato in tutte le province dell'Impero. Il vino è anche citato nella famosa cena di Trimalcione nel "Satyricon"



di Petronio quale simbolo di prestigio e di potere. Sappiamo, grazie a documenti ed iscrizioni, che il Falerno veniva prodotto con l'accompagnamento di musiche sacre, veniva etichettato, era lasciato invecchiare per numerosi anni, e veniva poi venduto ad un costo molto elevato, pari ad almeno quattro volte quello di un vino comune.

Anche i vini prodotti anticamente all'ombra del Vesuvio e nell'area di Sorrento godevano di grande fama: i vitigni più famosi all'epoca dell'imperatore Augusto (27 a.c.) erano le Amineae, da cui si produceva il vino "Sorrentinum" a Sorrento e il "Vesuvinum" a Napoli.

Con la fine dell'impero romano, inizia poi il declino dell'enologia regionale, che culmina nel periodo del Medioevo.

Bisognerà attendere l'epoca rinascimentale e barocca per registrare un nuovo timido rilancio dei vini campani. Agli inizi del Novecento, tuttavia, una grave infestazione di fillossera distruggerà gran parte dei vigneti della regione, provocando danni ingenti e arrestando di fatto lo sviluppo del comparto. Successivamente, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, sarà finalmente riavviato il percorso di crescita dell'enologia campana.

Proprio negli ultimi decenni, grazie all'impegno dei produttori

locali e delle istituzioni coinvolte, è stata recuperata l'eredità storica delle varietà antiche della regione, da cui ancora oggi si continuano a produrre vini di grande pregio e tipicità. L'originalità dei vini regionali, dai profili aromatici fortemente riconoscibili, si deve proprio alla ponderata scelta da parte degli attori del territorio di proteggere ed incentivare, nel corso del tempo, i vitigni locali. Nello scorso ventennio, mentre tutte le regioni vitivinicole del mondo concentravano la propria attenzione sui vitigni "internazionali", la Campania ha scoraggiato, e in alcuni casi vietato, l'impianto di vigne con vitigni internazionali, puntando invece sulle varietà indigene di antica derivazione.

Negli ultimi anni, poi, i vini della Campania hanno registrato un crescendo di successi, calamitando un costante interesse da parte dei consumatori. Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi, la Falanghina e le diverse espressioni dell'Aglianico sono solo alcuni dei tanti vini che oggi fanno della Campania una delle regioni più interessanti d'Italia dal punto di vista enologico. La regione - che nel secolo scorso era considerata di second'ordine rispetto alle altre grandi regioni italiane produttrici di vino, quali ad esempio la Toscana o il Piemonte - ha lentamente, ma pervicacemente,



ricquistato un ruolo di primo piano nell'enologia nazionale ed internazionale, ed è oggi guardata con molto interesse soprattutto dagli operatori esteri in cerca di sapori tipici legati ai territori d'origine.

Oltre alla presenza di vitigni storici con una grande ricchezza varietale, la regione Campania si caratterizza per la molteplicità di ambienti vocati alla coltivazione della vite, ciascuno con connotazioni molto specifiche. Tra di essi, è possibile distinguere, in linea di massima, un nucleo costiero, un nucleo vulcanico e un nucleo afferente alle aree interne. Ogni zona ha selezionato nei secoli i propri vitigni, che nel tempo si sono perfettamente adattati alla geografia dei luoghi, entrando in completa sintonia con l'ambiente e il territorio. Alcuni vitigni - come nel caso dei caratteristici terrazzamenti delle Penisola Amalfitana e Sorrentina, e delle isole di Ischia, Capri e Procida - si sono adattati al mare e alla salsedine, dando origine ad alcuni dei vini più prestigiosi dell'enologia nazionale. Altri vitigni si sono invece conformati ai terreni vulcanici, ricchi di ceneri e lapilli, nelle terre del Vesuvio, delle solfatare di Pozzuoli, degli Astroni, del vulcano Roccamonfina, eccetera. Nelle aree interne, caratterizzate da inverni più rigidi e piovosi, e da terreni per lo più argillosi,

che hanno subito l'influenza dell'attività vulcanica nel corso dei secoli, le "viti della terra" della Campania hanno generato vini di grande eleganza. Nelle vigne interne, spiccano il Greco (l'antica Aminea Gemina, da cui nasce il Greco di Tufo), e il Fiano (identificato con le antiche uve apiane, da cui deriva il Fiano di Avellino), entrambi DOCG dal 2003. La Falanghina che dona il suo nome alla DOC campana più diffusa "Falanghina del Sannio". Ma il vero "dominus" della vigna campana è l'Aglianico, un vitigno antichissimo come si è detto in precedenza, che origina vini di eccellente qualità: il Taurasi, in provincia di Avellino, primo tra i DOCG dell'Italia meridionale; l'Aglianico del Taburno, ultima tra le DOCG campane; il Falerno del Massico, dalle origini antichissime, e il Galluccio, in provincia di Caserta; ancora le varie altre tipologie della DOC Sannio, e il Cilento, in provincia di Salerno.

Ed ecco, dunque, in sintesi, ciò che più caratterizza l'enologia campana: il profondo radicamento nella storia e nelle tradizioni, e le caratteristiche uniche e peculiari dei luoghi di produzione. Due punti di forza esclusivi, sui quali si è costruito, grazie alla tenacia di piccoli e grandi produttori locali, il trampolino di lancio per la riscoperta dei pregevoli vini campani.



Between history
and myth:
a journey through
traditions and places
of wine production in
Campania

The culture of the wine in Campania boasts ancient origins and traditions. Campania is one of the most ancient areas where the grapevine was cultivated, and it is still today characterized by the presence of old vine varieties in many vineyards. The link between the wine and the region is ancient, very solid, and is told through archaeological finds, inscriptions, historical documents, but also hypothesis and suggestions. The history of enology in Campania - reconstructed on the basis of the archeological finds and documents - begins around the 8th century BC. with the arrival of the ancient Greeks in the coastal area of the region. Most likely, the Greek people introduced in Campania the cultivation of some vitis vinifera species and more generally the culture, the customs and traditions associated with wine production. Some scholars believe that most of the regional native varieties actually have their roots in Greek soil: this is the case, for example, of Aglianico - the most famous species outside the regional borders - whose name is believed to come directly from Ellenico, that is to say "Greek", or from Eleanico, that is to say "from Elea", the Greek town on the seaside in the province of Salerno. However, in the regional oenological history there are also hints referring to other traditions, and more precisely to the Etruscan one. This is the case, for example, of Asprinio, cultivated in the province of Caserta. It is an ancient species, which almost certainly was introduced in the period of the Etruscan civilization in the plains around Aversa city. Even the particular and original vine-growing system - the one called "alberata", which is still in use, and where the

grapevine is grown on poplar trees - was apparently already adopted by the Etruscan population in the province of Caserta.

Thus, innumerable traces and hints, ancient grape varieties and particular cultivation techniques are mixed together and are able to draw a unique picture of wine traditions in Campania that date back to seven or eight centuries BC. However, it is only later, and more precisely in the Roman period, that wines from Campania will reach higher quality levels and the whole region will play an important role in the oenological sector. All the precious ancient varieties cultivated in the region more than two thousand years ago are well described and classified in "Historia naturalis" by Plinio and in "De rustica" by Columella: the two latin authors acknowledge the presence in the area of "noble" vines (such as Aminea and Nomentanae) that produce excellent wines. Between the 1st century BC and the 2nd century AD the number of vineyards and noble wines in Campania is unequalled in the rest of Italy (also thanks to the old Greek tradition and the influences of the Etruscan one). The precious archaeological finds in Pompeii still testify the excellent quality of the local wines that were known in ancient times the "emperors' wines". The wines praised by Cicerone, Plinio, Marziale, Virgilio, such as Vitis Hellenica, Vitis Apiana, Vinum Album Phalanginum, and Amine Gemina, to name but a few, are nothing else but the progenitors of Aglianico, Fiano, Falanghina and Greco. The various frescoes of the ancient villas in Pompeii and Herculaneum as well as the ancient amphorae tell us how the wine used to be preserved in cellars

and even labelled, thus confirming the existence of a centuries-old tradition of wine in Campania.

A special mention, in this context, should be given to Falerno, the most famous wine of ancient times, that was praised by the writers Catullo and Cicerone, and was exported to all provinces of the Roman Empire. We know, thanks to many documents and inscriptions, that Falerno was made with the accompaniment of sacred music, was labelled, that it aged for many years and then was sold at a very high price: at least four times the cost of a common wine.

Even the wines produced near Vesuvius and in Sorrento area enjoyed a great reputation in the era the Emperor Augustus (27 BC).

With the end of the Roman Empire, the decline of regional enology began, and reached the highest point in the Middle Ages. At the beginning of the 20th century, thereafter, a severe phylloxera infestation destroyed most of the vineyards in the region, causing huge damages and essentially stopping the development of the wine sector.

Later on, in the Eighties of last century, Campanian wines started to flourish again.

In the most recent decades, thanks to the commitment of the local producers and institutions, many autochthonous vines have been recovered and the grapevine variety is still today considered a valuable asset. Over the past twenty years, while all the world's wine-producing regions focused their attention on "international" vines, Campania avoided the planting of international vines, focusing attention on indigenous varieties of ancient origin. In the latest years Campania wines

have grown very much in success among consumers and wine experts. Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Falanghina, Taurasi and the different expressions of Aglianico are only a few of the many wines that nowadays make Campania one of the most interesting regions in Italy. The region - that in the last century was considered one of minor importance in comparison to the major Italian wine-producing regions, such as Toscana or Piemonte - has slowly, but tenaciously, regained a leading role in the national and international enology and is now viewed with great interest, especially by the foreign operators in search of typical flavours.

The grapevine in Campania is cultivated in very different places, among which it is possible to distinguish a coastal area, a volcanic area and an internal area. Some vines - as for the ones cultivated in the Peninsula Amalfitana and Sorrentina, and in the islands of Ischia, Capri and Procida - adapted to the sea and the saltiness, thus giving origin to some of the most prestigious wines in the national oenology. Other vines adapted to the volcanic grounds, rich of ashes, in the Vesuvius area, Pozzuoli, Astroni, the volcano Roccamonfina, etcetera. In the internal areas, characterized by rainy winters, "the earth grapevines" of Campania, such as Fiano, Greco, Falanghina and Aglianico, produce many famous wines of great elegance.

Overall, it can be stated that viticulture in Campania is rich in history, authenticity and originality. Every wine-growing area is a unique microworld capable of leaving distinctive imprints on the wines.



CAMPANIA,
Regione del Vino

Sono quasi seicento le aziende vitivinicole presenti nella regione Campania che producono e certificano vini a marchio dop e igr, secondo la stima recentemente elaborata dall'Assessorato all'Agricoltura regionale, sulla base dei dati raccolti dal competente organismo di certificazione. Si tratta di un numero straordinario, che da solo è in grado di raccontare la ricchezza del tessuto produttivo del settore vino della regione.

In molti casi, si tratta, è pur vero, di aziende di sola 'trasformazione', dedite cioè non alla coltivazione di vigneti ma all'acquisto di uve e al successivo imbottigliamento. Tuttavia, non può non sorprendere la vivacità produttiva e commerciale del territorio in questo settore, soprattutto se si considera che il dato complessivo di seicento aziende riflette solo il numero di cantine campane che producono vini a marchio dop o igr (che rappresentano ancora oggi appena il trenta per cento di tutta la produzione regionale) e non tiene conto delle aziende che producono vino da tavola per proprio consumo e per la sua immissione in limitati circuiti commerciali locali.

La Campania, dunque, al pari delle regioni italiane simbolo della viticoltura, come il Veneto o il Piemonte, rientra a pieno titolo nel novero delle "regioni del vino", dove cioè la tradizione

di Bacco è fortemente presente e radicata nei territori a livello capillare. La produzione di vini a marchio dop e igr è realizzata in ciascuna delle cinque province della regione secondo declinazioni sempre diverse, non solo dal punto di vista tipologico, ma anche dal punto di vista dell'organizzazione imprenditoriale e della peculiarità dei luoghi di produzione. La Campania è ad esempio la terra dove sono nate le storiche e grandi aziende dell'Irpinia (l'area interna collinare che vanta la lavorazione di ben tre docg), ma è anche la terra della tradizione delle cooperative del Sannio, dove le aziende fanno sistema e rafforzano i legami sociali sul territorio nell'area all'ombra del monte Taburno. La Campania è inoltre la terra che produce vini unici, al sapore di mare, nel Cilento o nelle penisole Amalfitana e Sorrentina; ancora, è la terra dei vini vulcanici coltivati alle pendici del Vesuvio, nei Campi Flegrei, nell'area del vulcano di Roccamonfina. Infine, è la terra in cui piccole imprese, talvolta poco conosciute, ancora oggi tramandano sistemi di vinificazione molto antichi e tradizionali, come quello della conservazione del vino in anfore di terracotta o della cottura delle uve in forno prima della fermentazione, oppure sistemi peculiari di coltivazione come quello di origine etrusca delle "alberate" aversane.



La Campania è una regione dove il paesaggio vitivinicolo è fortemente presente: ci sono aree specificamente dedicate alla vite, come l'Irpinia e il Sannio (zone interne collinari dove si produce oltre l'ottanta per cento dei vini a marchio campani), ma anche aree urbane che abbracciano e inglobano a ridosso dei centri abitati vigneti caratteristici, come quelli all'ombra del Vesuvio, sui delicati rilievi dei Campi Flegrei, o i terrazzamenti a picco sul mare delle aree costiere o delle isole Capri e Ischia, senza contare le aree di antica tradizione di coltivazione della vite come quelle all'ombra del monte Massico.

Complessivamente, la regione vanta oltre 23.000 ettari di vigneti coltivati (dati dell'ultimo censimento) con una produzione

di oltre 1,3 milioni di ettolitri (la porzione produttiva maggiore ricade nella provincia di Benevento con circa 10.500 hl, seguita da Avellino con quasi 6.000 hl, Salerno con circa 3.500 hl, Caserta con 2.000 hl e Napoli con circa 1.600 hl). La vite è coltivata per il 70% nella zona altimetrica "collina interna", (16.385 ettari), per il 17% (ettari 16.385) in "montagna", per il 9% (ettari 2.186) in territori ricadenti nella "collina litoranea" e solo per il 4% nei territori di "pianura". Dunque, i vini campani sono per lo più espressione di territori collinari. E' una viticoltura, spesso associata agli uliveti, in simbiosi perfetta con il paesaggio a cui dà un volto unico grazie ai caratteristici terrazzamenti, ai filari che adornano le colline interne e i dolci declivi sul mare.

Gli areali vitivinicoli a denominazione



DOP/DOCG

1. Taurasi
2. Greco di Tufo
3. Fiano di Avellino
4. Aglianico del Taburno

DOP/DOC

5. Ischia
6. Capri
7. Vesuvio
8. Cilento
9. Falerno del Massico
10. Castel San Lorenzo
11. Aversa
12. Penisola Sorrentina
13. Campi Flegrei
14. Costa d'Amalfi
15. Galluccio
16. Sannio
17. Irpinia
18. Falanghina del Sannio
19. Casavecchia di Pontelatone

Nell'ultimo trentennio, è pur vero, si è registrata una progressiva riduzione della superficie regionale dedicata alla coltivazione della vite - per effetto della generale urbanizzazione dei territori -, che ha interessato in maggior parte le province di Napoli e di Salerno. Tuttavia, nonostante la complessiva riduzione della superficie in ettari dedicata alla produzione vitivinicola (SAU), **la produzione di vini dop campani** - di vini cioè con un marchio di origine e qualità riconosciuto a livello europeo- **si è attestata in costante crescita negli ultimi sette anni. Anche i dati del 2016 mostrano un incoraggiante anche se lieve incremento rispetto all'anno precedente.** Nel 2016 gli ettolitri di vini dop prodotti in Campania sono circa 188.000 a fronte dei 174.000 del 2012 e 185.000 del 2015. Dunque, se è vero che in Campania la SAU a vite diminuisce, è pure vero che la produzione di vini campani di alta qualità mostra negli ultimi anni un **trend positivo**. Segno che le uve a marchio campane sono sempre più richieste e apprezzate dal pubblico di intenditori.

I margini di crescita del settore vitivinicolo regionale sono ancora, in questo senso, notevolmente ampi: di tutta la superficie vitivinicola della regione, solo appena il trenta per cento è adibita alla

produzione di uve a marchio dop o igp, mentre la parte restante è dedicata ancora ad uve e vini da tavola. In molte regioni italiane grandi produttrici di vino, il rapporto è esattamente all'inverso: la stragrande maggioranza della SAU a vite è dedicata alla produzione di vini a marchio. È auspicabile che anche in Campania si rafforzi il trend degli ultimi anni, per garantire un incremento della produzione di vini di qualità dop e igp maggiormente richiesti sul mercato internazionale. In altre parole, è utile che le piccole imprese già note in Italia e all'estero per le loro produzioni di qualità intraprendano un positivo percorso di **"scale-up"**, vale a dire di **progressiva crescita dimensionale per consentire l'acquisizione di nuove quote di mercato.** Il processo di start-up del comparto, come si è detto, è stato re-innescato intorno agli anni Ottanta del secolo scorso, con la rinascita della viticoltura campana legata ai vitigni tradizionali; è ora tempo di attivare strategie che consentano di realizzare in pieno il potenziale di sviluppo del settore.

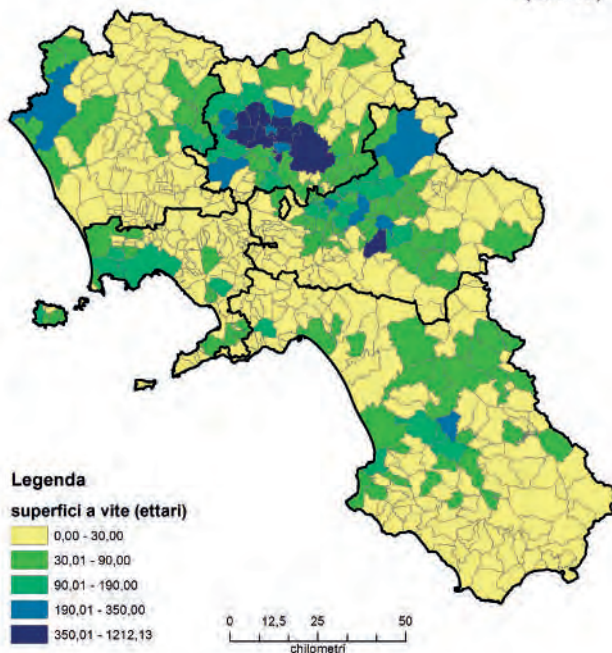
Un fattore rilevante, a questo proposito, potrebbe essere anche l'avvio di ulteriori azioni di associazionismo, utili a superare la frammentazione imprenditoriale del territorio.





Distribuzione territoriale delle superfici vitate

(ISTAT)



La regione nel complesso vanta oggi 15 DOC e 4 DOCG (complessivamente n. 19 DOP), oltre a 10 IGP.

Le DOP/DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) campane sono: Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Aglianico del Taburno. Le DOP/DOC (Denominazione di Origine Controllata) campane sono: Ischia, Capri, Vesuvio, Cilento, Falerno del Massico, Castel

San Lorenzo, Aversa, Penisola Sorrentina, Campi Flegrei, Costa d'Amalfi, Galluccio, Sannio, Irpinia, Casavecchia di Pontelatone, Falanghina del Sannio. I vini IGP/IGT (Indicazione Geografica Tipica) sono: Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Beneventano, Terre del Volturno, Campania, Catalanesca del Monte Somma. Nell'agro di Benevento si produce

la DOC Falanghina del Sannio e la DOCG Aglianico del Taburno, mentre l'Aglianico insieme ad altri vitigni del territorio (Greco, Fiano, Piediroso...) dà vita alla DOC Sannio.

L'Irpinia è la culla di produzioni vinicole di pregio come la DOCG Taurasi, a base di Aglianico, la DOCG Fiano di Avellino, ottenuto dall'omonimo vitigno, e la DOCG Greco di Tufo. Nella stessa area si produce l'Irpinia DOC, nelle sue diverse tipologie (tra i rossi, oltre all'Aglianico, anche lo Sciascinoso e il Piediroso; tra i bianchi, oltre al Greco e al Fiano, anche il Coda di volpe e la Falanghina).

La provincia casertana dà invece vita alle DOC Falerno del Massico, Asprinio di Aversa (ottenuto dalle caratteristiche viti che, maritate al pioppo, crescono in verticale), Galluccio e Casavecchia di Pontelatone.

Più a sud, le terre vulcaniche dell'area vesuviana e napoletana, custodiscono i vitigni Piediroso, Falanghina, Biancolella, Sciascinoso e Forastera, per citarne alcuni. Da questi vitigni vengono prodotti vini DOC quali il Vesuvio (e Lacryma Christi del Vesuvio), la Falanghina dei Campi Flegrei, l'Ischia e il Capri. Proseguendo, il paesaggio diventa sempre più dolce e affascinante, dove il giallo dei limoni si confonde con l'azzurro del mare: è la terra in cui si produce la DOC Penisola Sorrentina con le sottozone

Lettere, Gragnano e Sorrento.

Continuando verso sud si giunge in Costiera Amalfitana, dove i vini sono fortemente tipicizzati, derivanti da vitigni autoctoni quali il Fenile, il Ginestra, il Ripolo, il Pepella e il Tintore, unici per la loro complessità aromatica. È l'area della DOC Costa di Amalfi, con le sottozone Furore, Ravello e Tramonti. A sud di Salerno, si giunge infine nel Cilento, dove ha sede l'omonimo parco nazionale riconosciuto come Patrimonio mondiale Unesco, dove si vinificano le DOC Cilento e Castel San Lorenzo. A ciò si aggiunga che, negli ultimi anni, nel corso delle attività di studio svolte dagli enti di ricerca specializzati e dai produttori locali - e anche grazie al lavoro di recupero dell'Assessorato regionale all'Agricoltura -, si è inoltre giunti ad una rivalutazione di numerosi vitigni locali. Tra di essi, è possibile citare: per la provincia di Avellino, il cosiddetto Greco muscio; per la provincia di Benevento, il Moscato di Baseliace; per la provincia di Caserta, il Pallagrello bianco, il Pallagrello Nero e il Casavecchia; per la provincia di Napoli, il Caprettone e la Catalanese; e per la provincia di Salerno, le varietà Fenile, Ginestra, Ripolo, Pepella, Tintore e Aglianicone. In generale, una storia di vitigni e varietà antiche dalla ricchezza sorprendente, che in parte è ancora oggi tutta da esplorare.



CAMPANIA,
a wine region

There are almost six hundred wineries in Campania that produce wines with a "dop" or "igp" certification, according to the estimates recently drawn up by the Regional Department of Agriculture. It is an extraordinary figure, which is able to tell the complexity of the regional wine production structure.

Campania - just like other regions that historically represent Italian viticulture, such as Veneto or Piemonte - can be rightly considered a "wine region", where Bacco's tradition is strongly present and is well rooted in its territories. The production of dop and igp wines is carried out in each of the five provinces, with different features. Campania is, for example, the land of the historical and big wineries of Irpinia (the hilly area that boasts three "docg" wines), but it is also the land of the cooperative tradition in the Sannio area, where wine companies are very often interlinked in networks. Campania is also the land that produces unique "marine" wines, in Cilento or in the Amalfi and Sorrento peninsulas; still, it is the land of "volcanic" wines cultivated on Vesuvius slopes, in Campi Flegrei, and in the area of Roccamonfina volcano. Finally, it is the land where small enterprises, that are often still unknown to the wide public, hand over very ancient and traditional winemaking systems, such as the wine conservation in terracotta amphorae or the baking of grapes before fermentation, or peculiar systems of grapevine cultivation such as the "alberata" in Aversa, that dates back to the Etruscan civilization. Campania is a region where the vineyard landscape is strongly present: there are areas specifically dedicated to grapevine cultivation

such as Irpinia and Sannio (internal areas where more than 80% of Campanian wines is produced), but there are also urban areas where many typical vineyards are embedded. Overall, the region boasts more than 23,000 hectares of cultivated vineyards with a production of about 1.3 million hectoliters (the largest production share falls in the province of Benevento with approximately 10,500 hl, followed by Avellino with almost 6,000 hl, Salerno with about 3,500 hl, Caserta with 2,000 hl and Naples with about 1,600 hl). The 70% of the grapevines cultivated in Campania is located in the area of the "internal hills" (16.385 hectares), 17% (16.385 hectares) in the "mountains", 9% (2.186 hectares) in the area of the "coastal hills", and only 4% in the plains. The cultivated surface precisely is 23.281,4 hectares, and is distributed among the five provinces of the region, with a predominance of Benevento and Avellino (2.076,3 hectares in Caserta, 10.527,3 hectares in Benevento, 1.619 hectares in Naples, 5.734, hectares in Avellino, 3.324,8, hectares in Salerno). Over the last thirty years, however, there has been a gradual reduction of the regional area dedicated to vine cultivation - as a result of the general urbanization of the territories - affecting mostly the provinces of Naples and Salerno. However, in spite of the overall reduction in hectares of wine production areas, the production of "dop" wines - that is to say wines with a European trademark for origin and quality - has steadily grown in the past seven years. The 2016 figures also show an encouraging increase if compared to the figures of the previous year. Nonetheless, the growth margins of

the regional wine sector are still very wide: only the thirty percent of the whole regional wine-growing area is used for the production of "dop" or "igp" wines while the remainder is still devoted to "table wines". It would be advisable for Campania to follow the trend of the recent years, and to increase the production of wines with igp and dop certification. Small enterprises - that are already known in Italy and abroad for their quality wines - should undertake a positive path of "scaling-up", that is to say a progressive dimensional growth, in order to be able to gain new market shares. A relevant factor in this regard could also be the implementation of more associating activities, in order to overcome the fragmentation of the entrepreneurial system. Each province of Campania boasts native grape varieties and is linked to its wine productions by an ancient symbiosis.

Irpinia is the cradle of valuable wine productions with Denominations of Protected Origin (DOC/DOCG), such as *Taurasi*, made out of *Aglianico*, *Fiano di Avellino*, made from the ancient *Vitis Apiana*, and *Greco di Tufo*.

In Irpinia you can also find all the various kinds of *Irpinia DOP/DOC*. If you head north, you get to the countryside of Benevento, that is the province with the largest wine production in Campania. Here the grape variety *Aglianico* gives birth to the *DOP/DOCG Aglianico del Taburno* and the *DOP/DOC Sannio*. Here you can also find the famous *DOP/DOC Falanghina del Sannio*.

The province of Caserta gives birth to the *DOP/DOC Falerno del Massico*, the most famous wine of ancient times, *Asprinio di Aversa* made from grapes that grow vertically thanks

to the help of poplar structures, and finally *Galluccio* and *Casavecchia di Pontelatone*.

Going south, you get to the volcanic lands around the Vesuvio and the surroundings of Naples, where other famous grape varieties grow: *Piedirosso*, *Falanghina*, *Biancolella*, *Sciascinoso* e *Forastera*, etc. From these grapes a lot of *DOP/DOC* wines are produced, such as *Vesuvio* (and *Lacryma Christi del Vesuvio*), *Falanghina dei Campi Flegrei*, *Ischia* and *Capri*.

Farther south in the region, the landscape gets even more fascinating. Here the yellow of the lemons mixes with the blue of the sea: this is the Land of the Mermaids, where the *DOP/DOC Penisola Sorrentina* is produced, with its subtypes *Lettere*, *Gragnano e Sorrento*, three excellent traditional wines.

On the Amalfi coast, the landscape becomes more rugged, with many cliffs overlooking the sea. The wines produced here are very distinctive and are made from native grape varieties such as *Fenile*, *Ginestra*, *Ripolo* and *Pepella* that are unique for their aromatic complexity. The wines *DOP/DOC Costa di Amalfi* split into the subtypes *Furore*, *Ravello* and *Tramonti*.

Finally, in the green area of Cilento, characterized by sweet hills and a blue sea, you can find the wines *DOP/DOC Cilento* and *Castel San Lorenzo*.

A journey in our region is a route through landscapes that change rapidly, from soft shapes to wilder territories, from remarkable heights to plains that slope to the sea and then suddenly rise again.

All these lands are crossed by miles of branches, that are able to tell the history of our region.





Valutazione dei vini

Wines evaluation



1 cornetto

per i vini gradevoli di pronta beva che, correttamente vinificati, esprimono sufficientemente il territorio, con rispetto del corredo aromatico del vitigno.

1 horn

pleasant wines ready to drink, properly vinified, that are linked to the territory, and are consistent with the aromatic complexity of the grape variety they are made from.



2 cornetti

per i vini tecnicamente puliti e molto gradevoli all'olfatto ed al gusto, buoni esempi di interpretazione del territorio e del vitigno, con corredo aromatico ampio e complesso e che nella filosofia aziendale riflettono correttamente territorio e vitigno.

2 horns

wines with a very pleasant smell and taste, that represent a good interpretation of the territory and the grape variety they come from, with a wide and complex aromatic makeup.



3 cornetti

per i vini con personalità, eleganza, armonia nel gusto e negli aromi, che riescono a raccontare le caratteristiche dei vitigni che li compongono e che esprimono, nella loro piacevolezza e complessità, il "genius loci" del territorio.

3 horns

wines with personality, elegance, harmony in taste and aromas, able to convey the features of the grape varieties and that express, in their pleasantness and complexity, the "genius loci" of the territory.



3 cornetti GOLD

per i vini che, oltre alle caratteristiche organolettiche e qualitative dei 3 cornetti, hanno un riconosciuto senso di bontà e piacevolezza che regala loro una marcia in più.

3 GOLDEN horns

wines that have the organoleptic and qualitative features of the 3 horn wines, but also have a peculiar pleasantness that gives them an edge.

I vini
DOCG, DOC e IGP
della Campania





**Greco di Tufo
DOCG**

Colore

giallo paglierino o dorato

Odore

netto, gradevole, caratteristico

Sapore

tenui, asciutto, armonico

Titolo alcolometrico minimo

11,5%

Vitigni

Greco (o greco di Tufo) min. 85;

coda di volpe bianca max 15%

Abbinamenti

È un pregiato vino da pesce e

crostacei. Si degusta ad una

temperatura di 8°-10°.

Il "Greco di Tufo Spumante" è
indicato come aperitivo e servito
con antipasti freddi.

Il vino "Greco di Tufo Spumante"
può essere elaborato nella
tipologia "spumante" con il
metodo della rifermentazione
in bottiglia (metodo classico)
purchè affinato per almeno 36
mesi in bottiglia a decorrere
dal 1° novembre dell'anno della
vendemmia.

Azienda produttrice	Annata vino	Nome vino	Pag.
Soc. Agricola Vigne Guadagno	2015		105
Cantine Di Marzo	2015	Franciscus	66
Az. Agricola Torricino di Stefano di Marzo	2015		103
Benito Ferrara	2015	Vigna Cicogna	61
Cantine Cennerazzo	2015	Sphera	71
Cantine dell'Angelo	2015	Miniere	65
Cantine Terranera	2015		100
Soc. Agricola Donnachiara	2015		81
Montesole	2015	Vigna Breccia	89
Tenuta del Meriggio	2015	Vigna laure	96

Il vino "Greco di Tufo Spumante" può essere elaborato nella tipologia "spumante" con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) purchè affinato per almeno 36 mesi in bottiglia a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Cantine Di Marzo	Spumante Metodo classico Brut Anni 20	66
------------------	--	----

**Fiano di Avellino
DOCG**

Colore

giallo paglierino più o meno
intenso

Odore

intenso, gradevole, caratteristico

Sapore

secco, armonico

Titolo alcolometrico minimo:

11,5%

Vitigni

fiano (min.85%) e greco, coda di
volpe bianca e trebbiano toscano
presenti nei vigneti, da soli o
congiuntamente, fino ad un
massimo del 15%

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, trova
ottimi accostamenti con i più
raffinati piatti a base di pesce. Si
degusta ad una temperatura di
8°-10°.

Azienda produttrice	Annata vino	Nome vino	Pag.
Cantine Catena	2013	Origini	64
Feudo Apiano di Colella Rita	2015		83
Pepe Buio Winery srl	2015		85
Contrada Michele	2015	Selvecorte	77
Az. Vitivinicola Colli di Lapio	2015		74
Rocca del principe	2014	Tognano	92
Rocca del principe	2015		92
Cantine Antonio Caggiano	2015	Béchar	62
Cantine Colle di San Domenico	2015		72
Az. Agricola di Meo	2012	Alessandra	80
Mastroberardino	2015	Radici	86
Tenuta Cavalier Pepe	2014	Brancato	95
Az. Agricola Le Crete	2014	Kryos	99
Ventitre Filari di Benedetto Rossella	2014	Numero Primo	104
Tenuta Sarno 1860	2015	Sarno 1860	98
Soc. Agricola Vigne Guadagno	2013	Contrada Sant'Aniello	105

**Taurasi
DOCG**

Colore

rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancio con l'invecchiamento

Odore

caratteristico, etereo, gradevole, più o meno intenso

Sapore

asciutto, pieno, armonico
Titolo alcolometrico min.
12,00%

Vitigni

aglianico (min. 85%),
altri (max 15%)
Invecchiamento: 3 anni di cui uno in botte

Abbinamenti

Viene servito ad una temperatura di 16-18°C per accompagnare piatti dotati di buon spessore aromatico: primi piatti al sugo di carne, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrosto, formaggi a pasta dura stagionati

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Nativ	2011	Rosso	Rue 333	90
Cantine Antonio Caggiano	2012	Rosso	Vigna Macchia dei Goti	62
Mastroberardino	2009	Riserva	Radici	86
Tenuta Cavalier Pepe	2011	Rosso	Opera Mia	95
Az. Vitivinicola Sullo	2009	Rosso	Rosso Ribelle	70
Montesole	2010	Rosso		89
Contrada Michele	2011	Rosso		77
Soc. Agr. Donnachiaro	2012	Riserva		81
Az. Agricola Stefania Barbot	2013	Rosso	Fren	94
Soc. Agr. Colli di Castelfranci	2010	Rosso	Alta Valle	73
Az. Agricola Vinosia	2011	Rosso	Marziacanalè	106
Tenuta del Meriggio	2012	Rosso	Donsavè	96
Az. Agricola Miervini	2011	Rosso	Don Ciriaco	87
Cantine Russo	2010	Rosso	Spalatrone	69
Terredora di Paolo	2011	Rosso	Fatica Contadina	102
Terredora di Paolo	2007	Rosso	Pago dei Fusi	102
Az. Agricola La Molara	2010	Rosso	Santa Vara	84
De Lisio Cantine	2011	Rosso	Delisio	79
Az. Vinicola Colli di Lapio	2012	Rosso	Andrea	74
Az. Agricola Torricino (Stefano Di Marzo)	2012	Rosso	Cevotiempo	103
Az. Agricola Colella Rita Feudo Apiano	2008	Rosso		83
Peppe Buio Winery srl	2011	Rosso	Poema	85
Cantine Terranera	2008	Rosso		100
Antico Castello	2012	Rosso		60
Az. Agricola Di Meo	2008	Rosso Riserva		80

**Aglianico
del Taburno
DOCG**

Colore

rosso rubino più
o meno intenso,
tendente al granato con
l'invecchiamento

Odore

caratteristico, gradevole,
persistente

Sapore

asciutto, leggermente
tannico che tende
al vellutato con
l'invecchiamento

Titolo alcolometrico min.
12,00%

Vitigni

aglianico (min. 85%), altri
(max 15%)

Invecchiamento

"Riserva" - tre anni di cui
almeno dodici mesi in
botti di legno e sei mesi
in bottiglia e con una
gradazione alcolica di 13%

Abbinamenti

Si abbina a carni e
selvaggina in particolare
ad arrosti e servito ad una
temperatura di 16-18°C

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Fontanavecchia	2009	Riserva	Vigna Cataratte	123
La Fortezza	2012	Rosso		125
Cantine Antonio Iannella	2013	Rosso		115
Az. Agricola Lauranti	2012	Rosso		128
Cantina del Taburno	2013	Rosso	Delius	113
Cantine Tora	2013	Rosso		116
Torre A Oriente (Patrizia Iannella)	2011	Rosso	U Barone	136
Fattoria la Rivolta	2013	Rosso Riserva	Terra di Rivolta	120

Irpinia DOC	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
BIANCO Colore giallo paglierino più o meno intenso Odore fruttato e floreale Sapore secco ed equilibrato Titolo alcolometrico min. 10,00% Vitigni greco (40/50%); fiano (40/50%); altri Abbinamenti Con piatti a base di pesce al forno od alla griglia, crostacei, e formaggi molli. rosso ROSSO Colore: rosso rubino più o meno intenso Odore: fruttato, persistente e floreale Sapore: equilibrato, secco e caratteristico Titolo alcolometrico min. 10,50% Vitigni: aglianico (min 70%); altri Abbinamenti Si abbina magnificamente ad arrostiti di carne rossa, agnello, carni in umido e formaggi stagionati.	Consorzio	2015	Falanghina		76
	Historia Antiqua				
	Consorzio	2013	Aglianico		76
	Historia Antiqua				
	Az. Agricola Vinosia	2014	Aglianico	Neromora	106
	Az. Agricola	2012	Aglianico		88
	Adelina Molettieri				
	Cantine Catena	2013	Aglianico	Intrecci	64
	Az. Agricola fratelli Perillo	2012	Aglianico	Danzico	97
	Az. Agricola La Molarà	2013	Campi Taurasini	Vigna Claudia	84
	Cantine Colle di San Domenico	2015	Aglianico	Principe	72
	De Lisio Cantine	2012	Aglianico	Vincarl	79
	Cantine dell'Angelo	2015	Greco	Torrefavale	65
	Cantine	2012	Aglianico	Optio	68
	Macchie S. Maria				
	Cantine	2015	Falanghina		68
	Macchie S. Maria				
	Feudi di San Gregorio	2012	Aglianico	Serpico	82
	Feudi di San Gregorio	2015	Bianco	Campanaro	82
	Il Cortiglio	2015	Campi Taurasini		93
Il Cortiglio	2015	Falanghina		93	
Quintodecimo	2015	Falanghina	Via del Campo	91	
Quintodecimo	2014	Aglianico	Terra d'Eclano	91	
Soc. Agr. Colli di Castelfranci	2013	Fiano	Paladino	73	
Az. Agricola Stefania Barbot	2013	Campi Taurasini	Ion	94	
Antico Castello	2013	Aglianico	Magis	60	
Cantine Russo	2013	Campi Taurasini	Macri	69	
De'Gaeta – Az. Agricola Kumor Bozena	2013	Campi Taurasini		78	
Azienda Miervini	2015	Aglianico	Buccenere	87	
Az. Agricola Le Crete	2012	Campi taurasini	Terranatia	99	

La doc Irpinia comprende, inoltre, le seguenti tipologie: **coda di volpe, falanghina, fiano, greco, aglianico (anche liquoroso, liquoroso amabile e passito), piediroso, sciascinoso e rosato.**

Sannio DOC	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
BIANCO nelle tipologie frizzante, amabile e passito. ROSSO frizzante, amabile, liquoroso, passito e novello. ROSATO frizzante e amabile. Le uve devono essere quelle raccomandate o autorizzate in provincia di Avellino. L'indicazione con specificazione di aglianico, asprinio, coda di volpe, falangina, fiano, greco, pedirosso e sciascinoso è riservata ai vini realizzati almeno con l'85% dei vitigni corrispondenti. È consentito l'uso di uve ricavate da vitigni a bacca di colore analogo purché autorizzati per la provincia di Avellino fino a un massimo del 15%. Titolo alcolometrico min. 9,5% per i bianchi; 10% per i rossi e i rosati; 12% per i liquorosi. Nel caso di annata sfavorevole tali valori si possono ridurre dello 0,5%. All'atto dell'immissione al consumo, invece, occorre rispettare i seguenti parametri: 10% (bianco); 10,5% (rosso e rosato); 11% novello; 16% liquoroso	Antica Maseria Venditti	2015	Barbera	Assenza Barbetta	129
	Antica Maseria Venditti	2011	Rosso Riserva	Bosco Caldaia	129
	Az. Agricola Castelle	2015	Barbera		118
	Az. Agricola La Guardiense	2014		Lùcchero	126
	Az. Agricola Aia dei Colombi	2014	Aglianico Guardia Sanframondi		111
	Az. Agricola Capolino Perlingieri	2010	Rosso	Sciasci	117
	Cautiero	2011	Aglianico	Donna candida	119
	Az. Agricola Fontana Reale	2015	Greco		122
	Terre Stregate di Iacobucci C.	2014	Aglianico	Manent	135
	Cantina di Solopaca	2014	Aglianico Riserva	Carrese	114
	Cantine Foschini	2013	Aglianico		124
	Fattoria Ciabrelli	2012	Barbera	Repha'el	121
	Fattoria Ciabrelli	2015	Coda di Volpe	Jenn'èmois	121
	La Vinicola del Titerno	2013	Piedirosso		127
	Menduni De Rossi	2015	Aglianico	Capa Fresca	130
	Oppida Aminea (Fratelli Muratori)	2015	Coda di Volpe		132
Soc. Agr. Santiquaranta	2012	Aglianico		134	
Mustilli	2016	Piedirosso		131	

**Falanghina
del Sannio
DOC**

Colore

giallo paglierino

Odore

fine, floreale, fruttato

Sapore

secco, fresco, equilibrato

Titolo alcolometrico min.

11,00%

Vitigni

falanghina min. 85%; altri

vitigni max 15%

La denominazione di

origine controllata

«Falanghina del Sannio» è

riservata, inoltre, ai vini

bianchi per le seguenti

categorie e tipologie:

spumante, spumante

di qualità, spumante

di qualità metodo

classico, vendemmia

tardiva, passito (anche

con la specificazione

di una delle seguenti

sottozone:«**Guardia**

Sanframondi o

Guardiolo», «**Sant'Agata**

dei Goti», «**Solopaca**»,

«**Taburno**»).

Abbinamenti

si accompagna bene a

primi di pesce , ai crostacei,

a piatti a base di carni

bianche e a formaggi non

troppo stagionati

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Lauranti	2015	Taburno		128
Az. Agricola La Guardiense	2016	Bianco	Janare	126
Az. Agricola Aia dei Colombi	2015	Guardia Sanframondi	Vigna Suprema	111
Capolino Perlingieri	2015	Bianco	Petra	117
Cautiero	2015	Bianco	Fois	119
Az. Agricola Fontana Reale	2015	Bianco		122
Terre Stregate di Iacobucci C.	2015	Bianco	Svelato	135
Cantina di Solopaca	2015	Bianco		114
Cantine Foschini	2015	Bianco		124
Cantine Iannella	2015	Taburno		115
La Fortezza	2015	Taburno		125
La Vinicola del Titerno	2015	Bianco		127
Menduni De Rossi	2015	Bianco	Capa Fresca	130
Oppida Aminea (Fratelli Muratori)	2015	Bianco	Caracena	132
Soc. Agricola Santiquaranta	2015	Bianco		134
Fattoria la Rivolta	2015	Taburno		120
Torre A Oriente (Patrizia Iannella)	2014	Bianco	Biancuzita	136
Castelle Az. Agricola	2014	Falanghina vendemmia tardiva	Kydonia	118
Mustilli	2016	S.Agata dei Goti		131
Rossovermiglio	2015	Bianco		133
Az. Agricola Cantine Tora	2015	Bianco	Cent'Ore	116

**Falerno del
Massico
DOC**

BIANCO**Colore**

giallo paglierino con riflessi
verdognoli

Odore

vinoso, gradevole

Sapore

secco, sapido

Titolo alcolometrico min.

11,00%

Vitigni

falanghina

Abbinamenti

È adatto a essere bevuto
insieme ad antipasti e
primi piatti di pesce,
frutti di mare, pesci alla
griglia, crostacei, calamari
e formaggi a pasta molle
come caciocavallo e
mozzarella di bufala.

ROSSO**Colore**

rosso rubino intenso,
tendente al granata con
l'invecchiamento

Odore

caratteristico ed intenso

Sapore

secco, caldo, robusto ed
armonico

Titolo alcolometrico min.

12,50%

Vitigni

aglianico min. 60%, max
80%; piediroso min. 20%
max 40%

Invecchiamento

1 anno. Se sottoposto
a invecchiamento non
inferiore a due anni di cui
uno in botti di legno può
fregiarsi della menzione
"riserva".

Abbinamenti

Ideale con salumi, salsicce,
carni rosse

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Regina Viarum	2012	Primitivo	Barone	151
Regina Viarum	2014	Primitivo	Zero5	151
Cantina Zannini	2014	Primitivo	Campierti	142
Cantina Zannini	2013	Primitivo Riserva	Campierti	142
Fattoria Pagano	2015	Bianco	Pectus	143
Fattoria Pagano	2009	Rosso	Angelus	143
Villa Matilde	2012	Rosso		155
Villa Matilde	2011	Rosso Riserva	Vigna Camarato	155
Viticoltori Migliozi	2011	Rosso	Rampaniuci	148
Viticoltori Migliozi	2013	Rosso		148
Vitis Aurunca di Ceparano Francesco	2015	Bianco	Agnese	157
Vitis Aurunca di Ceparano Francesco	2014	Primitivo	Mariella	157

La doc "falerno del massico" comprende anche la tipologia "**primitivo**": se sottoposto ad un invecchiamento non inferiore a due anni di cui uno in botti di legno può fregiarsi delle menzioni "**riserva o vecchio**"

Galluccio DOC	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
<p>BIANCO Colore paglierino più o meno intenso Odore delicato, fruttato, caratteristico Sapore secco, fresco, armonico Titolo alcolometrico min. 11,00% Vitigni falanghina (min. 70%) e altri a bacca bianca (max 30%) Abbinamenti Con antipasti e frittura all'italiana, pesce nobile e crostacei, risotti ai sughi di mare, pizzelle di alghe e cicinielli, linguine agli scampi.</p> <p>ROSSO Colore rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento Odore gradevole, delicato, caratteristico Sapore secco, fresco, armonico Titolo alcolometrico min. 11,50% Vitigni aglianico (min. 70%) e altri a bacca nera (max 30%) Invecchiamento sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui uno in botte, può portare in etichetta la specificazione "riserva". Abbinamenti Ideale con soufflé di formaggi a pasta molle, trippa e patate, coniglio alla cacciatora, minestra maritata e caciotta.</p>	Az. Agricola Porto di Mola	2014	Rosso	Camporoccio	150

Campi Flegrei DOC

FALANGHINA

Colore

paglierino più o meno intenso
con riflessi verdognoli

Odore

delicato, gradevole, caratteristico

Sapore

secco, armonico, morbido

Titolo alcolometrico min.

11,00%

Vitigni

falanghina (min. 90 %), altri
(max 10 %)

Abbinamenti

Con frutti di mare, anche crudi,
pesce nobile e crostacei, alla
griglia o salsati, frittura di
fragaglie di triglie; tradizionale
è l'abbinamento con linguine
incacciate; è in eccellente armonia
con la ricciola all'acqua pazza.

PER 'E PALUMMO O

PIEDIROSSO

Colore

rosso rubino più o meno
intenso, tendente al granato con
l'invecchiamento

Odore

intenso, caratteristico

Sapore

asciutto, armonico

Titolo alcolometrico min.

11,50 %

Vitigni

piedirosso (loc. detto per 'e
palummo) (min. 90 %), altri (max
10 %)

Abbinamenti

Con pasta al ragù, piatti di
carne tradizionali della cucina
napoletana, come bracirole di
punta di costata, trippa, zuppe di
pesce del golfo con pomodorini
del piennolo. La doc "campi flegrei"
prevede, inoltre la falanghina
spumante, il per 'e palummo o
piedirosso passito e le versioni
bianco e rosso.

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Cantine del Mare	2015	Falanghina		167
Az. Agricola Cantine del Mare	2014	Piedirosso		167
Az. Agricola Quaranta Le Vigne di Parthenope	2015	Falanghina		190
Az. Agricola Quaranta Le Vigne di Parthenope	2012	Piedirosso		190
Az. Agricola Mario Portolano	2015	Piedirosso		181
Cantine Babbo	2015	Falanghina	Sintema	165
Cantine Babbo	2015	Piedirosso	Terra Calda	165
Cantine degli Astroni	2014	Falanghina	Vigna Astroni	164
Cantine degli Astroni	2015	Piedirosso	Colle Rotondella	164
Carputo	2014	Falanghina	Collina Viticella	166
Iovino Az. Montespina	2015	Falanghina	Grande Farnia	178
Iovino Az. Montespina	2015	Piedirosso	Gruccione	178
Cooperativa sociale ®esistenza	2015	Falanghina	Selva Lacandona	174

La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" Falanghina può essere utilizzata per designare il vino spumante, brut ed extra dry

Cantine Federiciane	Spumante Metodo classico Brut. Flaegreo	168
---------------------	---	-----

Vesuvio DOC

BIANCO

Colore

giallo paglierino più o meno intenso

Odore

vinoso gradevole

Sapore

secco, sapido

Titolo alcolometrico min.

11,00%

Vitigni

coda di volpe bianca (loc. detta caprettone) e/o verdea (min. 80 %), falanghina e/o greco (max 20%);

Abbinamenti

Ideale con sauté di vongole veraci, zuppe di pesce, risotto alla scoglio in bianco, crostacei, piatti di verdure con formaggi freschi e teneri; si sposa ottimamente con impepata di cozze o pomodorini col pizzo del Vesuvio areganati.

ROSATO

Colore

rosato più o meno intenso;

Profumo

gradevolmente fruttato;

Sapore

asciutto, armonico;

Titolo alcolometrico min.

10,50% vol

ROSSO

Colore

rosso rubino

Odore

gradevolmente vinoso

Sapore

secco, armonico

Titolo alcolometrico min.

12,00%

Vitigni : piediroso (loc. detto Palummina) e/o sciascinoso (loc. detto olivella) (min. 80 %),

Abbinamenti

Ideale con selvaggina, arrosti, pollame nobile, formaggi piccanti; da privilegiare l'abbinamento con ruspantino alla cacciatora con patate al forno e con spaghetti aglio e olio. Il vino "lacryma christi del Vesuvio", inoltre, oltre alla tipologia **rosato**, può essere utilizzato per produrre uno **spumante naturale** e, limitatamente al bianco, un **vino liquoroso**. Qualora i vini raggiungano gradazioni alcoliche inferiori, ma comunque pari o superiori a 11,00% per il bianco, e a 10,50% per il rosso e il rosato, essi dovranno essere denominati **Vesuvio** e non potranno riportare in etichetta la dicitura lacryma christi

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Monte Somma Vesuvio (Nicola Campanile)	2015	Lacryma Christi rosso	Troclà	182
Az. Agricola Poggio Ridente	2012	Lacryma Christi rosso	Magma del Vesuvio	186
Agricola Boschi Vigna Pironti	2016	Lacryma Christi bianco	Bocciarda	161
Agricola Boschi Vigna Pironti	2016	Lacryma Christi rosso	Puntillo	161
Az. Vinicola Sannino	2015	Lacryma Christi bianco		192
Az. Vinicola Sannino	2015	Lacryma Christi rosso		192
Cantina del Vesuvio	2015	Lacryma Christi bianco		163
Cantina del Vesuvio	2015	Lacryma Christi rosato		163
Cantine Matrone	2015	Lacryma Christi bianco		169
Cantine Matrone	2015	Lacryma Christi rosso		169
Cantine Olivella	2015	Rosso	Vipt	171
Casa Vinicola Anna Ferraro	2014	Lacryma Christi rosso	79AD	160
Casa Vinicola Anna Ferraro	2015	Lacryma Christi rosso		160
Casa Vinicola Setaro	2015	Lacryma Christi rosso	Munazei	173
Casa Vinicola Setaro	2015	Lacryma Christi bianco	Munazei	173
De Falco Vini	2015	Lacryma Christi rosso		175
De Falco Vini	2015	Lacryma Christi bianco		175
Soc. Agr. Sorrentino Vini	2014	Lacryma Christi rosso	Vigna Lapillo	188
Soc. Agr. Sorrentino Vini	2015	Lacryma Christi bianco	Vigna Lapillo	188
Soc. Agr. Villa Dora	2014	Lacryma Christi rosso	Gelsonero	191
Soc. Agr. Villa Dora	2014	Lacryma Christi bianco	Vigna del Vulcano	191
Tenuta Augustea Nocerino Vini	2015	Lacryma Christi bianco	Crucem bianco	183
Tenuta Augustea Nocerino Vini	2015	Lacryma Christi rosso	Crucem rosso	183
Az. Agricola Bosco De' Medici	2015	Lacryma Christi bianco	Lava flava	162
Az. Agricola Giacomo Ascione Tenuta delle Ginestre	2015	Lacryma Christi bianco		189
Az. Agricola Giacomo Ascione Tenuta delle Ginestre	2015	Lacryma Christi rosso		189

Ischia DOC	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
BIANCO					
Colore paglierino più o meno intenso					
Odore vinoso, delicato, gradevole					
Sapore asciutto, di giusto corpo, armonico					
Titolo alcolometrico min. 10,50%					
Vitigni forastera (45-70 %), biancolella (30-55 %), altri (max 15%);					
Abbinamenti Con pizza alla marinara (con acciughe), antipasti di mare, fritture di pesce di scoglio e piccoli crostacei; ottimo come aperitivo; da privilegiare l'abbinamento con polpo all'insalata e spaghetti al sugo di cicale di mare. L'Ischia bianco se raggiunge la gradazione alcolica di 11,50 % può essere commercializzato come superiore.					
ROSSO					
Colore rubino più o meno intenso					
Odore vinoso					
Sapore asciutto, di medio corpo, giustamente tannico					
Vitigni pedirosso(loc detto per'e palummo) (40-50 %), guarnaccia(40-50%),altri (max 15%);					
Titolo alcolometrico min. 11,00 %;					
Abbinamenti Ideale con arrostiti di carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati; tradizionale è l'abbinamento con alici del golfo fritte.					
	Cantine Antonio Mazzella	2015	Biancolella	Vigna del Lume	170
	IL Giardino Mediterraneo	2015	Biancolella		177
	IL Giardino Mediterraneo	2012	Piedirosso		177
	Soc. Agr. Le Pergole	2015	Biancolella		180
	Pietratorcia	2015	Bianco Superiore	Tenuta Chignole	185
	Pietratorcia	2015	Rosso	Tenuta Ianno Piro	185

La doc "Ischia" comprende, inoltre, le seguenti tipologie: **biancolella, forastera, per 'e palummo (pedirosso), per 'e palummo (pedirosso) passito, bianco spumante.**

Penisola sorrentina DOC

BIANCO

Colore

paglierino più o meno
intenso

Odore

delicato, vinoso e gradevole

Sapore

asciutto di giusto corpo
armonico

Titolo alcolometrico min.

10,00%

Vitigni

falanghina (min. 40 %),
biancolella e/o greco (max
20 %), altri (max 40 %)

Abbinamenti

Con antipasti di mare, risotto
allo scoglio, spaghetti a
vongole veraci in bianco,
grigliate di pesce; perfetto
è l'abbinamento con pasta e
fagioli con le cozze.

ROSSO

Colore

rubino più o meno intenso

Odore

vinoso

Sapore

asciutto di medio corpo,
giustamente tannico

Titolo alcolometrico min.

10,50%

Vitigni

piedirosso (loc. detto per'
e palummo) (min. 40 %),
sciascinoso (loc. detto
olivella)e/o aglianico (max
20 %), altri (max 40 %);

Abbinamenti

Accompagna involtini di
melanzane, braciole di
carne, arrostiti di maiale,
spaghetti ai purpitielli
con pomodorini del
Vesuvio; tradizionale è
l'abbinamento con gnocchi
alla sorrentina

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Cantine Federiciane	2016	Gragnano		168
Cantine Stinca	2015	Sorrento bianco	Jeranto	172

La doc "penisola sorrentina" comprende, inoltre, la tipologia **rosso frizzante naturale** che può essere denominato **gragnano** o **lettere** a seconda della provenienza dei vigneti.

I vini "penisola sorrentina" bianco e rosso, inoltre, possono essere denominati **Sorrento**, se la gradazione alcolica non è inferiore a 11% e 11,50 %, rispettivamente.

Cilento DOC	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
BIANCO	Az. Agricola Botti	2016	Fiano	Enfasi	202
Colore paglierino più o meno intenso	Az. Agricola	2015	Rosso	Delle More	206
Odore delicato, caratteristico	Case Bianche				
Sapore fresco, armonico	Az. Agricola	2015	Fiano	Cumalè	206
Titolo alcolometrico min. 11,00 %	Case Bianche				
Vitigni fiano (60-65 %), trebbiano t. (20-30 %), greco e/o malvasia b. (10-15 %), altri (max 10 %)	Az. Agricola Sanzone (Ermrà)	2013	Aglianico	Locus Amoenus	209
Abbinamenti Con antipasti di mare, legumi con pasta, anche di casa, o verdura, frittate miste; da privilegiare l'abbinamento con lagane e ceci, tortino di formaggio di bufala, pesce spada prezzemolato alla griglia.	Az. Vinicola	2013	Aglianico	Corsaro	216
	Carlo Polito				
	Az. Vinicola	2015	Fiano	Saracè	216
	Carlo Polito				
	Cantina Barone	2013	Aglianico	Pietralena	204
	Cantina Barone	2015	Fiano	Vignolella	204
	Casa Vinicola Cuomo	2014	Aglianico	Granatum	210
	Casa Vinicola Cuomo	2015	Fiano	Heraion	210
	Tenuta Cobellis	2013	Aglianico	Vigna dei Russi	200
	Tenuta Cobellis	2015	Fiano	Crai	200
	Erma	2013	Aglianico	Locus Amoenus	209

La doc Cilento comprende, inoltre, le tipologie **rosso** e **rosato**.

Costa d'Amalfi DOC

BIANCO

Colore

paglierino più o meno intenso

Odore

delicato e gradevole

Sapore

asciutto, di gusto; corpo, armonico fresco, armonico

Titolo alcolometrico min.

10,00 %

Vitigni

falanghina (loc. detta biancazita) (min. 40 %), biancolella (loc. detta biancatenera) (min. 20 %), altri (max 40 %)

Abbinamenti

Con insalata di mare, cicinielli e frittelle di alghe, tubetti con coda di rospo o con pescatrice, grigliate di pesce e crostacei; è in perfetta armonia con gli scialatielli alla paranza e con totari e patate.

ROSSO

Colore

rubino più o meno intenso

Odore

vinoso

Sapore

asciutto di medio corpo, giustamente tannico

Titolo alcolometrico min.

10,50 %

Vitigni

piedirosso (loc. detto per 'e palummo) (min. 40 %), sciascinoso (loc. detto olivella) e/o aglianico (max 60%), atri (max 40%);

Abbinamenti

Carni bianche in umido, braciola di maiale, pappardelle al ragù o con sugo di coniglio; ottimo con bucatini lardiati.

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Marisa Cuomo	2014	Furore Bianco	Fiorduva	214
Az. Agricola Marisa Cuomo	2012	Furore riserva		214
Az. Agricola Reale Andrea	2014	Tramonti Rosso	Cardamone	196
Casa Vinicola Ettore Sammarco	2015	Ravello Rosso	Selva delle Monache	217
Casa Vinicola Ettore Sammarco	2015	Rosso	Terre saracene	217
Giuseppe Apicella	2013	Tramonti Rosso	Tramonti	202
Giuseppe Apicella	2015	Tramonti Bianco	Colle Santa Maria	202
Vigne di Raito Patrizia Malanga	2015	Rosato	Vita Menia	211

La doc "Costa d'Amalfi" comprende, inoltre, la tipologia **rosato**. I vini **Ravello**, **Furore** e **Tramonti** rosso se invecchiati per due anni, di cui uno in botte, potranno riportare in etichetta la dicitura **riserva**.

Aversa
DOC

Colore

giallo paglierino più o meno
intenso

Odore

intenso, fruttato, caratteristico

Sapore

fresco, secco, caratteristico

Titolo alcolometrico min.

10,50%

Vitigni

asprinio (min. 85%), altri
(max 15%). Anche in versione
spumante (asprinio in purezza):
elegante, eccezionalmente
buono, molto ricercato per la sua
naturale freschezza, spuma fine e
persistente.

Abbinamenti

Ideale con insalate di mare,
frutti di mare, specie se crudi,
frittiture di scoglio e crostacei,
soufflé di verdure; tradizionale è
l'abbinamento con prosciutto e
mozzarelle di Aversa.

Azienda produttrice	Tipologia	Nome vino	Pag.
Masseria Campito	Asprinio d'Aversa	Spumante Metodo classico Priezza	147

**Capri
DOC**

BIANCO**Colore**

giallo paglierino chiaro più o meno intenso;

Odore

gradevole, caratteristico;

Sapore

secco, fresco;

Titolo alcolometrico min.

11,00% vol.;

ROSSO**Colore**

rosso rubino più o meno intenso;

Odore

vinoso, gradevole;

Sapore

asciutto, sapido;

Titolo alcolometrico min.

11,50% vol.;

CAPRI BIANCO

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo:

15,00 g/l;

CAPRI ROSSO :

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:

18,0 g/l;

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Scala Fenicia	2012	Bianco		187
Az. Agricola Scala Fenicia	2015	Bianco		187

Casavecchia di Pontelatone DOC

Colore

Rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

Odore

intenso, persistente, caratteristico

Sapore

secco, sapido giustamente tannico, morbido e di corpo

Titolo alcolometrico min.

12,50%

Vitigni

Casavecchia (min. 85%), altri vitigni a bacca rossa (max 15%)

Abbinamenti

Si abbina a primi piatti con ragù di carne, salumi, salsicce, carni rosse alla griglia, capretto e agnello al forno, carne di bufala e formaggi stagionati.

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola di Carusone Giuseppe	2012	Riserva	Oblivium	146
Az. Agricola La casa di Famiglia (Magliulo)	2014	Rosso	La Terapia	145

**Beneventano
IGP**

BIANCO

nelle tipologie frizzante,
amabile e passito.

ROSSO

frizzante, amabile, passito
e novello.

ROSATO

frizzante e amabile.

Le uve devono essere
quelle raccomandate o
autorizzate in provincia.

L'indicazione con
specificazione di Aglianico,
Barbera, Coda di Volpe
bianca, Falangina, Fiano,
Greco, Moscato bianco,
Piedirosso e Sciascinoso è
riservata ai vini realizzati
almeno con l'85% dei
vitigni corrispondenti. È
consentito, inoltre, l'uso
di uve ricavate da vitigni
a bacca di colore analogo
purché autorizzati per la
provincia di Benevento fino
ad un massimo del 15%.

Titolo alcolometrico min.

9,5% per i bianchi; 10%
per i rossi e i rosati. Nel
caso di annata sfavorevole
tali valori si possono
ridurre dello 0,5%.

All'atto dell'immissione al
consumo, invece, occorre
rispettare i seguenti
parametri: 10% (bianco);
10,5% (rosso e rosato),
11% (novello).

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Antica Masseria A' Cancellera	2015	Barbera	Grotta di Futa	110
Az. Agricola Antica Masseria A' Cancellera	2015	Coda di Volpe		110
Az. Vitiv. A. Bosco	2015	Barbera	Armonico	112
Az. Vitiv. A. Bosco	2015	Barbera	Oro Rosso	112
Cantina del Taburno	2015	Falangina	Cesco dell'Eremo	113
Fontanavecchia	2011	Rosso	Orazio	123

Campania IGP	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
	Az. Agricola Adelina Molettieri	2015	Aglianico		88
	Az. Agricola Terranova	2013	Aglianico	Cerzeta	101
	Az. Agricola Terranova	2014	Piedirosso	Turci	101
	Az. Agricola fratelli Perillo	2013	Aglianico	Abra	97
	Cantina del Barone	2014	Fiano	Paone	63
	Cantina del Barone	2014	Fiano	Particella 928	63
	Cantine Gambale Antonio	2013	Aglianico		67
	Nativ	2013	Aglianico	Rue dell'Inchiostro	90
	Colli Frigentini Tabernae	2015	Coda di Volpe	Mephytis	75
	Az. Agricola porto di Mola		Bianco	Donna Elena	150
	Tenuta Leonardo di Calce Pasquale		Aglianico	Luna Calante	153
	Tenuta Leonardo di Calce Pasquale		Falanghina	Luna Crescente	153
	Az. Agricola Fuocomuerto	2015	Primitivo	Lava di Fuoco A.D. 1037	176
	Az. Agricola Mario Portolano	2013	Rosso	Villa Teresa	181
	Cantine Stinca	2015	Piedirosso		172
	La Sibilla	2010	Rosso	Marsiliano	179
	La Sibilla	2010	Falanghina Passito	Passio	179
	Masseria Campito	2015	Bianco	Falaspri	147
	Az. Agricola Caprarizzo	2015	Bianco	La Bella	205
	Vigne di Raito Patrizia Malanga	2012	Rosso	Ragis	211
	Viticoltori Pica (Tempere)	2011	Aglianico	Tempere	219

**Pompeiano
IGP**

POMPEIANO ROSSO**Colore**

rosso rubino più o meno
intenso;

Odore

fruttato e floreale;

Sapore

secco, equilibrato;

Titolo alcolometrico

volume totale minimo:
10,50% vol;

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Bosco De' Medici	2015	Rosso	Pompei I	162
Az. Agricola Fuocomuerto	2015	Caprettone		176

**Roccamonfina
IGP**

BIANCO

frizzante, amabile e passito.

ROSSO

frizzante, amabile, passito
e novello.

ROSATO

frizzante e amabile.

Aglianico, coda di volpe,
falanghina, fiano, greco,
piediroso, primitivo,
sciascinoso. Consentito
l'uso di altri vitigni a bacca
di colore analogo, purché
autorizzati per la provincia
di Caserta, fino a un
massimo del 15%.

Titolo alcolometrico min.

per aglianico, piediroso,
primitivo e sciascinoso
10,5%, mentre per coda di
volpe, falanghina, fiano,
greco 10%.

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Telaro	2016	Falanghina		152
Telaro	2016	Rosso	Bariletta	152

Epomeo IGP	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
BIANCO	Cantine Antonio Mazzella	2015	Rosso	Terrazze del Levante	170
Colore giallo paglierino più o meno intenso;	Soc. Agr. le pergole	2015	Rosso	Crateca Rosso	180
Odore fruttato, floreale;					
Sapore secco, equilibrato;					
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol;					
ROSSO					
Colore rosso rubino più o meno intenso;					
Odore floreale, fruttato;					
Sapore secco, equilibrato;					
Titolo alcolometrico volume totale minimo 10,50% vol;					
ROSATO					
Colore rosa più o meno intenso;					
Odore floreale, caratteristico;					
Sapore secco, equilibrato, a volte amabile;					
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol;					

Terre del Volturno IGP	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
"TERRE DEL VOLTURNO" BIANCO Colore giallo paglierino più o meno intenso; Profumo delicato, fruttato, caratteristico; Sapore secco, fresco, armonico; Titolo alcolometrico min. 10,50% vol	Alois	2013	Casavecchia	Trebulanum	140
	Alois	2015	Pallagrello Bianco	Caiati	140
	Soc. Agricola Poderi Bosco	2015	Casavecchia	Cimmarino	149
	Soc. Agricola Poderi Bosco	2014	Rosso	Terzarulo	149
	Cantine Rao	2015	Pallagrello Bianco	Silva Aura	141
	Cantine Rao	2014	Pallagrello Nero	Silva Nigra	141
	Il Casolare Divino	2015	Pallagrello Nero		144
	Az. Agricola Di Carusone Giuseppe	2012	Rosso	Trias	146
	Soc. Agr. Magliulo	2014	Rosso	Carditello	156
	Soc. Agr. Magliulo	2013	Rosso	Gaudioso	156
"TERRE DEL VOLTURNO" ROSSO Colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con l'invecchiamento Odore gradevole, delicato, caratteristico; Sapore asciutto, fresco, armonico; Titolo alcolometrico min. 11,50% vol;	Terre del Principe	2015	Pallagrello Bianco	Le Serole	154
	Terre del Principe	2012	Pallagrello Nero	Ambruco	154
"TERRE DEL VOLTURNO" ROSATO Colore rosa più o meno intenso; Sapore delicato, fruttato, caratteristico; Odore secco, fresco, armonico; Titolo alcolometrico min. 11,00% vol;					

Colli di Salerno IGP

BIANCO

frizzante, amabile e passito.

ROSSO

frizzante, amabile, passito e novello.

ROSATO

frizzante e amabile.

Aglianico, barbera, coda di volpe, falanghina, fiano, greco, moscato, piediroso, primitivo, sciascinoso (85%). È consentito, inoltre, l'utilizzo di uve di vitigni a bacca di colore analogo purché autorizzati per la provincia di Salerno fino a un massimo del 15%
Titolo alcolometrico min.

per i bianchi 9,5%; per i rossi e i rosati 10%. Nel caso di annate sfavorevoli, tali valori possono essere ridotti dello 0,5%. Al momento della messa in vendita tale vino deve assicurare i seguenti titoli alcolometrici:

Colli di Salerno bianco 10%; Colli di Salerno rosso 10,5%;

Colli di Salerno rosato 10,5%; Colli di Salerno novello 11%;

Colli di Salerno frizzante 10,5%; Colli di Salerno passito secondo la vigente normativa.

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Villa Lupara	2015	Rosato	Il puro Curly	222
Az. Agricola CA sola Vinaria	2015	Aglianico	Brigante	207
Az. Agricola CA sola Vinaria	2015	Fiano	Melodia	207
Az. Agricola Vuolo	2012	Aglianico	2mila12	215
Az. Agricola Vuolo	2014	Fiano	2mi	215
Az. Agricola Reale Andrea	2011	Rosso	Borgo di Gete	196
Lunarossa Vini e Passione	2014	Fiano	Quartara	212
Lunarossa Vini e Passione	2012	Aglianico	Borgomastro	212
Tenuta Macellaro	2015	Rosso	Quercus	220
Tenuta Macellaro	2015	Bianco	Ripaudo	220
Az. Agricola Dott. Valentino Lenza	2013	Aglianico	Valentina	223
Viticoltori Lenza	2015	Aglianico	Massaro	223
Azienda Agricola Montevetrano	2014	Rosso	Montevetrano	199
Az. Agr. Villa Lupara	2014	Aglianico	Il Puro	222

**Catalanesca del
Monte Somma
IGP**

**«CATALANESCA DEL
MONTE SOMMA»
BIANCO**

Colore

giallo paglierino;

Odore

intenso, floreale, fruttato;

Sapore

caratteristico, secco

titolo alcolometrico min.

12,00% vol.

**«CATALANESCA DEL
MONTE SOMMA»
PASSITO**

Colore

giallo dorato piu' o meno
intenso

Odore

intenso, tipico

Sapore

dolce, aromatico,
caratteristico;

titolo alcolometrico min.

volumico potenziale di
16,00-17,00% vol. di cui

svolto 13,50-14,00% vol;

Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
Az. Agricola Monte Somma Vesuvio (Nicola Campanile)	2015	Bianco	Català	182
Cantine Olivella	2015	Bianco	Katà	171
Oleificio punzo	2016	Bianco	Sommaelier	184

Paestum IGP	Azienda produttrice	Annata vino	Tipologia	Nome vino	Pag.
<p>BIANCO frizzante, amabile e passito.</p> <p>ROSSO frizzante, amabile, passito e novello.</p> <p>ROSATO frizzante e amabile. Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Moscato bianco, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso (85%). È consentito l'uso di altri vitigni a bacca di colore analogo, purché autorizzati per la provincia di Salerno, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>Titolo alcolometrico min. per i bianchi 9,5%; per i rossi e i rosati 10%. Nel caso di annate sfavorevoli, tali valori possono essere ridotti dello 0,5%.</p> <p>La resa massima delle uve in vino finito, comunque, non deve superare il 75% (se passito, invece, non può essere superiore al 50%).</p> <p>Al momento della messa in vendita questo vino deve assicurare i seguenti titoli alcolometrici: Paestum bianco 10%; Paestum rosso 10,5%; Paestum rosato 10,5%; Paestum novello 11%; Paestum frizzante 10,5%; Paestum passito secondo la vigente normativa.</p>	Az Agricola San Giovanni	2015	Bianco		197
	Az. Agricola Belrisguardo	2011	Aglianico	Le Maute	201
	Az. Agricola Belrisguardo	2012	Aglianico	Argylos	201
	Az. Agricola Alfonso Rotolo	2016	Fiano	San Matteo	198
	Az. Agricola Alfonso Rotolo	2016	Rosato	Rose d'Autunno	198
	Luigi Maffini	2014	Aglianico	Kleòs	213
	Luigi Maffini	2015	Fiano	Krátos	213
	San Salvatore	2013	Aglianico	Gillo Dorfles	218
	San Salvatore	2016	Fiano	Trentenare	218
	Viticoltori De Conciliis	2009	Aglianico	Naima	208
	Viticoltori De Conciliis	2012	Fiano	Perella	208
	Viticoltori Verrone	2008	Aglianico	Verrone	221
	Viticoltori Verrone	2012	Fiano	Verrone	221



AVELLINO



L'Irpinia è a ragione considerata la culla dell'enologia campana: tre delle quattro *DOP/DOCG*, infatti, sono vinificate nel territorio provinciale di Avellino.

Il **Taurasi** comprende diciassette comuni tra cui l'omonima cittadina, l'antica Taurasia, ed è prodotto nelle tipologie rosso e rosso riserva. Prevede un invecchiamento obbligatorio di tre anni, di cui uno in botti di castagno o di rovere, mentre per il riserva, l'invecchiamento è di almeno quattro anni, di cui diciotto mesi in botte ed una gradazione alcolica minima del 12,5% vol. Il colore è di un rosso intenso con riflessi arancioni all'invecchiamento. Accompagna bene le carni rosse, cacciagione e selvaggina, nonché formaggi stagionati.

Il **Greco di Tufo** è prodotto in otto comuni posti a nord di Avellino, tra cui Tufo. E' un delicato bianco dal colore paglierino, con titolo alcolometrico minimo 11,5% vol. È prodotto anche nella versione spumante. Ideale con crostacei, frutti

di mare e piatti raffinati a base di pesce.

Il **Fiano di Avellino** è un altro bianco raffinato prodotto in ventisei comuni. Ha un colore paglierino più o meno intenso ed un titolo alcolometrico minimo 12% vol. E' uno dei pochi vini bianchi meritevole di invecchiamento. Perfetto con frutti di mare pregiati e, in generale, con una cucina di mare elegante.

L'**Irpinia DOP/DOC** interessa l'intero territorio della provincia di Avellino. Molte le tipologie tra le quali il Campi Taurasini rosso, l'Aglianico rosso e il Piedirosso rosso, il Coda di Volpe bianco, il Greco bianco e spumante, il Fiano bianco, spumante e passito.

L'**IGP Campania** comprende l'intero territorio amministrativo della regione Campania ed è riservata ai seguenti vini: bianco, anche nelle tipologie frizzante e passito; rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito, novello e liquoroso; rosato, anche nelle tipologie frizzante, passito, novello e liquoroso.

Antico Castello

ANTICO CASTELLO SAS

di Francesco Romano e C.

C/da Poppano, 11 bis

83050 - San Mango Sul Calore (AV)

tel.: +39 328 1076491 • fax: 0825 610384

ph.: +39 328 1076491

www.anticocastello.com

Info@anticocastello.com

Inizio attività/ 2006

Titolare/ Chiara e Francesco
Romano

Enologo/ Carmine Valentino

Superficie vigneto aziendale/ 10 ettari

Conduzione vigneti/ integrato

Bottiglie prodotte/ 40.000

Etichette prodotte/ 5

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **10**

Residuo zuccherino (g/l) **1**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **24 mesi in botti di legno**

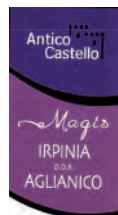
Prezzo in enoteca **25 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOCG/DOP



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **12**

Residuo zuccherino (g/l) **1**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **9 mesi in botti di legno**

Prezzo in enoteca **15 €**



Avellino



AZIENDA AGRICOLA FERRARA BENITO
di Ferrara Gabriella
Fraz. San Paolo, 14/A
83010 - Tufo (AV)
tel.: **0825 998194** • fax: **0825 998194**
ph.: +39 333 7057695
www.benitoferrara.it
info@benitoferrara.it

Inizio attività/ **1991**
Titolare/ **Gabriella Ferrara**
Agronomo/ **Gabriella Ferrara**
Enologo/ **Paolo Caciorgna**
Superficie vigneto aziendale/ **13 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **50.000/55.000**
Etichette prodotte/ **5**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO
DOCG/DOP



nome vino

VIGNA CACIORGNA

Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **greco 100%**
Resa/Ha **100 q.li**
SO₂ (mg/l) **85**
Residuo zuccherino (g/l) **6,9**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **20 €**



Avellino



AZIENDA AGRICOLA ANTONIO CAGGIANO S.S.
C/da Sala, 4
83030 - Taurasi (AV)
tel.: **0827 74723** • fax: **0827 74723**
ph.: +39 333 2470496
www.cantinecaggiano.it
info@cantinecaggiano.it

Inizio attività/ **1991**

Titolare/ **Antonio e Giuseppe Caggiano**

Agronomo/ **Antonio Caggiano**

Enologo/ **Giuseppe Caggiano con Luigi Moio**

Superficie vigneto aziendale/ **30 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **160.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **si** Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP

nome vino

**MACCHIA
DEI GOTI**



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **45/50 q.li**

SO₂ (mg/l) **50**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **18 mesi in barrique e 18 mesi
in bottiglia**

Prezzo in enoteca **28/30 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP

nome vino

BECHAR



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano di Avellino 100%**

Resa/Ha **60/70 q.li**

SO₂ (mg/l) **80/85**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in acciaio e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **14/15 €**

Avellino



CANTINA DEL BARONE

di Luigi Sarno

Via Provinciale San Michele, 87

83020 - Cesinali (AV)

tel.: 0825 666751 • fax: 0825 666751

ph.: +39 320 6981706

www.cantinadelbarone.it

info@cantinadelbarone.it • luigisar@gmail.com

Inizio attività/ **1998**

Titolare/ **Luigi Sarno**

Agronomo/ **Luigi Sarno**

Enologo/ **Luigi Sarno**

Superficie vigneto aziendale/ **2,5 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **12.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



nome vino

PARTICELLA 928

Tipologia **fiano**

Annata **2014**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **75 q.li**

SO₂ (mg/l) **30**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **15 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



nome vino

PAONE

Tipologia **fiano**

Annata **2014**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **30**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**



Avellino



CANTINE CATENA

CANTINE CATENA
di Angelo Antonio D'Agostino
C/da San Marco, snc
83030 - Montefelcione (AV)
tel.: **0825 973589** • fax: **0825 977700**
www.cantinecatena.it
info@cantinecatena.it

Inizio attività/ **2009**
Titolare/ **Angelo Antonio D'Agostino**
Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **18.000**
Etichette prodotte/ **7**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP

nome vino
INTRECCI



Tipologia **aglianico**
Annata **2013**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **24**
Residuo zuccherino (g/l) **0,1**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **18 mesi in bottiglia di rovere e
12 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **20 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO
DOC/DOP

nome vino
ORIGINI



Tipologia **bianco**
Annata **2013**
Vitigni **fiano 100%**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **67**
Residuo zuccherino (g/l) **0,7**
Gradazione alcolica **13,50%**
Affinamento **12 mesi in barriques di rovere
francese; 12 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **25 €**

Avellino

Inizio attività/ **1970**

Enologo/ **Luigi Sarno**

Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**

Condizione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **no**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO

DOCG

nome vino

MINIERE



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **greco**

Resa/Ha **60 q.li**

SO2 (mg/l) **30**

Residuo zuccherino (g/l) **1,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **9 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **18 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOC/DOP

nome vino

TORREFAVALE



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **greco**

Resa/Ha **60 q.li**

SO2 (mg/l) **30**

Residuo zuccherino (g/l) **1**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **9 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **20 €**

Cvellingo



AZIENDA AGRICOLA DI MARZO S.S.
Via Gaetano Di Marzo, 2
83010 - Tufo (AV)
tel.: 0825 998022 • fax: 0825 998383
www.cantinedimarzo.it
info@cantinedimarzo.it

Inizio attività/ **01/01/1827**
Titolare/ **Ferrante Di Somma**
Enologo/ **Paolo Caciorgna e
Maurizio Baldi**
Superficie vigneto aziendale/ **23 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **120.000**
Etichette prodotte/ **10**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO
DOCG/DOP

nome vino

FRANCISCUS



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **greco**
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **80**
Residuo zuccherino (g/l) **1,2**
Gradazione alcolica **12,50%**
Affinamento **in acciaio e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **13 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO
DOCG/DOP

nome vino

ANNI VENTI



Tipologia **spumante**
Annata **-**
Vitigni **greco**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **85**
Residuo zuccherino (g/l) **7**
Gradazione alcolica **13,50%**
Affinamento **36 mesi su lieviti in bottiglia**

Prezzo in enoteca **28 €**



Cvellino

**Cantine
Gambale Antonio**



CANTINE GAMBALE ANTONIO

C/da Monti, 4

83040 - Castelfranci (AV)

tel.: 082 772019 • ph.: +39 338 1294093

www.cantinegambale.it

cantinegambale@alice.it

Inizio attività/ **2005**

Titolare/ **Enza Saldutti**

Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **85**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **in acciaio e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **7 €**



Avellino



CANTINE MACCHIE S.MARIA
di Oreste De Santis
C/da Caponi,
83038 - Montemiletto (AV)
tel.: **0825 963476** • fax: **0825 963476**
ph.: +39 331 4296662
www.macchiesantamaria.it
info@macchiesantamaria.com

Inizio attività/ **2010**
Titolare/ **Oreste De Santis**
Agronomo/ **Mirco Colella**
Enologo/ **Raffaele Panarella**
Superficie vigneto aziendale/ **9 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **35.000**
Etichette prodotte/ **7**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



nome vino
OPTIO



Tipologia **aglianico**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **-**

SO₂ (mg/l) **26**

Residuo zuccherino (g/l) **0,1**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **barrique di rovere**

Prezzo in enoteca **18 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



Tipologia **fanghina**

Annata **2015**

Vitigni **fanghina**

Resa/Ha **-**

SO₂ (mg/l) **133**

Residuo zuccherino (g/l) **0,5**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **15 €**

Avellino



CANTINE RUSSO
di Marcella Russo
C/da Carazita,
83030 - Taurasi (AV)
tel.: +39 0356 781891 • fax: 0632 40964
ph.: +39 335 6781891
www.cantine russotaurasi.com
info@cantinerussotaurasi.com

Inizio attività/
Titolare/ **Marcella Russo**
Agronomo/ **Celestino Nardone**
Enologo/ **Marcella Russo**
Superficie vigneto aziendale/ **6 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **35.000**
Etichette prodotte/ **5**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOC/DOP



nome vino

SPALATRONE



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



nome vino

MACRI



Tipologia **rosso**
Annata **2010**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **50 q.li**
SO₂ (mg/l) **70**
Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **in botte**

Prezzo in enoteca **23 €**

Tipologia **sottozona campi taurasini**
Annata **2013**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **0,8**
Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **13**
Affinamento **in botte**

Prezzo in enoteca **12 €**

Avellino

Inizio attività/ **2005**
Titolare/ **Fabiola Sullo**
Agronomo/ **Maurizio Petrillo**
Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **10.000**
Etichette prodotte/ **3**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOCG/DOP

nome vino
ROSSO RIBELLE



Tipologia **rosso**
Annata **2009**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **65 q.li**
SO₂ (mg/l) **6**
Residuo zuccherino (g/l) **0,5**
Gradazione alcolica **14,5%**
Affinamento **24 mesi in legno**

Prezzo in enoteca **18 €**



Avellino



CENNERAZZO SRL
C/da Casale Bosco Torrioni
83010 - Torrioni (AV)
ph.: +39 331 4767426
www.cantinecennerazzo.com
lidiacennerazzo@libero.it

Inizio attività/ **2013**
Titolare/ **Lidia Cennerazzo**
Agronomo/ **Giuseppe Freda**
Enologo/ **Massimiliano Spina**
Superficie vigneto aziendale/ **3,8 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **6.300**
Etichette prodotte/ **1**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica
GRECO DI TUFO
DOCG/DOP

nome vino
SPHERA



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **-**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **80**
Residuo zuccherino (g/l) **0,3**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **16 €**



Cvellingo

Inizio attività/ **1998**
 Titolare/ **Andrea Violano**
 Enologo/ **Stefano Violano**
 Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**
 Conduzione vigneti/ **tradizionale**
 Bottiglie prodotte/ **50.000**
 Etichette prodotte/ **9**
 Vendita diretta/ **si**
 Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO
 DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **100**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in acciaio e almeno 2 mesi
 in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

IRPINIA
 DOC/DOP



Tipologia **aglianico**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **100**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **8/10 mesi in barrique di rovere
 francese**

Prezzo in enoteca **9 €**

nome vino

PRINCIPE



Avellino



SOCIETÀ AGRICOLA COLLI DI CASTELFRANCI SRL
C/da Braudiano,
83040 - Castelfranci (AV)
tel.: 0827 72392 • fax. 0827 72392
ph.: +39 329 4176049
www.collidicastelfranci.com
cantina@collidicastelfranci.com

Inizio attività/ **2002**
Titolare/ **Gerardo Colucci**
Enologo/ **Carmine Valentino**
Superficie vigneto aziendale/ **20 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **120.000**
Etichette prodotte/ **10**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOC/DOP

nome vino

ALTA VALLE



Tipologia **rosso**
Annata **2010**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **40 q.li**
SO₂ (mg/l) -
Residuo zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **in botte**

Prezzo in enoteca **25 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP

nome vino

PALADINO



Tipologia **fiano**
Annata **2013**
Vitigni **fiano**
Resa/Ha **50 q.li**
SO₂ (mg/l) -
Residuo zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **17 €**

Avellino



AZIENDA VITIVINICOLA COLLI DI LAPIO
di Romano Clelia
C/da Arianiello, 47
83030 - Lapio (AV)
tel.: **0825 982184** • ph.: +39 348 7626010
www.collidilapio.it
info@collidilapio.it

Inizio attività/ **1994**
Titolare/ **Clelia Romano**
Agronomo/ **Clelia Romano**
Enologo/ **Angelo Pizzi**
Superficie vigneto aziendale/ **8 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **60.000**
Etichette prodotte/ **4**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO
DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **3/4 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **14 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOCG/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **70/75 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **18 mesi in barrique, in acciaio e
18 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **30/35 €**



Avellino



COLLI FRIGENTINI - TABERNAE

Loc. Piano della Croce,
83040 - Frigento (AV)
tel.: +39 338 7428309 • fax: 0825 444356
www.collifrigentini.it
info@collifrigentini.it
ladislaos1951@libero.it

Inizio attività/ **2004**

Titolare/ **Ludovico Calò**

Agronomo/ **Raffaele Forgione**

Enologo/ **Corrado Eridani**

Superficie vigneto aziendale/ **8,6 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale e integrato**

Bottiglie prodotte/ **5.000**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP

nome vino

MEPHYTIS



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **coda di volpe**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) **7**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **in acciaio e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9 €**



Avellino



CONSORZIO HISTORIA ANTIQUA
SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Via Variante est ss 7 bis, 75/77

83030 - Manocalzati (AV)

tel.: 0825 675240 • fax: 0825 676714

ph.: +39 333 2557087

www.historia-antiqua.com

info@historiaantiqua.it

Inizio attività/ **2006**

Titolare/ **Margherita De Iorio**

Agronomo/ **Alessandro Striano**

Enologo/ **Alessandro Striano**

Superficie vigneto aziendale/ **40 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **80.000**

Etichette prodotte/ **13**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOC/DOP



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **in acciaio per 24 mesi**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOC/DOP



Tipologia **fanghina**

Annata **2015**

Vitigni **fanghina 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **85**

Residuo zuccherino (g/l) **1,4**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in acciaio sui lieviti per 9 mesi**

Prezzo in enoteca **8,17 €**



Avellino



CONTRADA

CONTRADA MICHELE

C/da Taverna, 31

83040 - Candida (AV)

tel.: 0825 988434 • fax: 0825 988434

ph.: +39 349 3744964

www.vinicontrada.it

info@vinicontrada.it

Inizio attività/ 2003

Titolare/ Michele Contrada

Agronomo/ Gerardo Contrada

Enologo/ Carmine Valentino

Superficie vigneto aziendale/ 7 ettari

Conduzione vigneti/ integrato

Bottiglie prodotte/ 50.000

Etichette prodotte/ 10

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOC/DOP



nome vino

SELVECORTE



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **34**

Residuo zuccherino (g/l) **0,4**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **8 mesi in acciaio e 6 mesi
in bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

TURASI

DOC/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **45 q.li**

SO₂ (mg/l) **30**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **24 mesi in botti di rovere di
slavonia e 24 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

Avellino



DE'GAETA - AZIENDA AGRICOLA KUMOR BOZENA
Via Toppolocozetto, 1
83040 - Castelvete sul Calore (AV)
tel.: 081 660552 • fax: 081 660552
ph.: +39 335 5814696
www.degaeta.it
info@degaeta.it

Inizio attività/ **2009**
Titolare/ **Kumor Bozena**
Agronomo/ **Vincenzo Mercurio**
Enologo/ **Vincenzo Mercurio**
Superficie vigneto aziendale/ **2,7 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **4.000**
Etichette prodotte/ **1**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



nome vino
DE'GAETA



Tipologia **sottozona campi taurasini**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **25 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

Avellino



DE LISIO CANTINE

Dedim srl
C/da Chianzano, 77
83040 - Montemarano (AV)
ph.: +39 392 5324359 • +39 328 3353120
www.fratellidelisiocantine.it
info@fratellidelisiocantine.it

Inizio attività/ **2006**

Titolare/ **Carlo e Lucio De Lisio**

Agronomo/ **Soccorso De Lisio**

Enologo/ **Soccorso De Lisio**

Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **4**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOC/DOP



nome vino
DELISIO



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **61**

Residuo zuccherino (g/l) **31,2**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **in barrique, acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **22 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



nome vino
VINCARL



Tipologia **aglianico**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **51**

Residuo zuccherino (g/l) **30**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in barrique, acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **12 €**

Avellino



Di Meo®

AZIENDA AGRICOLA DI MEO SAS

C/da Coccovoni, 1
83050 - Salza Irpina (AV)
tel.: **0825 981419**
www.dimeo.it
info@dimeo.it

Inizio attività/ **1986**
Titolare/ **F.Ili Di Meo**
Enologo/ **Roberto Di Meo**
Superficie vigneto aziendale/ **30 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **450.000**
Etichette prodotte/ **13**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO
DOCG/DOP

nome vino

ALESSANDRA



Tipologia **bianco**

Annata **2012**

Vitigni **fiano 100%**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **12 mesi in acciaio e
12 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOCG/DOP



Tipologia **rosso riserva**

Annata **2008**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **65**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in legno (botte grande di slavia e
barrique di rovere francese) per 24
mesi, e in bottiglia per 12-24 mesi**

Prezzo in enoteca **25 €**



Avellino



DONNACHIARA
Montefalcione

SOCIETÀ AGRICOLA DONNACHIARA SRL

Via Stazione, snc

83030 - Montefalcione (AV)

tel.: 0825 977135 • fax: 0825 977784

ph.: +39 346 3521354

www.donnachiara.com

ilariapetitto@donnachiara.it

Inizio attività/ **2005**

Titolare/ **Chiara Petitto**

Agronomo/ **Marco Mascellari**

Enologo/ **Riccardo Cotarella**

Superficie vigneto aziendale/ **27 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **200.000**

Etichette prodotte/ **11**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **greco 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **120**

Residuo zuccherino (g/l) **<3**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio per 6 mesi**

Prezzo in enoteca **13 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP



Tipologia **rosso riserva**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **<3**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **18 mesi in barrique francesi e in
bottiglia 24 mesi**

Prezzo in enoteca **61 €**



Avellino



FEUDI DI SAN GREGORIO SOCIETÀ AGRICOLA SPA

Loc. Cerza Grossa

83050 - Sorbo Serpico (AV)

tel.: 0825 986683 • fax: 0825 986611

www.feudi.it

info@feudi.it

Inizio attività/ **1986**

Titolare/ **Famiglia Capaldo**

Agronomo/ **staff tecnico aziendale**

Enologo/ **staff tecnico**

Superficie vigneto aziendale/ **250 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **3.500.000**

Etichette prodotte/ **26**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOC/DOP

nome vino

CAMPANARO



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano greco**

Resa/Ha **50-60 q.li**

SO₂ (mg/l) **64**

Residuo zuccherino (g/l) **22**

Gradazione alcolica **12,85%**

Affinamento **tonneau e bottiglia**

Prezzo in enoteca **21 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOC/DOP

nome vino

SERPICO



Tipologia **aglianico**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **50-60 q.li**

SO₂ (mg/l) **140**

Residuo zuccherino (g/l) **3,5**

Gradazione alcolica **14,9%**

Affinamento **barrique, botti e bottiglia**

Prezzo in enoteca **50 €**

Avellino



FEUDO APIANO AZIENDA AGRICOLA
di Colella Rita
Via Casale Monaci, 8
83030 - Lapio (AV)
tel.: **0825 982181** • fax: **0825 982181**
ph.: +39 320 6921024
www.feudoapiano.it
agricolacolella@gmail.com

Inizio attività/ **1996**
Titolare/ **Rita Colella**
Agronomo/ **Angelo Silano**
Enologo/ **Angelo Silano**
Superficie vigneto aziendale/ **7,5 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **30.000**
Etichette prodotte/ **7**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO
DOCG



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO2 (mg/l) **86**

Residuo zuccherino (g/l) **0,9**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **6 mesi su fecce fini**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOCG/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2008**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **65 q.li**

SO2 (mg/l) **45**

Residuo zuccherino (g/l) **0,6**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **36 mesi in barriques**

Prezzo in enoteca **25 €**



Avellino



AZIENDA AGRICOLA LA MOLARA SRL
C/da Pesco, 2
83040 - Luogosano (AV)
tel.: **082 778017** • fax: **082 778156**
ph.: +39 **349 7367112**
www.lamolara.it
info@lamolara.com

Inizio attività/ **2002**
Titolare/ **Riccardo Morelli**
Agronomo/ **Pasquale Di Stasio**
Enologo/ **Antonio Pesce**
Superficie vigneto aziendale/ **6,6 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **40.000**
Etichette prodotte/ **9**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOCG/DOP



nome vino

SANTA VARA



Tipologia **rosso**
Annata **2010**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **70 q.li**
SO₂ (mg/l) **30**
Residuo zuccherino (g/l) **0,2**
Gradazione alcolica **14,5%**
Affinamento **24 mesi in tonneau di rovere francese e 12 mesi in bottiglia**
Prezzo in enoteca **20 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC



nome vino

VIGNA CLAUDIA



Tipologia **sottozona campi taurasini**
Annata **2013**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **35**
Residuo zuccherino (g/l) **0,3**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **6 mesi in tonneau di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia**
Prezzo in enoteca **12 €**

Avellino



PEPPE BUIO WINERY SRL

Via S.S. 164, km 83,200

83052 - Paternopoli (AV)

tel.: +39 393 8257033 • ph.: +39 333 4107342

www.manimurci.com

manimurci@gmail.com

Inizio attività/ **2011**

Titolare/ **Giuseppe Loffa**

Enologo/ **Massimiliano Musto**

Superficie vigneto aziendale/ **15 ettari**

Bottiglie prodotte/ **300.000**

Etichette prodotte/ **12**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP



nome vino

POEMA

Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **24 mesi in tonneau**

Prezzo in enoteca **30 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **95**

Residuo zuccherino (g/l) **3**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **8 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**



Avellino

Mastroberardino
1878

MASTROBERARDINO

Via Manfredi, 75-81
83042 - Atripalda, (AV)
tel. 0825 614111 • fax: 0825 614254
www.mastroberardino.com
pr@mastroberardino.com

Inizio attività/ **1878**
Titolare/ **Piero Mastroberardino**
Agronomo/ **Antonio Dente**
Enologo/ **Massimo Di Renzo**
Superficie vigneto aziendale/ **230 ettari**
Conduzione vigneti/ **si**
Bottiglie prodotte/ **2.000.000**
Etichette prodotte/ **26**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOCG/DOP



nome vino
RADICI



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO
DOCG/DOP



nome vino
RADICI



Tipologia **rosso riserva**
Annata **2009**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **45 q.li**
SO₂ (mg/l) **54**

Residuo zuccherino (g/l) **0,30**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in barrique di rovere francese e botti di rovere di slavonia per circa 30 mesi e almeno 40 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **28 €**

Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **fiano 100%**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **112**

Residuo zuccherino (g/l) **1,10**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in bottiglia per 3-4 mesi**

Prezzo in enoteca **11,50 €**

Avellino

Inizio attività/ **2000**
Titolare/ **Flora Maria Tranfaglia**
Enologo/ **Massimiliano Musto**
Superficie vigneto aziendale/ **3 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **45.000**
Etichette prodotte/ **6**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **su prenotazione**



denominazione di origine/
indicazione geografica

T A U R A S I
DOCG/DOP



nome vino
DON CIRIACO



Tipologia **rosso**
Annata **2011**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **65 q.li**
SO₂ (mg/l) **21**

Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **botti grandi di castagno, acciaio e bottiglia**
Prezzo in enoteca **31 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

I R P I N I A
DOP/DOC



nome vino
BUCCENERE



Tipologia **aglianico**
Annata **2015**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **65 q.li**
SO₂ (mg/l) **26**

Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **in botti di castagno e in acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**

Avellino

Azienda Agricola



ADELINA

AZIENDA AGRICOLA MOLETTIERI ADELINA

C/da Chianzano

83040 - Montemarano (AV)

tel.: +39 329 4378168

molettieriadelina@libero.it

Inizio attività/ **2007**

Titolare/ **Adelina Molettieri**

Enologo/ **Marco De Lisio**

Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**

Conduzione vigneti/ **conversione in biologico**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOP/DOC

nome vino

CESINÈ



Tipologia **aglianico**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **60/70 q.li**

SO₂ (mg/l) **19**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **18/20 mesi in botti di rovere, 12 mesi acciaio e 8/10 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **16 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **aglianico**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **70/80 q.li**

SO₂ (mg/l) **38**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **10/12 mesi in acciaio e 4/6 mesi bottiglia**

Prezzo in enoteca **8 €**



Avellino



MONTESOLE®

MONTESOLE SRL

Via Serra Zona PIP

83030 - Montefusco (AV)

tel.: 0825 963972 • fax: 0825 963970

www.montesole.it

italia@montesole.it

Inizio attività/ **1996**

Titolare/ **Giovanni De Santis**

Agronomo/ **Rosa Pesa**

Enologo/ **Michele D'Argenio**

Superficie vigneto aziendale/ **45 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **1.300.000**

Etichette prodotte/ **15**

Vendita diretta/ **no**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO

DOCG/DOP



nome vino

VIGNA BRECCIA



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **greco 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **26**

Residuo zuccherino (g/l) **3,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **2 mesi in acciaio e 2 mesi in
bottiglia**

Prezzo in enoteca **16 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2010**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **25**

Residuo zuccherino (g/l) **< 2**

Gradazione alcolica **13,7%**

Affinamento **in acciaio per circa 1 anno, in
barriques per 8 mesi, in botti di rovere
per oltre 12 mesi, affinamento in
bottiglia almeno 6 mesi**

Prezzo in enoteca **18 €**

Avellino



SOCIETÀ AGRICOLA NATIV SRL
C/da Ruvitiello snc
83035 - Grottaminarda (AV)
tel.: **0825 460611** • fax: **0825 460611**
www.winenativ.it
amministrazione@nativsrl.com

Inizio attività/ **2008**
Titolare/ **Mario Ercolino**
Agronomo/ **Mario Ercolino**
Enologo/ **Mario Ercolino**
Superficie vigneto aziendale/ **11 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **200.000**
Etichette prodotte/ **15**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA
IGP

nome vino

RUE
DELL'INCHIOSTRO 33



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **60 q.li**

SO2 (mg/l) **59**

Residuo zuccherino (g/l) **4**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **10 €**

Avellino



QUINTODECIMO SOCIETÀ AGRICOLA SRL
Via San Leonardo 27,
83036 - Mirabella Eclano (AV)
tel.: 0825 449321 • fax: 0825 449321
ph.: +39 347 2291655
www.quintodecimo.it
info@quintodecimo.it

Inizio attività/ **2001**
Titolare/ **Laura Di Marzio**
Agronomo/ **Luigi Moio**
Enologo/ **Luigi Moio**
Superficie vigneto aziendale/ **15 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **50.000**
Etichette prodotte/ **6**
Vendita diretta/ **su prenotazione**
Visite aziendali/ **su prenotazione**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



nome vino

TERRA D'ECLANO



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



nome vino

VIA DEL CAMPO



Tipologia **aglianico**

Annata **2014**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **40**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in barriques di rovere francese per
12 mesi e in bottiglia per 12 mesi**

Prezzo in enoteca **34 €**

Tipologia **fanghina**

Annata **2015**

Vitigni **fanghina**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **4**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **4-6 mesi in barrique di rovere
francese e 2-3 mesi di maturazione
in bottiglia**

Prezzo in enoteca **28 €**

Avellino



ROCCA DEL PRINCIPE

C/da Arianiello, 9

83030 - Lapio (AV)

tel.: 0825 1728013 • ph: +39 349 1861589

info@roccadelprincipe.it

Inizio attività/ **2004**

Titolare/ **Fabrizio Aurelia**

Agronomo/ **Ercole Zarrella**

Enologo/ **Carmine Valentino**

Superficie vigneto aziendale/ **6,5 ettari**

Condizione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **30.000**

Etichette prodotte/ **4**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **60**

Residuo zuccherino (g/l) **1**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **13,5 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2014**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **58**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **23 €**



nome vino
TOGNANO

Avellino

Inizio attività/ **2004**

Titolare/ **Francesco M. Acampora**

Agronomo/ **Fortunato Sebastiano**

Enologo/ **Fortunato Sebastiano**

Superficie vigneto aziendale/ **0,18 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **12.000**

Etichette prodotte/ **4**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOP/DOC



Tipologia **sottozona campi taurasini**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **75 q.li**

SO₂ (mg/l) **13**

Residuo zuccherino (g/l) **0,1**

Gradazione alcolica **13,9%**

Affinamento **legno**

Prezzo in enoteca **16 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOC/DOP



Tipologia **falanghina**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **126**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **12,8%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**



Avellino



STEFANIA BARBOT

AZIENDA AGRICOLA STEFANIA BARBOT A.R.L.

C/da Calore

83052 - Paternopoli (AV)

ph.: +39 335 7295133

www.stefaniabarbot.it

info@stefaniabarbot.it

Inizio attività/ **2011**

Titolare/ **Stefania Barbot e**

Erminio Spiezia

Agronomo/ **V. Mercurio**

Enologo/ **V. Mercurio**

Superficie vigneto aziendale/ **3,3 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **15.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOP/DOC

nome vino

ION



Tipologia **sottozona campi taurasini**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **50/60 q.li**

SO₂ (mg/l) **38**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **18,50 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP

nome vino

FREN



Tipologia **rosso**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **76**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **2 anni legno 1 anno tra acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **29 €**



Avellino

Inizio attività/ **1998**

Titolare/ **Famiglia Pepe**

Agronomo/ **Mirco Colella**

Enologo/ **Milena Pepe e**

Gennaro Reale

Superficie vigneto aziendale/ **50 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **300.000**

Etichette prodotte/ **17**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP

nome vino

OPERA MIA



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **100% aglianico**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **0,6**

Gradazione alcolica **14,4%**

Affinamento **18 mesi in barriques, 12 mesi in legno, 18 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **43 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP



nome vino

BRANCATO



Tipologia **bianco**

Annata **2014**

Vitigni **100% fiano**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **115**

Residuo zuccherino (g/l) **0,5**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **12 mesi in barriques, 12 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **25 €**

Avellino



VIGNE E VINI NATURALMENTE IRPINI

TENUTA DEL MERIGGIO
di Bruno Piza
C/da serra, 79
Montemiletto (AV)
tel.: 0825 962282
www.tenutadelmeriggio.it
info@tenutadelmeriggio.it

Inizio attività/ **2013**
Titolare/ **Bruno Piza**
Enologo/ **Carmine Valentino**
Superficie vigneto aziendale/ **17 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **40.000**
Etichette prodotte/ **8**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOCG/DOP

nome vino
DONSAVE'



Tipologia **rosso**
Annata **2012**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **50/60 q.li**
SO₂ (mg/l) **54**
Residuo zuccherino (g/l) **0,2**
Gradazione alcolica **14,50%**
Affinamento **in legno 24 mesi e 18 mesi
in bottiglia**
Prezzo in enoteca **18 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO
DOCG/DOP

nome vino
VIGNALAURE



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **greco**
Resa/Ha **60/70 q.li**
SO₂ (mg/l) **67**
Residuo zuccherino (g/l) **1,4**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **in bottiglia 4 mesi**
Prezzo in enoteca **11 €**



Avellino

NUCILLA

Precious Wines and Olive Oil of Irpinia

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI PERILLO

di Daniele Perillo

Via Campoceraso, snc

83040 - Torre Le Nocelle (AV)

ph.: +39 347 9228961 • +39 333 2246603

www.nucilla.it

info@nucilla.it

Inizio attività/ **2015**

Titolare/ **Daniele Perillo**

Agronomo/ **Massimo Nesta**

Enologo/ **Massimiliano Spina**

Superficie vigneto aziendale/ **2,6 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **4.000/8.000 anno**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOCG/DOP



Tipologia **aglianico**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **36**

Residuo zuccherino (g/l) **0,30**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **12 mesi in barriques e tonneau di rovere, 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **13 €**

nome vino

DANZICO



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **48**

Residuo zuccherino (g/l) **0,25**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **6 mesi in tonneau e barriques, 12 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**

nome vino

ABRA



Avellino

Tenuta
Sarno
1860

TENUTA SARNO 1860

C/da Serroni, 4b

Avellino

ph.: +39 339 7265669 • fax: 0825 26161

www.tenutasarno1860.it

info@tenutasarno1860.it

Inizio attività/ **2004**

Titolare/ **Maura Sarno**

Agronomo/ **Raffaele Rodia**

Enologo/ **Vincenzo Mercurio**

Superficie vigneto aziendale/ **8 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **no**

Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP

nome vino

SARNO 1860



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **40**

Residuo zuccherino (g/l) **inferiore a 0,1**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **8 mesi su fecce fini**

Prezzo in enoteca **15-18 €**



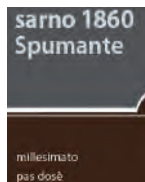
denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP

nome vino

SARNO 1860



Tipologia **spumante**

Annata **2015 millesimato**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **40**

Residuo zuccherino (g/l) **pas dosè**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **-**

Prezzo in enoteca **16-20 €**



Avellino



AZIENDA AGRICOLA "LE CRETE"

Via Roma, 28

83040 - Candida (AV)

tel.: 0285 22433 • ph.: +39 340 2958099

www.tenutecasoli.it

info@tenutecasoli.it

Inizio attività/ **2007**

Titolare/ **Antonella Casoli**

Agronomo/ **G. Barbieri**

Enologo/ **L. Picariello**

Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **90.000**

Etichette prodotte/ **6**

Vendita diretta/ **si**

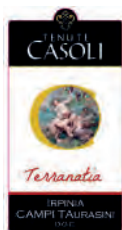
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA

DOP/DOC



nome vino

TERRANATIA

Tipologia **sottozona campi taurasini**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **13**

Residuo zuccherino (g/l) **0,9**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **botti**

Prezzo in enoteca **16 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOP/DOC



nome vino

KRYOS

Tipologia **bianco**

Annata **2014**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **126**

Residuo zuccherino (g/l) **3,5**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **14 €**



Avellino



TERRANERA SRL

Via Sandro Pertini, 13

83010 - Grottolella (AV)

tel.: **0825 671455** • fax: **0825 671455**

ph.: **+39 333 4980998**

www.cantineterranera.it

info@cantineterranera.it

Inizio attività/ **1995**

Titolare/ **Aniello Quaranta**

Agronomo/ **Aniello Quaranta**

Enologo/ **Aniello Quaranta**

Superficie vigneto aziendale/ **30 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **150.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2008**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **90/100 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **3**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **botti**

Prezzo in enoteca **20/25 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **greco di tufo**

Resa/Ha **80/90 q.li**

SO₂ (mg/l) **90**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9/11 €**



Cvellino



TERRANOVA

agriturismo

AZIENDA AGRICOLA TERRANOVA
 Via Terranova, loc. Cerzeta
 83029 - Solofra (AV)
 tel.: 0825 534235 • fax: 0825 534235
 ph.: +39 346 8711020
 www.agriterranova.it
 info@agriterranova.it

Inizio attività/ **2007**
 Titolare/ **Maria Buonanno**
 Agronomo/ **Ferdinando Russo**
 Enologo/ **Maria Buonanno**
 Superficie vigneto aziendale/ **1,5 ettari**
 Conduzione vigneti/ **biologico**
 Bottiglie prodotte/ **7.000**
 Etichette prodotte/ **3**
 Vendita diretta/ **si**
 Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

CAMPANIA
 IGP

nome vino
CERZETA



Tipologia **aglianico**
 Annata **2013**
 Vitigni **aglianico 100%**
 Resa/Ha **70 q.li**
 SO2 (mg/l) -
 Residuo zuccherino (g/l) -
 Gradazione alcolica **13%**
 Affinamento **acciaio e vetro**

Prezzo in enoteca **10 €**

denominazione di origine/
 indicazione geografica

CAMPANIA
 IGP

nome vino
TURCI



Tipologia **pedirosso**
 Annata **2014**
 Vitigni **pedirosso 100%**
 Resa/Ha **60 q.li**
 SO2 (mg/l) -
 Residuo zuccherino (g/l) -
 Gradazione alcolica **12,6%**
 Affinamento **acciaio e vetro**

Prezzo in enoteca **8 €**



Cvellingo



TERREDORA DI PAOLO SSA

Via Serra

83030 - Montefusco (AV)

tel.: 0825 968215 • fax: 0825 963022

www.terredora.com

info@terredora.com

Inizio attività/ 1994

Titolare/ **Walter, Paolo e Daniela Mastroberardino**

Agronomo/ **Paolo Mastroberardino**

Enologo/ **Paolo Mastroberardino**

Superficie vigneto aziendale/ **180 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **800.000**

Etichette prodotte/ **21**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP

nome vino

FATICA

CONTADINA



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **100% aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **0,82**

Residuo zuccherino (g/l) **3**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **dai 18 ai 24 mesi di rovere e**

restante affinamento in bottiglia

Prezzo in enoteca **25 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP

nome vino

PAGO DEI FUSI



Tipologia **rosso**

Annata **2007**

Vitigni **100% aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **0,62**

Residuo zuccherino (g/l) **2,4**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **matura in legno francesce per 14**

mesi e altri 24 mesi in bottiglia

Prezzo in enoteca **48 €**

Avellino



AZIENDA AGRICOLA TORRICINO

di Stefano Di Marzo

Loc. Torricino, 5

83010 - Tufo (AV)

tel. **0825 998119** fax: **0825 998119**

ph.: **+39 347 1162622**

www.torricino.it

federica.dimarzo@torricino.it

Inizio attività/ **2002**

Titolare/ **Stefano Di Marzo**

Agronomo/ **Stefano Di Marzo**

Enologo/ **Stefano Di Marzo**

Superficie vigneto aziendale/ **6 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **40.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **100% greco**

Resa/Ha **50/60 q.li**

SO₂ (mg/l) **103**

Residuo zuccherino (g/l) **0,8**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **5 mesi sui lieviti 1 mese in
bottiglia**

Prezzo in enoteca **14 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI

DOCG/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **100% aglianico**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **14,50%**

Affinamento **24 mesi in botte grande 12 mesi
in bottiglia**

Prezzo in enoteca **24 €**

nome vino

CEVOTIEMPO



Avellino

VENTITRÉFILARI

DE BENEDETTO ROSSELLA

Via Piante, 43

83030 - Montefredane (AV)

tel.: 0825 672482 • fax: 0825 672285

ph.: +39 334 9331944

www.ventitrefilari.com

dedica@ventitrefilari.com

Inizio attività/ **2015**

Titolare/ **Rossella De Benedetto**

Agronomo/ **Antonio Martire**

Enologo/ **Carmine Valentino**

Superficie vigneto aziendale/ **0,70 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **3.500**

Etichette prodotte/ **1**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/

indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOP/DOCG

nome vino

NUMERO PRIMO



Tipologia **bianco**

Annata **2014**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **60**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **18-25 €**



Avellino

SOCIETÀ AGRICOLA VIGNE GUADAGNO SRL

Via Tagliamento, 237

83100 - Avellino

tel.: 0825 1686379 • fax: 0825 1681215

ph.: +39 366 5600417 • +39 348 6009188

www.info@vigneguadagno.it

info@vigneguadagno.it



Inizio attività/ 2010

Titolare/ **Giuseppe Guadagno**

Agronomo/ **Nicola Cipoletta**

Enologo/ **Gennaro Reale**

Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **45.000**

Etichette prodotte/ **6**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GRECO DI TUFO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **greco 100 %**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **1,5**

Gradazione alcolica **13.50%**

Affinamento **per 7 mesi in acciaio sulle proprie
fecce fini**

Prezzo in enoteca **14 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FIANO DI AVELLINO

DOCG/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2013**

Vitigni **fiano 100 %**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **1,3**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **12 mesi sur-lie ed altri 12 mesi
in bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

nome vino

**CONTRADA
SANT'ANIELLO**



Avellino

Inizio attività/ **2004**
Titolare/ **Luciano Ercolino**
Agronomo/ **Roberto Landi**
Enologo/ **Giuseppe Caviola**
Superficie vigneto aziendale/ **40 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **800.000**
Etichette prodotte/ **18**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

IRPINIA
DOP/DOC

nome vino
NEROMORA



Tipologia **aglianico**

Annata **2014**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **120 q.li**

SO₂ (mg/l) **89,6**

Residuo zuccherino (g/l) **2,4**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **barrique rovere francese - 6 mesi**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

TAURASI
DOP/DOC

nome vino
MARZIACANALE



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) **98**

Residuo zuccherino (g/l) **0,5**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **barrique rovere francese, 14 mesi**

Prezzo in enoteca **19 €**




Avellino



BENEVENTO





Il territorio di Benevento è quello che contribuisce maggiormente in termini quantitativi all'offerta enologica campana.

Dalle pendici del monte Taburno si ottiene la prima **DOP/DOCG** di questa provincia: l'**Aglianico del Taburno**, prodotta in tredici comuni nelle tipologie rosso, rosso riserva, rosato. Il vino ha un colore rosso rubino tendente al granato, con invecchiamento ed una gradazione alcolica minima 12% vol. Invecchiato per tre anni di cui almeno uno in botti di legno e sei mesi in bottiglia e con il titolo alcolometrico volumico totale 13%, può recare in etichetta la dicitura riserva. Ideale con carni e formaggi stagionati.

L'offerta di questo territorio si arricchisce delle **DOP/DOC Sannio, Falanghina del Sannio**, e delle IGP **Dugenta, Beneventano e Campania**.

Il Sannio interessa l'intero territorio della provincia di Benevento e comprende le sottozone Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Taburno.

Numerose le tipologie, dai bianchi anche frizzanti ai rossi riserva e superiore, dalle bollicine di qualità ai

passiti e ai rosati, dai novelli ai vini invecchiati. Una DOP/DOC, dunque, intensa e diversificata, per soddisfare anche i palati più raffinati.

La **Falanghina del Sannio** comprende l'intero territorio della provincia di Benevento. L'unico vino DOP/DOC in cui è presente il nome del vitigno più diffuso nella nostra regione. Questa DOC è ormai la più diffusa e la più conosciuta tra le DOC campane. E' un bianco che prevede sei categorie: tranquillo, spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, passito e vendemmia tardiva. Il colore è paglierino più o meno intenso, il sapore è secco, fresco, lievemente acidulo; l'odore caratteristico, più o meno fruttato.

Il vino **Beneventano** ha una zona di produzione che riguarda l'intero territorio della provincia di Benevento. Queste le tipologie: bianco, anche nelle categorie frizzante e passito; rosso, anche nelle categorie frizzante e passito, e anche nella tipologia novello; rosato, anche nella categoria frizzante.

IGP Campania (*ut supra*).



**AZIENDA AGRICOLA
ANTICA MASSERIA 'A CANC' LLERA**
Via Tratturo Regio, 20
82030 - San Lorenzello (BN)
tel.: **0824 814268** • ph.: +39 380 4682849
www.acancllera.com
info@acancllera.com

Inizio attività/ **2007**
Titolare/ **Immacolata Lavorgna**
Agronomo/ **Carlo Lavorgna**
Enologo/ **Giuseppe Lavorgna**
Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**
Condizione vigneti/ **Integrato**
Bottiglie prodotte/ **10.000**
Etichette prodotte/ **6**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

BENEVENTANO
IGP

nome vino

GROTTA DI FUTA



Tipologia **barbera**
Annata **2015**
Vitigni **barbera**
Resa/Ha **75 q.li**
SO₂ (mg/l) **70,4**
Residuo zuccherino (g/l) **3,5**
Gradazione alcolica **15%**
Affinamento **10 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

BENEVENTANO
IGP



Tipologia **coda di volpe**
Annata **2015**
Vitigni **coda di volpe**
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **45**
Residuo zuccherino (g/l) **2,5**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **5 €**



Benevento

AIA dei COLOMBI

AIA DEI COLOMBI

C/da Sapenzie

82034 - Guardia Sanframondi (BN)

tel.: 0824 817139 • ph.: +39 333 2892119

www.aiadeicolombi.it

info@aiadeicolombi.it

Inizio attività/ 2002

Titolare/ **Marcellino Pascale**

Agronomo/ **Gaetano Pascale**

Enologo/ **Gaetano Pascale**

Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **60.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
SOTTOZONA
GUARDIA SANFRAMONDI

DOP/DOC

nome vino

VIGNASUPREMA



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **45**

Residuo zuccherino (g/l) **1**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
SOTTOZONA
GUARDIA SANFRAMONDI

DOP/DOC



Tipologia **aglianico**

Annata **2014**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **22**

Residuo zuccherino (g/l) **2,5**

Gradazione alcolica **15%**

Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9 €**



Benevento



VITIVINICOLA ANNA BOSCO

Via San Tommaso, 34

82035 - Castelvenere (BN)

tel.: 0824 940483 • fax: 0824 940483

vitivinicolaannabosco@gmail.com

Inizio attività/ 1974

Titolare/ Anna Bosco

Superficie vigneto aziendale/ 1,5 ettari

Condizione vigneti/ integrato

Bottiglie prodotte/ 10.000

Etichette prodotte/ 6

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

BENEVENTANO

IGP

nome vino

OROSSO



Tipologia **barbera**

Annata **2015**

Vitigni **barbera 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **61**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **4-6 mesi in acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

BENEVENTANO

IGP

nome vino

ARMONICO



Tipologia **barbera**

Annata **2015**

Vitigni **barbera 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **76**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **12-16 mesi in acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **10 €**



Benevento



CANTINA DEL TABURNO

Via Sala
82030 - Foglianise (BN)
tel.: 0824 871338 • fax: 0824 878898
ph.: +39 335 154017
www.cantinadeltaburno.it
info@cantinadeltaburno.it

Inizio attività/ 1972

Titolare/ **Conorzio Agrario
Provinciale Benevento**

Agronomo/ **Alfonzo Pedicini**

Enologo/ **Filippo Colandrea con
Luigi Moio**

Superficie vigneto aziendale/ **600 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **1.000.000**

Etichette prodotte/ **21**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**AGLIANICO
DEL TABURNO
DOC/DOP**



nome vino

DELIUS

Tipologia **rosso**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **12 mesi in barrique**

Prezzo in enoteca **18 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**BENEVENTANO
IGP**



nome vino

CESCO DELL'EREMO

Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica -

Affinamento -

Prezzo in enoteca **10 €**



Benevento

Inizio attività/ **1966**
Titolare/ **Cooperativa di 600 soci**
Enologo/ **Giuseppe Capo**
Superficie vigneto aziendale/ **1.000 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **3.000.000 circa**
Etichette prodotte/ **30**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC

nome vino
CARRESE



Tipologia **aglianico riserva**
Annata -
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **85**
Residuo zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **18 mesi in botte da 80 hl di rovere di slavia ed in barrique e bottiglia**
Prezzo in enoteca **14 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

FALANGHINA DEL SANNIO
DOP/DOC

nome vino
FALANGHINA DEL SANNIO



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **falanghina 100%**
Resa/Ha **100 q.li**
SO₂ (mg/l) **95**
Residuo zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **acciaio e bottiglia**
Prezzo in enoteca **9 €**

Benevento



CANTINE ANTONIO IANNELLA
Via Tora
82030 - Torrecuso (BN)
tel.: 0824 872392 • fax: 0824 889833
ph.: +39 360 388689
www.cantineiannella.it
info@cantineiannella.it

Inizio attività/ **1992**
Titolare/ **Antonio Iannella**
Enologo/ **Massimiliano Musto**
Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **150.000**
Etichette prodotte/ **16**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**AGLIANICO
DEL TABURNO**
DOCG/DOP



Tipologia **rosso**
Annata **2013**
Vitigni **100% aglianico**
Resa/Ha **90 q.li**
SO₂ (mg/l) **38**
Residuo zuccherino (g/l) **0,2**
Gradazione alcolica **14,4%**
Affinamento **6 mesi in barriques**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
SOTTOZONA TABURNO
DOP/DOP



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **100% falanghina**
Resa/Ha **90 q.li**
SO₂ (mg/l) **102**
Residuo zuccherino (g/l) **0,8**
Gradazione alcolica **13,7%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**



Benevento



CANTINE
—TORA—

AZIENDA AGRICOLA CANTINE TORA

Loc. Tora II

82030 - Torrecuso (BN)

tel.: 0824 872406 • fax. 0824 872406

ph.: +39 392 9440283

www.cantinetora.it

info@cantinetora.it

Inizio attività/ **2001**

Titolare/ **Concetta Rillo**

Agronomo/ **Giampiero Rillo**

Enologo/ **Angelo Valentino**

Superficie vigneto aziendale/ **12 ettari**

Condizione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **90.000**

Etichette prodotte/ **15**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**AGLIANICO
DEL TABURNO**
DOCG/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica -

Affinamento -

Prezzo in enoteca -



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica -

Affinamento -

Prezzo in enoteca -

nome vino

CENT'ORE



Benevento



CAPOLINO PERLINGIERI

Via Marraioli, 58

82037 - Castelvenere (BN)

tel.: **0824 971541** • fax. **0824 971541**

ph: **+39 335 8367123**

www.capolinoperlingieri.com

info@capolinoperlingieri.com

Inizio attività/ **2006**

Titolare/ **Alexia Capolino Perlingieri**

Agronomo/ **Stefano Chioccioli**

Enologo/ **Stefano Chioccioli**

Superficie vigneto aziendale/ **13 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **6**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC

nome vino

SCIASCI'



SCIASCI

Capolino Perlingieri

Tipologia **rosso**

Annata **2010**

Vitigni **sciacionoso e aglianico**

Resa/Ha **50 q.li**

SO2 (mg/l) **98**

Residuo zuccherino (g/l) **1**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **botte da 55 hl**

Prezzo in enoteca **13/15 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**

DOP/DOC

nome vino

PRETA



PRETA

Capolino Perlingieri

Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **50 q.li**

SO2 (mg/l) **95**

Residuo zuccherino (g/l) **1**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **10/13 €**



Benevento

Inizio attività/ **2010**
Titolare/ **Maria Pina Sagnella**
Agronomo/ **aziendale**
Enologo/ **aziendale**
Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**
Conduzione vigneti/ **conversione biologica**
Bottiglie prodotte/ **44.000**
Etichette prodotte/ **6**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC



Tipologia **barbera**
Annata **2015**
Vitigni **barbera 100%**
Resa/Ha **90 q.li**
SO₂ (mg/l) **60**
Residuo zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9,5 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

FALANGHINA
DEL SANNIO
DOP/DOC



Tipologia **fanghina**
Annata **2014**
Vitigni **fanghina 100%**
(vendemmia tardiva)
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **65**
Residuo zuccherino (g/l) **< 2**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **rovere**

Prezzo in enoteca **11,5 €**



Benevento

Inizio attività/ **2002**

Titolare/ **Immacolata Cropano**

Agronomo/ **Alberto Cecere**

Enologo/ **Alberto Cecere**

Superficie vigneto aziendale/ **3 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **18.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC



nome vino

FOIS

Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC



nome vino

DONNA CANDIDA

Tipologia **aglianico**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **15.5%**

Affinamento **24 mesi in barriques e bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**



Benevento



CIURICA SNC – FATTORIA LA RIVOLTA

C/da Rivolta

82030 - Torrecuso (BN)

tel.: 0824 872921/081 0362454

fax: 0824 884907 • ph.: +39 333 8479708

www.fattorialarivolta.com

info@fattorialarivolta.com

Inizio attività/ 1997

Titolare/ Paolo Cotroneo

Agronomo/ Vincenzo Mercurio

Enologo/ Vincenzo Mercurio

Superficie vigneto aziendale/ 29 ettari

Conduzione vigneti/ biologico

Bottiglie prodotte/ 170.000

Etichette prodotte/ 12

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

**AGLIANICO
DEL TABURNO**
DOCG/DOC



nome vino

TERRA DI RIVOLTA

Tipologia **rosso riserva**

Annata **2013**

Vitigni **100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **14,50%**

Affinamento **legno e bottiglia**

Prezzo in enoteca **27 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
SOTTOZONA TABURNO
DOP/DOC



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **1,2**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9,50 €**



Benevento



Fattoria Ciabrelli

FATTORIA CIABRELLI

Via Italia, 3

82030 - Castelvenere (BN)

tel.: 0824 940565 • fax: 0824 940565

ph.: +39 335 1287778

www.ciabrelli.it

fattoria@ciabrelli.it

Inizio attività/ **1976**

Titolare/ **Antonio Ciabrelli**

Agronomo/ **Antonio Ciabrelli**

Enologo/ **Antonio Ciabrelli**

Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **30.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC

nome vino

REPHA'EL



Tipologia **barbera**

Annata **2012**

Vitigni **barbera**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC

nome vino

JENN'EMOIS



Tipologia **coda di volpe**

Annata **2015**

Vitigni **coda di volpe**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **60**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**



Benevento



AZIENDA AGRICOLA FONTANA REALE

C/da San Giovanni

82100 - Benevento

tel.: 0824 776109 • ph.: +39 348 26227821

www.fontanareale.com

info@fontanareale.com

Inizio attività/ **2011**

Titolare/ **Rino Corbo**

Superficie vigneto aziendale/ **13 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **40.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**

DOP/DOC



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **65**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **bottiglia**

Prezzo in enoteca **15 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC



Tipologia **greco**

Annata **2015**

Vitigni **greco**

Resa/Ha **75 q.li**

SO₂ (mg/l) **62**

Residuo zuccherino (g/l) **0,4**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **bottiglia**

Prezzo in enoteca **16 €**



Benevento

FONTANAVECCHIA

AZIENDA AGRICOLA FONTANAVECCHIA

di Libero Rillo

Via Fontanavecchia

82100 - Torrecuso (BN)

tel./fax: 0824 876275

www.fontanavecchia.info

info@fontanavecchia.info

Inizio attività/ **1980**

Titolare/ **Libero Rillo**

Enologo/ **Angelo Pizzi**

Superficie vigneto aziendale/ **13 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **160.000**

Etichette prodotte/ **14**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

BENEVENTO ROSSO

IGP



nome vino

ORAZIO



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **60% aglianico; 40% cabernet
sauvignon**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **80,00**

Residuo zuccherino (g/l) **3,00**

Gradazione alcolica **14,50%**

Affinamento **18 mesi barriques rovere francese
+ 6 mesi bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**AGLIANICO
DEL TABURNO
DOC**



nome vino

**VIGNA
CATARATTE**



Tipologia **rosso riserva**

Annata **2009**

Vitigni **100% aglianico**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **70,00**

Residuo zuccherino (g/l) **1,00**

Gradazione alcolica **15,00%**

Affinamento **18 mesi barriques rovere francese
e 12 mesi bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

Benevento



CANTINE FOSCHINI SRL

Via Corso Umberto I, 173

82034 - Guardia Sanframondi (BN)

tel.: **0824 864439** • fax: **0824 864439**

ph.: **+39 347 4519363**

cantinefoschinisrl@gmail.com

Inizio attività/ **2012**

Titolare/ **Amedeo Foschini**

Agronomo/ **Ernesto Foschini**

Enologo/ **Marco Ciarla**

Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **5**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**

DOP/DOC



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **120 q.li**

SO₂ (mg/l) **171**

Residuo zuccherino (g/l) **19,8**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **6 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **100-120 q.li**

SO₂ (mg/l) **51**

Residuo zuccherino (g/l) **31,7**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **6 €**



Benevento

Inizio attività/ **2010**
 Titolare/ **Enzo Rillo**
 Enologo/ **Raffaele Di Marco**
 Superficie vigneto aziendale/ **30 ettari**
 Conduzione vigneti/ **integrato**
 Bottiglie prodotte/ **350.000**
 Etichette prodotte/ **12**
 Vendita diretta/ **si**
 Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

**FALANGHINA
 DEL SANNIO**
 SOTTOZONA TABURNO
 DOP/DOP



Tipologia **bianco**
 Annata **2015**
 Vitigni **falanghina 100%**
 Resa/Ha **120 q.li**
 SO₂ (mg/l) **90**
 Residuo zuccherino (g/l) **2**
 Gradazione alcolica **13%**
 Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

**AGLIANICO
 DEL TABURNO**
 DOCG/DOP



Tipologia **rosso**
 Annata **2012**
 Vitigni **aglianico 100%**
 Resa/Ha **80 q.li**
 SO₂ (mg/l) **80**
 Residuo zuccherino (g/l) **1,5**
 Gradazione alcolica **13,5%**
 Affinamento **6 mesi in barriques**

Prezzo in enoteca **12 €**



Benevento

Inizio attività/ **1960**

Enologo/ **Riccardo Cotarella**

Superficie vigneto aziendale/ **1500 ettari**

Bottiglie prodotte/ **4.000.000**

Etichette prodotte/ **60**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC

nome vino

JANARE



Tipologia **bianco**

Annata **2016**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **90**

Residuo zuccherino (g/l) **4**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC

nome vino

LUCCHERO



Tipologia **aglianico**

Annata **2014**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **3**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **legno**

Prezzo in enoteca **12 €**



Benevento



LA VINICOLA DEL TITERNO SRL

Via Iacovelli Zona Pip

82030 - Massa di Faicchio (BN)

tel.: 0824 814380 • fax: 0824 814060

ph.: +39 335 7173488

www.lavinicoladeltiterno.it

info@lavinicoladeltiterno.it

Inizio attività/ **1982**

Titolare/ **Talio e Alfredo Di Leone**

Agronomo/ **Carlo Lavorgna**

Enologo/ **Giuseppe Capo**

Superficie vigneto aziendale/ **14 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **2.500.000**

Etichette prodotte/ **25**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **100% falanghina**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **95**

Residuo zuccherino (g/l) **2,5**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio/legno**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC



Tipologia **pidirosso**

Annata **2013**

Vitigni **100% pidirosso**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **90**

Residuo zuccherino (g/l) **2,5**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **barrique 6 mesi**

Prezzo in enoteca **10 €**



Inizio attività/ **2010**

Titolare/ **Pierluigi Iorio**

Superficie vigneto aziendale/ **4,3 ettari**

Condizione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **12.000**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**AGLIANICO
DEL TABURNO
DOCG/DOP**



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **85**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **due anni in acciaio uno in botte
di rovere sei mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO
SOTTOZONA TABURNO
DOP/DOC**



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **85 q.li**

SO₂ (mg/l) **77**

Residuo zuccherino (g/l) **2,8**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **11 €**



Benevento



ANTICA MASSERIA VENDITTI

di Nicola Venditti

Via Sannitica, 120/122

82037 - Castelvenere (BN)

tel.: **0824 940306** • fax: **0824 1810858**

ph.: **+39 335 8784930**

www.venditti.it

masseria@venditti.it

Titolare/ **Nicola Venditti**
Agronomo/ **Nicola Venditti**
Enologo/ **Nicola Venditti**
Superficie vigneto aziendale/ **9 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **50.000**
Etichette prodotte/ **9**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC



nome vino

BOSCO CALDAIA



Tipologia **rosso riserva**

Annata **2011**

Vitigni **montepulciano, aglianico,
pedirosso**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **25**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **15%**

Affinamento **bottiglia**

Prezzo in enoteca **25 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC



nome vino

ASSENZA BARBETTA



Tipologia **barbera**

Annata **2015**

Vitigni **barbera**

Resa/Ha **35 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

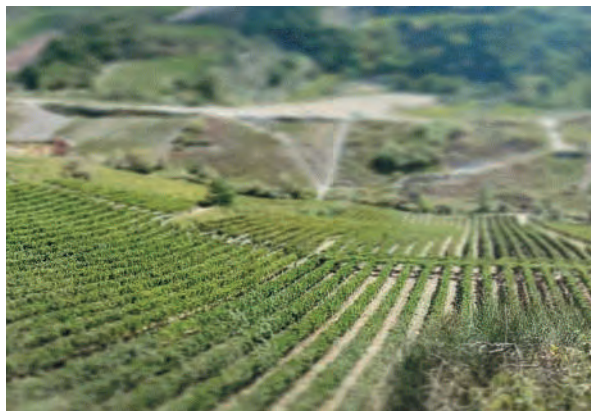
Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **bottiglia**

Prezzo in enoteca **20 €**

Benevento

Inizio attività/ **2013**
Titolare/ **Fratelli Menduni de' Rossi**
Enologo/ **Angelo Pizzi**
Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **circa 12.000**
Etichette prodotte/ **3**
Vendita diretta/ **no**
Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC

nome vino

CAPA FRESCA



Tipologia **aglianico**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **60**

Residuo zuccherino (g/l) **<1**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **6 mesi in botte di rovere francese**

Prezzo in enoteca **10 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC

nome vino

CAPA FRESCA



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **<2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **10 €**

Benevento



Mustilli

SOCIETÀ AGRICOLA MUSTILLI SRL
Via Caudina, 10
82019 - Sant'Agata De' Goti (BN)
tel.: **0823 718142** • fax: **0823 717619**
ph.: **+39 320 4888197**
www.mustilli.com
info@mustilli.com

Inizio attività/ **1960**
Titolare/ **Paola Mustilli**
Agronomo/ **Annachiara Mustilli**
Enologo/ **Fortunato Sebastiano**
Superficie vigneto aziendale/ **21 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **100.000**
Etichette prodotte/ **8**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
SOTTOZONA
S. AGATA DE' GOTI
DOP/DOC



falanghina del sannio
sant'agata dei goti doc

Tipologia **bianco**
Annata **2016**
Vitigni **falanghina**
Resa/Ha **70 q.li**
SO₂ (mg/l) **100**
Residuo zuccherino (g/l) **1,2**
Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC



pedirosso
sannio doc

Tipologia **pedirosso**
Annata **2016**
Vitigni **pedirosso**
Resa/Ha **40 q.li**
SO₂ (mg/l) **100**
Residuo zuccherino (g/l) **>1**
Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**



Benevento



TENUTA
Oppida Aminea
SANNIO

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI MURATORI
S.S. "SOCIETÀ AGRICOLA" OPPIDA AMINEA
C/da Eremita
82100 - Benevento
tel.: 0824 334061 • fax: 0824 351914
www.arcipelagomuratori.it
oppida.aminea@arcipelagomuratori.it

Inizio attività/ **1999**
Titolare/ **Bruno e Giuliano Muratori**
Agronomo/ **Francesco Iacono**
Enologo/ **Francesco Iacono**
Superficie vigneto aziendale/ **25 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **110.000**
Etichette prodotte/ **15**
Vendita diretta/ **no**
Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC



nome vino

CARACENA

Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **65**

Residuo zuccherino (g/l) **1,58**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC



Tipologia **coda di volpe**

Annata **2015**

Vitigni **coda di volpe 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **71**

Residuo zuccherino (g/l) **2,69**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in acciaio in botti di rovere e
in bottiglia**

Prezzo in enoteca **15 €**



Benevento



ROSSOVERMIGLIO

Via Paduli Buonalbergo, 53

82020 - Paduli (BN)

tel.: 0824 927278 • fax: 0824 927635

ph.: +39 335 5898511

www.rossovermiglio.altervista.org

rossovermiglio@virgilio.it

Inizio attività/ **2009**

Titolare/ **Piero Verlingieri**

Agronomo/ **Piero Verlingieri**

Enologo/ **Piero Verlingieri**

Superficie vigneto aziendale/ **18 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **50.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) **81**

Residuo zuccherino (g/l) **4**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **11 mesi**

Prezzo in enoteca **9 €**



Benevento



SANTIQUARANTA SNC
C/da Torrepalazzo
82030 - Torrecuso (BN)
tel.: **0824 876128** • fax: **0824 876128**
ph.: **+39 335 7058546**
www.santiquaranta.it
info@santiquaranta.it

Inizio attività/ **2000**
Titolare/ **Luca Baldino**
Superficie vigneto aziendale/ **6 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **50.000**
Etichette prodotte/ **7**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**
DOP/DOC



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **falanghina**
Resa/Ha **90 q.li**
SO₂ (mg/l) **90**
Residuo zuccherino (g/l) **2,5**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO
DOP/DOC



Tipologia **aglianico**
Annata **2012**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **70/80 q.li**
SO₂ (mg/l) **90**
Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **barrique/tonneau**

Prezzo in enoteca **9 €**



Benevento



terreStregate

TERRE STREGATE

Loc. Santa Lucia

82034 - Guardia Sanframondi (BN)

tel.: 0824 817857 • ph.: +39 320 8892312

www.terrestregate.it

info@terrestregate.it

Inizio attività/ **2004**

Titolare/ **Carlo Iacobucci**

Enologo/ **Carlo Iacobucci**

Superficie vigneto aziendale/ **22 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **10**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

SANNIO

DOP/DOC

nome vino

MANENT



Tipologia **aglianico**

Annata **2014**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **60-80 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio e botti**

Prezzo in enoteca **8/9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO**

DOP/DOC

nome vino

SVELATO



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **60-80 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9 €**



Benevento



AZIENDA AGRICOLA TORRE A ORIENTE

di Patrizia Iannella

Loc. Mercuri I, 19

82030 - Torrecuso (BN)

tel.: 0824 874376 • fax: 0824 1811075

ph.: +39 340 9062468

www.torreaoriente.com

commerciale@torreaoriente.eu

Inizio attività/ 2002

Titolare/ **Patrizia Iannella**

Agronomo/ **Patrizia Iannella**

Enologo/ **Patrizia Iannella**

Superficie vigneto aziendale/ 10 ettari

Conduzione vigneti/ **sostenibile**

Bottiglie prodotte/ 40.000

Etichette prodotte/ 8

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALANGHINA
DEL SANNIO
DOP/DOC**

nome vino

BIANCUZITA



Tipologia **bianco**

Annata **2014**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**AGLIANICO
DEL TABURNO
DOCG/DOP**

nome vino

U' BARONE



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) **2,6**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **12 mesi barrique - 12 mesi
bottiglia**

Prezzo in enoteca **14 €**



Benevento



CASERTA



Il Falerno del Massico, il vino più noto, apprezzato e costoso dell'antichità, ha una zona di produzione che comprende cinque comuni ed è prodotto nelle seguenti tipologie: bianco, rosso, rosso riserva, Primitivo, Primitivo riserva. Il rosso raggiunge gradazione alcolica min. 12,5% vol, con un anno in botte. Se invecchiato per tre anni, di cui uno in botte, diventa *riserva*.

Il Primitivo ha un titolo alcolometrico minimo 13% vol e invecchiamento minimo di un anno. Le tipologie rosso ben si abbinano ad arrosti nonché a formaggi stagionati; la tipologia bianca, ad antipasti di mare e grigliate di pesce.

Il vino Aversa è prodotto nelle tipologie Asprinio bianco e Asprinio spumante. L'area di produzione interessa diciannove comuni della provincia casertana e tre comuni del napoletano. Il bianco è paglierino più o meno carico con una gradazione alcolica min. 10,5% vol. Il sapore è secco, fruttato, molto caratteristico. Suggestivo è l'abbinamento con la mozzarella di bufala campana DOP, oltre che con la cucina di mare.

Lo spumante ha una spuma fine e persistente ed è perfetto come aperitivo e per menù raffinati. Il Galluccio è prodotto in sei comuni della provincia di Caserta nelle tipologie bianco, rosso, rosso riserva con invecchiamento di due anni di

cui uno in botte e rosato. Dal gusto aromatico e delicato, questi vini hanno profumi intensamente fruttati. Il Casavecchia di Pontelatone interessa otto comuni ed è prodotto nelle tipologie rosso con invecchiamento obbligatorio di due anni di cui almeno uno in legno e rosso riserva se invecchiato almeno tre anni di cui almeno diciotto mesi in legno. E' un vino piuttosto strutturato, con una bassa acidità ed una elevata presenza di antociani e tannini. Perfetto l'abbinamento con carni rosse e formaggi stagionati. La provincia casertana annovera anche vini a IGP: **Roccamonfina**, **Terre del Volturno** e la IGP regionale **Campania**.

Il **Roccamonfina** comprende venticinque comuni in provincia di Caserta. Molte le tipologie: bianco, bianco amabile, bianco frizzante, bianco passito, rosso, rosso amabile, rosso frizzante, rosso passito, rosso novello, rosato, rosato amabile, rosato frizzante.

I vini **Terre del Volturno** sono prodotti in ben settantanove comuni della provincia casertana e in tre di quella napoletana. Queste le tipologie: bianco, bianco amabile, bianco frizzante, bianco passito, rosso, rosso amabile, rosso frizzante, rosso passito, rosso novello, rosato, rosato amabile, rosato frizzante IGP Campania (*ut supra*).



FATTORIA ALOIS FTA AZIENDA AGRICOLA SRL
Via Ragazzano
81040 - Pontelatone (CE)
tel. 0823 876710 fax. 0823 876914
ph. 393 2652219
www.vinialois.it
info@vinialois.it

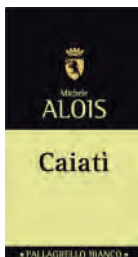
Inizio attività/ **1992**
Titolare/ **Michele Alois**
Enologo/ **Carmine Valentino**
Superficie vigneto aziendale/ **30 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **160.000**
Etichette prodotte/ **6**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino
CAIATÌ



Tipologia **pallagrello bianco**
Annata **2015**
Vitigni **pallagrello bianco**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) -
Residuo zuccherino (g/l) **1,5**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **vasca acciaio**

Prezzo in enoteca **10 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino
TREBULANUM



Tipologia **casavecchia**
Annata **2013**
Vitigni **casavecchia**
Resa/Ha **25 q.li**
SO₂ (mg/l) -
Residuo zuccherino (g/l) **1,5**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **tini da 25 hl**

Prezzo in enoteca **20 €**

Caserta

Cantine Rao



CANTINE RAO S.S.

Via Pantaniello - località Bucciano

81013 - Caiazzo (CE)

tel. 0823 868620 • fax: 0823 868620

ph.: +39 340 9062468

www.cantinerao.com

info@cantinerao.com

Inizio attività/ 2002

Titolare/ Alessandro Rao

Agronomo/ Gennaro Reale

Enologo/ Gennaro Reale

Superficie vigneto aziendale/ 7 ettari

Conduzione vigneti/ in conversione

Bottiglie prodotte/ 35.000

Etichette prodotte/ 4

Vendita diretta/ no

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino

SILVA NIGRA



Tipologia **pallagrello nero**

Annata **2014**

Vitigni **pallagrello nero**

Resa/Ha **55 q.li**

SO₂ (mg/l) **13**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **12,5 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino

SILVA AURA



Tipologia **pallagrello bianco**

Annata **2015**

Vitigni **pallagrello bianco 85%,
fiano 15%**

Resa/Ha **75 q.li**

SO₂ (mg/l) **35,2**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **10,5 €**



Caserta



AZIENDA AGRICOLA ZANNINI DOMENICO
Via Vellaria, 20
81030 - Falciano del Massico (CE)
tel.: **0823 931108** • fax: **0823 931983**
ph.: +39 333 9746654
www.cantinezannini.it
cantinazannini@libero.it

Inizio attività/ **2013**
Titolare/ **Domenico Zannini**
Enologo/ **Alessandro Striano**
Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **6.000**
Etichette prodotte/ **2**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOC/DOP

nome vino

**CAMPIERTI
RISERVA**



Tipologia **primitivo riserva**

Annata **2013**

Vitigni **primitivo**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **90 q.li**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **20 mesi tonneau, 4 mesi in
acciaio e 3 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **12/15 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOC/DOP

nome vino

CAMPIERTI



Tipologia **primitivo**

Annata **2014**

Vitigni **primitivo**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **2**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **12 mesi in acciaio e 6 mesi in
bottiglia**

Prezzo in enoteca **8/10 €**

Caserta

Inizio attività/ **2006**

Titolare/ **Angelo Pagano**

Superficie vigneto aziendale/ **7 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **55.000**

Etichette prodotte/ **8**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO
DOC/DOP**



nome vino

ANGELUS

Tipologia **rosso**

Annata **2009**

Vitigni **80% aglianico - 20% piediroso**

Resa/Ha **40-50 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **18 mesi barriques**

Prezzo in enoteca **25 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO
DOC/DOP**



nome vino

PECTUS

Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **50-60 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **fermentazione in barriques
per 6 mesi**

Prezzo in enoteca **18 €**



Caserta

Inizio attività/ 2009

Titolare/ Raffaele Tralice

Agronomo/ Vincenzo Coppola

Enologo/ Alessandro Striano

Superficie vigneto aziendale/ 2,2 ettari

Condizione vigneti/ biologico

Bottiglie prodotte/ 8.000

Etichette prodotte/ 1

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino
NERO



Tipologia **pallagrello nero**

Annata **2015**

Vitigni **pallagrello nero**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **14 €**





AZIENDA AGRICOLA LA CASA DI FAMIGLIA

Via Ponte dell'olio, 18

81040 - Castel di Sasso (CE)

ph.: +39 349 1507352

www.ilvinodelprofessore.it

info@ilvinodelprofessore.it

Inizio attività/ **1998**

Titolare/ **Nicola Balato**

Enologo/ **Raffaele Panarella**

Superficie vigneto aziendale/ **1 ettaro**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **3.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**CASAVECCHIA
DI PONTELATONE
DOC/DOP**

nome vino

TERAPIA



Tipologia **rosso**

Annata **2014**

Vitigni **casavecchia**

Resa/Ha **120 q.li**

SO₂ (mg/l) **57,6**

Residuo zuccherino (g/l) **1,3**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **4 mesi acciaio, 18 mesi botte
di rovere, 2 mesi bottiglia**

Prezzo in enoteca **10 €**



Caserta



AZIENDA AGRICOLA DI CARUSONE GIUSEPPE

Loc.Masseria Vecchia

81041 - Bellona (CE)

tel.: 0823 965394 • fax: 0823 965394

ph.: +39 336 669499

www.lamasserie.it

giuseppecarusone@lamasserie.it

Inizio attività/ 2007

Titolare/ **Giuseppe Carusone**

Agronomo/ **Mario Pagliaro**

Enologo/ **Anna Della Porta**

Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **30.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**CASAVECCHIA
DI PONTELATONE**
DOC/DOP

nome vino

OBLIVIUM



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **casavecchia**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **42**

Residuo zuccherino (g/l) **20,4**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio 6 mesi, legno 16 mesi,
8 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **12 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino

TRIAS



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **casavecchia e pallagrello nero**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **37**

Residuo zuccherino (g/l) **21,5**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio 8 mesi, legno 18 mesi,
bottiglia 6 mesi**

Prezzo in enoteca **13 €**

Caserta

Inizio attività/ **2010**

Titolare/ **Claudia Di Martino**

Agronomo/ **Lorenzo Di Martino**

Enologo/ **Francesco Martusciello**

Superficie vigneto aziendale/ **6 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **25.000**

Etichette prodotte/ **5**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

AVERSA
DOC/DOP



nome vino

PRIEZZA



denominazione di origine/
 indicazione geografica

CAMPANIA
IGP



nome vino

FALASPRI'



Tipologia **asprino spumante**

Annata **2013**

Vitigni **asprinio 100%**

Resa/Ha **80-90 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **11,5%**

Affinamento **metodo classico 30 mesi sui
 lieviti in bottiglia**

Prezzo in enoteca **12 €**

Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina, asprinio**

Resa/Ha **80-90 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8,5 €**

MI

Viticoltori Migliozi

AZIENDA AGRICOLA VITICOLTORI MIGLIOZZI

di Giovanni Migliozi

S.S. 7 Via Nazionale Appia, km 179

Loc. Casale di Carinola

81030 - Carinola (CE)

tel.: **081 5932711** • ph.: +39 340 9062468

www.rampaniuci.it

info@rampaniuci.it

Inizio attività/ **2003**

Titolare/ **Giovanni Migliozi**

Agronomo/ **Fortunato Sebastiano**

Enologo/ **Fortunato Sebastiano**

Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **30.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **no**

Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**

DOC/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 80%, piediroso 20%**

Resa/Ha **70-80 q.li**

SO₂ (mg/l) **11**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **4 mesi in acciaio, 12 mesi**

in legno, 12 mesi i bottiglia

Prezzo in enoteca **10,50 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**

DOC/DOP



Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico 85%, piediroso 15%,
primitivo 5%**

Resa/Ha **50-60 q.li**

SO₂ (mg/l) **5**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14,50%**

Affinamento **4 mesi in acciaio, 18 mesi in**

legno, 16 mesi in bottiglia

Prezzo in enoteca **17 €**



nome vino

RAMPANIUCI

Caserta



CANTINA DI LISANDRO
MERCANTI DI VINO DAL 1907

SOCIETÀ AGRICOLA PODERI BOSCO A.R.L.

cantina di Lisandro

Via Cicini delle Saudine, snc

loc. San Giovanni e Paolo - 81013 Caiazzo (CE)

tel. **0823 389363** • fax: **0823 0386393**

ph.: +39 335 1210770

www.cantinadilisandro.com

info@cantinadilisandro.it • info@poderibosco.it

Inizio attività/ **2008**

Titolare/ **Famiglia Bosco**

Agronomo/ **Vincenzo Coppola**

Enologo/ **Fortunato Sebastiano**

Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**

Bottiglie prodotte/ **55.000**

Etichette prodotte/ **4**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO
IGP**



nome vino

CIMMARINO

Tipologia **casavecchia**

Annata **2015**

Vitigni **casavecchia 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **65**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio/botte grande**

Prezzo in enoteca **14 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO
IGP**



nome vino

TERZARULO

Tipologia **rosso**

Annata **2014**

Vitigni **casavecchia 50% pallagrello 50%**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **65**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio e tonneau**

Prezzo in enoteca **14 €**





AZIENDA AGRICOLA PORTO DI MOLA

di Antimo Esposito
SS.430 km. 16,200
81040 - Rocca D'Evandro (CE)
tel.: **0823 925801** • fax: **0823 925801**
ph.: +39 335 7795924
www.portodimola.it
aeantimo@gmail.com

Inizio attività/ **2002**

Titolare/ **Antimo Esposito**

Agronomo/ **Antonio Russo**

Enologo/ **Davide Biagiotti**

Superficie vigneto aziendale/ **50 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **250.000**

Etichette prodotte/ **250.000**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

GALLUCCIO

DOC/DOP

nome vino

CAMPOROCCIO



Tipologia **rosso**

Annata **2014**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **13,51%**

Affinamento **8 mesi in barriques**

Prezzo in enoteca **7 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP

nome vino

DONNA ELENA



Tipologia **bianco**

Annata **-**

Vitigni **greco 1/3, fiano 1/3,
falanghina 1/3**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **149**

Residuo zuccherino (g/l) **1,1**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **12 mesi in botti di castagno
da 500 litri**

Prezzo in enoteca **15 €**

Caserta



REGINA VIARUM

PRODUTTORI DI FALERNO

REGINA VIARUM

Via Vellaria, 1a Trav.

81030 - Falciano del Massico (CE)

tel.: 0823 931299 • fax: 0823 931299

ph.: +39 346 6161376 • ph.: +39 329 2064243

www.reginaviarum.it

info@reginaviarum.it

Inizio attività/ **1985**

Titolare/ **Elda Maddalena**

Agronomo/ **Gennaro Reale**

Enologo/ **Gennaro Reale**

Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **16/19.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOP/DOC



nome vino

BARONE



Tipologia **primitivo**

Annata **2012**

Vitigni **primitivo**

Resa/Ha **45 q.li**

SO₂ (mg/l) **50**

Residuo zuccherino (g/l) **2,5**

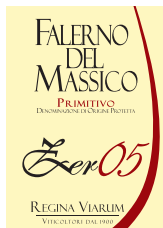
Gradazione alcolica **14,50%**

Affinamento **tonneau e barriques di rovere
16 mesi, acciaio 10 mesi,
bottiglia 12 mesi**

Prezzo in enoteca **25 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOP/DOC



nome vino

ZER05



Tipologia **primitivo**

Annata **2014**

Vitigni **primitivo**

Resa/Ha **55 q.li**

SO₂ (mg/l) **60**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **16 mesi in acciaio, 8 mesi in
bottiglia**

Prezzo in enoteca **12 €**

Caserta



LAVORO E SALUTE - VINI TELARO SCARL

Via Cinque Pietre, 2

81045 - Galluccio (CE)

tel.: 0823 925841 • fax: 0823 925021

www.vinitelaro.it

info@vinitelaro.it

Inizio attività/ 1987

Titolare/ Fratelli Telaro

Agronomo/ Luigi Telaro

Enologo/ Pasquale Telaro

Superficie vigneto aziendale/ 70 ettari

Condizione vigneti/ integrato

Bottiglie prodotte/ 600.000

Etichette prodotte/ 17

Vendita diretta/ sì

Visite aziendali/ sì



denominazione di origine/
indicazione geografica

ROCCAMONFINA

IGP



Tipologia **falanghina**

Annata **2016**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **95**

Residuo zuccherino (g/l) **8**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **acciaio inox**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

ROCCAMONFINA

IGP



Tipologia **rosso**

Annata **2016**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **8**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio inox**

Prezzo in enoteca **9 €**



Caserta

**TENUTA
LEONARDO**

TENUTA LEONARDO

Via Pendiano, 12

81044 - Galluccio (CE)

tel.: 0823 925105 • fax: 0823 925209

ph.: +39 320 6856156

www.tenutaleonardo.it

info@tenutaleonardo.it

Inizio attività/ **1996**

Titolare/ **Pasquale Calce**

Agronomo/ **Pasquale Calce**

Enologo/ **Alessandro Striano**

Superficie vigneto aziendale/ **2,3 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **15.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **aglianico**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **102**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **acciaio 12/24 mesi**

nome vino

LUNA CALANTE

Prezzo in enoteca **10 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **fanghina**

Annata **2015**

Vitigni **fanghina 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **112**

Residuo zuccherino (g/l) **1,6**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

nome vino

LUNA CRESCENTE

Prezzo in enoteca **8/9 €**



Caserta



TERRE DEL PRINCIPE SOC. AGR. A R.L.
Piazza Municipio, 4
81010 - Castel Campagnano (CE)
tel.: 0823 867126 • ph.: +39 348 6400465
www.terredelprincipe.com
info@terredelprincipe.com

Inizio attività/ 2003

Titolare/ **Peppe Mancini e
Manuela Piancastelli**

Agronomo/ **Vincenzo Coppola**

Enologo/ **Luigi Moio**

Superficie vigneto aziendale/ **8 ettari**

Condizione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **4**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino

LE SÈROLE



Tipologia **pallagrello bianco**

Annata **2015**

Vitigni **pallagrello bianco 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **60**

Residuo zuccherino (g/l) **4,5**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **1 anno in bottiglia**

Prezzo in enoteca **22 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO**
IGP

nome vino

AMBRUCO



Tipologia **pallagrello nero**

Annata **2012**

Vitigni **pallagrello nero 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **50**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **1 anno in barrique e
1 anno in bottiglia**

Prezzo in enoteca **22 €**



Caserta



VILLA MATILDE

VILLA MATILDE S.S.

S.s. Domitiana Km 4,700

81030 - Cellole (CE)

tel.: 0823 932088 • fax: 0823 932134

ph.: +39 335 475339

www.villamatilde.it

info@villamatilde.it

Inizio attività/ 1965

Titolare/ **Salvatore e
Maria Ida Avallone**

Enologo/ **Fabio Gennarelli**

Superficie vigneto aziendale/125 ettari

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **700.000**

Etichette prodotte/ **20**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOP/DOC



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico e piedirosso**

Resa/Ha **62 q.li**

SO₂ (mg/l) **30**

Residuo zuccherino (g/l) **4**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in botte grande e barrique
e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **10 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOP/DOC



Tipologia **rosso riserva**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico e piedirosso**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **25**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in barrique e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **30 €**



nome vino

VIGNA CAMARATO

Caserta



SOCIETÀ AGRICOLA MAGLIULO SRL
Via G. Manna, 29
81030 - Frignano (CE)
tel.: 081 8901369 • fax: 081 8901369
ph.: +39 338 1577552
www.vini.magliulo.com
vini.magliulo@libero.it

Titolare/ **Raffaele Magliulo**
Agronomo/ **Eduardo Magliulo**
Enologo/ **Eduardo Magliulo**
Superficie vigneto aziendale/ **8 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **100.000**
Etichette prodotte/ **12**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO
IGP**



nome vino

GAUDIOSO

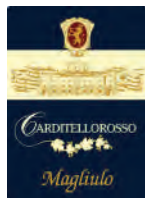


Tipologia **rosso**
Annata **2013**
Vitigni **aglianico pallagrello nero**
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **86**
Residuo zuccherino (g/l) **0,05**
Gradazione alcolica **14,2%**
Affinamento **acciaio-bottiglia**

Prezzo in enoteca **10 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**TERRE
DEL VOLTURNO
IGP**



nome vino

**CARDITELLO
ROSSO**



Tipologia **rosso**
Annata **2014**
Vitigni **casavecchia cilieggiolo aglianico**
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **87**
Residuo zuccherino (g/l) **0,05**
Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **acciaio-bottiglia**

Prezzo in enoteca **7 €**

Caserta



"VITIS AURUNCA"

di Ceparano Francesco

S.S Domitiana Km 8,800

81030 - Cellole (CE)

tel.: 0823 933103 fax: 0823 933103

ph.: +39 347 5151574 • ph.: +39 348 6403491

www.vitisaurunca.com

info@vitisaurunca.com

Inizio attività/ 2007

Titolare/ Francesco Ceparano

Agronomo/ Francesco Ceparano

Vergara Luigi

Enologo/ Arturo Erbaggio

Superficie vigneto aziendale/ 7.73 ettari

Conduzione vigneti/ integrato

Bottiglie prodotte/ 22.000

Etichette prodotte/ 4

Vendita diretta/ si Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOP/DOC

nome vino

MARIELLA



MARIELLA



Tipologia **primitivo**

Annata **2014**

Vitigni **primitivo e barbera**

Resa/Ha **80 q.li**

SO2 (mg/l) **38**

Residuo zuccherino (g/l) **2,2**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **18 mesi in barrique**

3 mesi in bottiglia

Prezzo in enoteca **16 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

**FALERNO
DEL MASSICO**
DOP/DOC

nome vino

AGNESE



AGNESE



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **100 q.li**

SO2 (mg/l) **72**

Residuo zuccherino (g/l) **0,4**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **6 mesi in acciaio e 3 mesi in**

bottiglia

Prezzo in enoteca **13,50 €**

Caserta

NAPOLI



Il Vesuvio con le sue viti del fuoco, e poi Capri, Ischia, Procida: un territorio unico ed irripetibile, quello della provincia di Napoli, che esprime un'ampia offerta enologica costituita da sei vini *DOP/DOC* e cinque *IGP*.

I vini **Ischia** sono tra i primi vini italiani a fregiarsi della Denominazione di Origine, nel lontano 1966. La zona di produzione è ovviamente l'intero territorio dell'isola. Queste le tipologie: bianco, anche superiore e spumante, rosso, Forastera, Biancolella, Piediroso o Per' e Palummo, anche passito. Il bianco è perfetto, insieme al Biancolella, con la cucina di mare dell'isola. Il Piediroso ben si abbina con arrostiti e grigliate di carni rosse. Tradizionale l'abbinamento con il coniglio all'ischitana.

Il **Capri** è prodotto, in modeste quantità, sull'intero territorio dell'isola. Le tipologie sono bianco e rosso. Il bianco è di un paglierino più o meno intenso ed una gradazione alcolica min. 11% vol; ben si abbina ad antipasti e frutti di mare anche se tradizionale è il connubio con la famosa "caprese". Il rosso ha una gradazione alcolica min. 11,5% vol ed un sapore asciutto. Ben si abbina agli arrostiti di carni rosse.

I vini **Vesuvio** comprendono i quattordici comuni vesuviani. In quest'area la coltivazione della vite risale al V secolo a.C., grazie ad un microclima favorevole e ai terreni di natura vulcanica ricchi di potassio. Queste le tipologie dei vini: Vesuvio (bianco, rosso, rosato), con il titolo alcolometrico 12% vol può denominarsi **Lacryma Christi del Vesuvio**, con le tipologie bianco, rosso e rosato. Da poco modificato il disciplinare con le nuove tipologie: tra le altre, Falanghina, Caprettone, Piediroso, Aglianico. Il bianco è perfetto con l'"impepata di cozze", il rosso ben si abbina con selvaggina, arrostiti e formaggi piccanti.

I vini **Campi Flegrei** sono prodotti in sei comuni nelle seguenti tipologie: bianco, rosso, Falanghina anche passita e spumante, Piediroso o Per' e Palummo rosso e anche rosso riserva, rosato e passito. Il Campi Flegrei Falanghina è perfetto con la cucina di pesce, mentre tradizionale è l'abbinamento del Campi Flegrei Piediroso con la "parmigiana di melanzane".

I vini **Penisola Sorrentina** sono prodotti in tredici comuni nelle tipologie bianco, rosso e rosso frizzante. La denominazione di origine "Penisola Sorrentina" accompagnata dall'indicazione di una delle sottozone "Gagnano", "Lettere" e "Sorrento" è riservata ai vini Penisola Sorrentina bianco Sorrento e rosso Sorrento; Penisola Sorrentina rosso frizzante Lettere e Penisola Sorrentina rosso frizzante Gagnano. Quest'ultimo è ideale per accompagnare la pizza margherita e le salsicce con i friarielli. Per quanto riguarda gli **IGP**, l'**Epomeo** abbraccia l'intero territorio dei comuni ricadenti nell'isola d'Ischia. Molte le tipologie: dai bianchi anche amabile, frizzante e passito ai rossi anche novello ed ai rosati.

Il **Pompeiano** è prodotto nell'intero territorio dei comuni in provincia di Napoli, esclusi quelli ricadenti nell'isola d'Ischia. Anche per questa IGP molte sono le tipologie anche con la specifica dei vitigni quali Aglianico, Piediroso, Falanghina e Coda di Volpe.

Il **Catalanesca del Monte Somma** è l'ultima IGP istituita nel 2011, e comprende nove comuni ricadenti sulle pendici del Vesuvio. Le tipologie sono: bianco e passito. La presenza di queste uva nella zona vesuviana, da sempre conosciuta con il nome di Catalanesca, Catalana o Uva Catalana, sembra risalire al 1500.

IGP Campania (*ut supra*).



CANTINE FERRARO

Via Fondo della Rocca, 21

80045 - Pompei (NA)

tel.: 081 8630623 • fax: 081 8630623

ph.: +39 366 2807129

www.ferrarovini.it

info@ferrarovini.it

Inizio attività/ 1985

Titolare/ **Anna Ferraro**

Enologo/ **Antonio Pesce**

Bottiglie prodotte/ **250.000**

Etichette prodotte/ **18**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP

nome vino
79AD

79AD
Lacryma Christi
del Vesuvio Rosso



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2014**

Vitigni **75% piedirorosso 25% aglianico**

Resa/Ha **-**

SO₂ (mg/l) **85**

Residuo zuccherino (g/l) **0,13**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in botte 9 mesi**

Prezzo in enoteca **20 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP

Lacryma Christi
del Vesuvio Rosso



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2015**

Vitigni **80% piedirorosso 20% aglianico**

Resa/Ha **-**

SO₂ (mg/l) **85**

Residuo zuccherino (g/l) **0,15**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **12 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **5 €**



Napoli



AGRICOLA BOSCHI SRL
Cortile Ammirati, 10/13
80047 - San Giuseppe Vesuviano (NA)
tel.: **081 5280261** • fax: **081 5280261**
ph.: **+39 333 7872908**
www.vignapironti.it
info@vignapironti.it

Inizio attività/ **1997**

Titolare/ **Salvatore Carillo e Gianni Ammirati**

Agronomo/ **Michele Ruggero**

Enologo/ **Claudio Gori e Felice Esposito**

Superficie vigneto aziendale/ **12 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **80.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **si** Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



nome vino

PUNTILLO

Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2013**

Vitigni **80% piediroso, 20% aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8/10 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



nome vino

BOCCIARDA

Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2016**

Vitigni **80% coda di volpe, 20% falanghina**

Resa/Ha **80**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8/10 €**



Napoli



AZIENDA AGRICOLA
BOSCO DE' MEDICI

AZIENDA AGRICOLA BOSCO DE MEDICI SAS
Via Antonio Segni, 43
80045 - Pompei
tel.: 338 2828234 • ph: +39 338 2828234
www.boscodemedici.com
info@boscodemedici.com

Inizio attività/ **1996**

Titolare/ **Francesco Monaco**

Agronomo/ **Vincenzo Mercurio**

Enologo/ **Vincenzo Mercurio**

Superficie vigneto aziendale/ **6 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **10.500**

Etichette prodotte/ **4**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

POMPEIANO

IGP



nome vino

POMPEII

Tipologia **pedirosso**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio 6 mesi, tonneau 3 mesi**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



nome vino

LAVAFLAVA

Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **caprettone, falanghina**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **8 mesi su fecce fini, acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**



Napoli



CANTINA DEL VESUVIO

Via Tirone della Guardia, 18

80040 - Trecase (NA)

tel.: 081 5369041 • fax: 081 5369041

www.cantinadelvesuvio.it

info@cantinadelvesuvio.it

Inizio attività/ **1951**

Titolare/ **Maurizio Russo**

Agronomo/ **Arturo Erbaggio**

Enologo/ **Antonio Pesce**

Superficie vigneto aziendale/ **12 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **60.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi rosato**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso 100%**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **35**

Residuo zuccherino (g/l) **1,5**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **bottiglia**

Prezzo in enoteca **13 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **caprettone 100%**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **35**

Residuo zuccherino (g/l) **1,5**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **bottiglia**

Prezzo in enoteca **13 €**



Napoli



CANTINE DEGLI ASTRONI SRL

Via Sartania, 48

80126 - Napoli

tel.: **081 5884182** • fax: **081 5889937**

www.cantineastroni.com

info@cantineastroni.com

Inizio attività/ **2001**

Titolare/ **famiglia Varchetta**

Agronomo/ **Gerardo Vernazzaro**

Enologo/ **Gerardo Vernazzaro**

Superficie vigneto aziendale/ **25 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico e integrato**

Bottiglie prodotte/ **300.000**

Etichette prodotte/ **13**

Vendita diretta/ **si** Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP

nome vino

COLLE

ROTONDELLA



Tipologia **pedirosso**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **35**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **12,3%**

Affinamento **acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **8 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP

nome vino

VIGNA

ASTRONI



Tipologia **fanghina**

Annata **2014**

Vitigni **fanghina**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **0,50**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **15 €**

Napoli



CANTINE BABBO
di Babbo Tommaso
Via Scalandrone, 22
80078 - Pozzuoli (NA)
ph.: +39 338 4887522
www.cantinebabbo.it
info@cantinebabbo.it

Inizio attività/ **1996**
Titolare/ **Tommaso Babbo**
Agronomo/ **Tommaso Babbo**
Enologo/ **Alessia Babbo**
Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **20.000**
Etichette prodotte/ **4**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI
DOC/DOP

nome vino

TERRACALDA



Tipologia **pedirosso**
Annata **2015**
Vitigni **pedirosso**
Resa/Ha **100 q.li**
SO₂ (mg/l) **-**
Residuo zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI
DOC/DOP

nome vino

SINTEMA



Tipologia **falanghina**
Annata **2015**
Vitigni **falanghina**
Resa/Ha **120 q.li**
SO₂ (mg/l) **-**
Residuo zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**

Napoli



CANTINE CARPUTO SRL

Via Viticella, 93

80010 - Quarto (NA)

tel.: **081 8760520** • fax: **081 8760526**

www.carputovini.it

info@carputovini.it

Inizio attività/ **1995**

Titolare/ **Raffaele Carputo**

Enologo/ **Antonio Pesce**

Superficie vigneto aziendale/ **7 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato e biologico**

Bottiglie prodotte/ **200.000**

Etichette prodotte/ **10**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/

indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP

nome vino

COLLINA

VITICELLA



Tipologia **falanghina**

Annata **2014**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **75 q.li**

SO₂ (mg/l) **110**

Residuo zuccherino (g/l) **1,5**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **8 mesi su fecce fini, 4 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **-**

Napoli



AZIENDA AGRICOLA CANTINE DEL MARE

IV Trav. Cappella, 6
80070 - Monte di Procida (NA)
tel.: 081 5233040 • fax: 081 5233040
ph.: +39 329 7811787
www.cantinedelmare.it
info@cantinedelmare.it

Inizio attività/ 2004

Titolare/ **Gennaro Schiano**

Enologo/ **Davide Iagiotti**

Superficie vigneto aziendale/ **8 ettari**

Bottiglie prodotte/ **50.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP



Tipologia **falanghina**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **92**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **acciaio e botte grande**

Prezzo in enoteca **8 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP



Tipologia **piediroso**

Annata **2014**

Vitigni **piediroso 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **85**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio e barrique**

Prezzo in enoteca **8 €**



Napoli



**CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE
GRUPPO PALUMBO SRL**

Via Antica Consolare Campana, 34
80016 - Marano di Napoli (NA)
tel.: 081 5763726/081 5769254
fax: 081 5764150
www.federiciane.it
marketing@federiciane.it



Inizio attività/ **1985**
Titolare/ **Paolo Palumbo**
Agronomo/ **Luca Palumbo**
Enologo/ **Luca Palumbo**
Superficie vigneto aziendale/ **20 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **200.000**
Etichette prodotte/ **18**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**

denominazione di origine/
indicazione geografica

PENISOLA SORRENTINA
SOTTOZONA GRAGNANO
DOC/DOP



Tipologia **rosso frizzante**

Annata **2016**

Vitigni **aglianico, piediroso, sciascinoso**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **40**

Residuo zuccherino (g/l) **35**

Gradazione alcolica **10,50%**

Affinamento **-**

Prezzo in enoteca **7 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI
DOC/DOP



Tipologia **fanghina spumante**

Annata **2015**

Vitigni **fanghina 100%**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **45**

Residuo zuccherino (g/l) **9**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **6 mesi in acciaio e 6 mesi in
bottiglia**

Prezzo in enoteca **7 €**



nome vino
FLAEGREO

Napoli



CANTINE MATRONE SRL

Via Ten. Luigi Rossi, 16

80042 - Boscotrecase (NA)

tel.: 081 3418002 • fax: 3392841451

www.cantinematrone.it

info@cantinematrone.it

Inizio attività/ 2014

Titolare/ **Andrea Matrone**

Agronomo/ **Andrea Matrone**

Enologo/ **Andrea Matrone**

Superficie vigneto aziendale/ **2,5 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si** (su prenotazione)



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



nome vino

TERRITORIO DE' MATRONI



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



nome vino

TERRITORIO DE' MATRONI



Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **caprettone e falanghina**

Resa/Ha **50 q.li**

SO2 (mg/l) **90**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **8 mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **13 €**

Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso e sciascinoso**

Resa/Ha **40 q/ha**

SO2 (mg/l) **35**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **12 mesi in tonneau**

Prezzo in enoteca **13 €**

Napoli

CANTINE
ANTONIO MAZZELLA



CANTINE ANTONIO MAZZELLA SAS

Via Serbatoio, 2 - Campagnano

80077 - Ischia (NA)

tel.: 081 901541 • fax: 081 901541

www.ischiavini.it

info@ischiavini.it

Inizio attività/ 1969

Titolare/ **Antonio Mazzella**

Enologo/ **Alessandro Mancini**

Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **100.000**

Etichette prodotte/ **10**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **su prenotazione**



denominazione di origine/
indicazione geografica

ISCHIA

DOC/DOP

nome vino

VIGNA

DEL LUME



Tipologia **biancoella**

Annata **2015**

Vitigni **biancoella**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **22 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

EPOMEO

IGP

nome vino

TERRAZZE

DI LEVANTE



Tipologia **rosso**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso e aglianico**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **botte**

Prezzo in enoteca **28 €**

Napoli

Inizio attività/ **2004**
 Titolare/ **Ciro Giordano**
 Agronomo/ **Andrea Cozzolino**
 Enologo/ **Fortunato Sebastiano**
 Superficie vigneto aziendale/ **12 ettari**
 Conduzione vigneti/ **integrato**
 Bottiglie prodotte/ **70.000**
 Etichette prodotte/ **6**
 Vendita diretta/ **si**
 Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

**CATALANESCA DEL
 MONTE SOMMA
 IGP**

nome vino
KATÀ



Tipologia **bianco**
 Annata **2015**
 Vitigni **catalanesca**
 Resa/Ha **80 q.li**
 SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **-**
 Gradazione alcolica **12,5%**
 Affinamento **acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **11 €**



denominazione di origine/
 indicazione geografica

VESUVIO DOP

nome vino
VIPT



Tipologia **lacryma christi rosso**
 Annata **2015**
 Vitigni **pedirosso**
 Resa/Ha **60 q.li**
 SO₂ (mg/l) **45**

Residuo zuccherino (g/l) **-**
 Gradazione alcolica **13%**
 Affinamento **in acciaio e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **14 €**



Napoli



CANTINE STINCA SAS DI STINCA A. & C.
Via Mortora S. Liborio
80063 - Piano di Sorrento (NA)
tel.: 081 5321086 • fax: 081 5342634
ph: +39 328 1428446
www.cantinstinca.it
info@cantinstinca.it

Inizio attività/ **1996**
Titolare/ **Aniello Stinca**
Enologo/ **Alfonso Alvino**
Bottiglie prodotte/ **60.000**
Etichette prodotte/ **9**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PENISOLA SORRENTINA
SOTTOZONA SORRENTO
DOC/DOP

nome vino

IERANTO



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina e greco**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **130**

Residuo zuccherino (g/l) **0,02**

Gradazione alcolica **12,05%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **10/12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA
IGP



Tipologia **piedirosso**

Annata **2015**

Vitigni **Piedirosso**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **110**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**



Napoli



CASA VINICOLA SETARO

di Setaro Massimo
Via bosco del monaco, 34
80040 - Trecase (NA)
tel.: **081 8628956** • fax: **081 8628956**
ph.: **+39 334 7372069**
www.casasetaro.it
info@casasetaro.it

Inizio attività/ **2005**

Titolare/ **Massimo Setaro**

Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **50.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP

nome vino

MUNAZEI



Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **caprettone**

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica -

Affinamento **acciaio 6 mesi, bottiglia 2 mesi**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP

nome vino

MUNAZEI



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2015**

Vitigni **piedirosso**

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica -

Affinamento **acciaio 6 mesi, bottiglia 2 mesi**

Prezzo in enoteca **9 €**



Napoli



COOPERATIVA SOCIALE (R)ESISTENZA

Via Arcangelo Ghisleri

Napoli

ph.: +39 338 9036815

coop.resistenza@libero.it

Inizio attività/ 2013

Titolare/ **Ciro Corona**

Agronomo/ **Gerardo Vernazzaro**

Enologo/ **Gerardo Vernazzaro**

Superficie vigneto aziendale/ **1,8 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **1**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica
CAMPI FLEGREI
DOC/DOP

nome vino
SELVA
LACANDONA



Tipologia **falanghina**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **2 mesi**

Prezzo in enoteca **7 €**

Napoli



DE FALCO VINI

Via Figliola, 39

80040 - San Sebastiano al Vesuvio (NA)

tel.: 081 7713755 • fax: 081 5745510

ph.: +39 3356282975

www.defalco.it

defalcovini@tin.it

Inizio attività/ 1995

Titolare/ **Gabriele De Falco**

Agronomo/ **Gabriele De Falco**

Enologo/ **Gabriele De Falco**

Superficie vigneto aziendale/ **8 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **350.000**

Etichette prodotte/ **11**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2015**

Vitigni **100% piedirorosso**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **1,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8,50 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **100% coda di volpe**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **1,4**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **8,50 €**



Napoli

Inizio attività/ **2006**

Titolare/ **Alessandra Borriello**

Agronomo/ **Vincenzo Oliviero**

Enologo/ **Antonio Pesce**

Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**

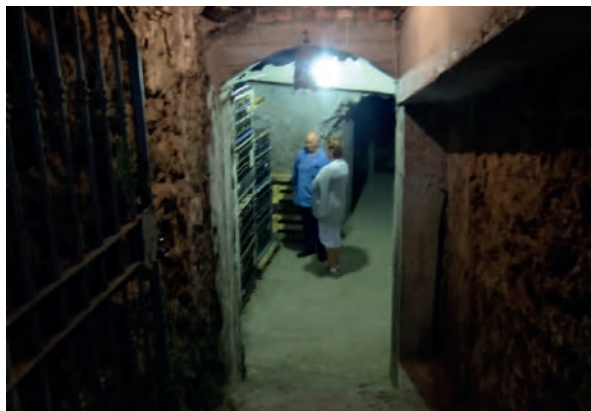
Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **11.000**

Etichette prodotte/ **5**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

POMPEIANO

IGP



nome vino

CAPRETTONE



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



nome vino

LAVA DI FUOCO A.D. 1037



Napoli

Tipologia **bianco**

Annata **2016**

Vitigni **caprettone**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **160**

Residuo zuccherino (g/l) **1,1**

Gradazione alcolica **13%**

Prezzo in enoteca **9/10 €**

Tipologia **rosso**

Annata **2015**

Vitigni **primitivo 100%**

Resa/Ha **40 q.li**

SO₂ (mg/l) **123**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **10 mesi in barrique di rovere**

Prezzo in enoteca **18/20 €**



**azienda agricola
il giardino mediterraneo**

**IL GIARDINO MEDITERRANEO
SOCIETA' AGRICOLA A R.L.**

Via Nuova dei Conti, 43

80077 - Ischia (NA)

tel./ph.: +39 335 1319722 • fax: 081 5071197

www.ilgiardinomediterraneo.it

info@ilgiardinomediterraneo.it

Inizio attività/ 2000

Titolare/ **Francesca Novelli**

Agronomo/ **Ambrogio Iacono**

Enologo/ **Ambrogio Iacono**

Superficie vigneto aziendale/ **1,5 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

ISCHIA

DOC/DOP



Tipologia **biancolella**

Annata **2015**

Vitigni **biancolella**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **105**

Residuo zuccherino (g/l) **tracce**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **10 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

ISCHIA

DOC/DOP



Tipologia **pedirosso**

Annata **2012**

Vitigni **pedirosso 100%**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **1,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in botte piccola per un anno**

Prezzo in enoteca **12 €**



Inizio attività/ **2000**
Titolare/ **Antonio Iovino**
Enologo/ **Ciro Verde**
Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **15.000**
Etichette prodotte/ **2**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI
DOC/DOP



nome vino

GRANDE FARNIA



Tipologia **falanghina**

Annata **2016**

Vitigni **falanghina**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **67**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12,5 %**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI
DOC/DOP



nome vino

GRUCCIONE



Tipologia **piedirosso**

Annata **2016**

Vitigni **piedirosso**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **83**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **8 €**

Napoli



LA SIBILLA SAS DI DI MEO V&C
AZIENDA AGRICOLA

Via Ottaviano Augusto 19

80070 - Bacoli (NA)

tel.: 081 8688778 • ph: +39 329 6007974

www.sibillavini.it

info@sibillavini.it

Inizio attività/ 1997

Titolare/ **Vincenzo Di Meo & C**

Agronomo/ **Vincenzo Di Meo**

Enologo/ **Vincenzo Di Meo**

Superficie vigneto aziendale/ **9,5 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **70.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **passito**

Annata **2010**

Vitigni **falanghina 100%**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) **160**

Residuo zuccherino (g/l) **135**

Gradazione alcolica **14,5%**

Affinamento **acciaio**

nome vino

PASSIO

Prezzo in enoteca **50 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **rosso**

Annata **2010**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **<1**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **1 anno in barrique**

nome vino

MARSILIANO

Prezzo in enoteca **30 €**



Napoli



**SOCIETÀ AGRICOLA LE PERGOLE SRL
CANTINE DI CRATECA**

Via Salvatore Girardi, 3
80074 - Casamicciola Terme (NA)
tel.: **081 994902** • fax: **081 994698**
ph.: +39 **338 7858296**
www.viniratecaischia.it
info@vinirateca.it

Inizio attività/ **2015**
Titolare/ **Concetta Maio**
Agronomo/ **Marco Esti**
Enologo/ **Marco Esti**
Superficie vigneto aziendale/ **1,5 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **18.000**
Etichette prodotte/ **5**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

EPOMEO
IGP

nome vino

CRATECA ROSSO



Tipologia **rosso**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico piediroso, guarnaccia**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **24/88**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **16/18 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

ISCHIA
DOC/DOP



Tipologia **biancolella**

Annata **2015**

Vitigni **biancolella**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **32/94**

Residuo zuccherino (g/l) **2,2**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **19/22 €**



Napoli



AZIENDA MARIO PORTOLANO
SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Via Toiano, 12

80078 - Pozzuoli (NA)

tel.: 081 8042974 • fax: 081 7340604

ph.: +39 335460637

aziendamarioportolano@virgilio.it

Inizio attività/ **2013**

Titolare/ **Famiglia Portolano**

Agronomo/ **Benedetto Ligurso**

Enologo/ **Gianluca Tommaselli**

Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **15.000**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP



Tipologia **pedirosso**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **85**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **in acciaio 100%**

Prezzo in enoteca **9 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP



Tipologia **rosso**

Annata **2013**

Vitigni **75% pedirosso, 25% aglianico**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **72**

Residuo zuccherino (g/l) **2,3**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **10 €**

nome vino

VILLA TERESA



Napoli



MONTESOMMAVESUVIO

AZIENDA AGRICOLA

Via G.mazzini, 6

80040 - Pollenatrocchia (NA)

tel.: **081 5303331** • ph.: **+39 393 1532844**

www.montesommavesuvio.com

montesommavesuvio@live.it

Inizio attività/ **2001**

Titolare/ **Nicola Campanile**

Agronomo/ **Giuseppe Campanile**

Enologo/ **Nicola Campanile**

Superficie vigneto aziendale/ **6,5 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale e integrata**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**CATALANESCA
DEL MONTE SOMMA**
IGP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **catalanesca**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **38**

Residuo zuccherino (g/l) **1,3**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **12 mesi in barrique**

nome vino

CATALÀ PLATINUM

Prezzo in enoteca **15 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso, aglianico, sciascinoso**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **32**

Residuo zuccherino (g/l) **1,1**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **12 mesi in Barrique**

nome vino

TROCLA PLATINUM

Prezzo in enoteca **15 €**



Napoli



TENUTA AUGUSTEA

di Nocerino vini
Via Spirito Santo, 1
80049 - Somma Vesuviana (NA)
tel./fax: 081 8992569 • ph.: +39 329 2237530
vini.nocerino@libero.it

Inizio attività/ 1997

Titolare/ Marco Vincenzo Nocerino

Enologo/ Sergio Romano

Superficie vigneto aziendale/ 3,28 ettari

Conduzione vigneti/ tradizionale

Etichette prodotte/ 22

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



nome vino

CRUCEM ROSSO

Tipologia **rosso**

Annata **2015**

Vitigni **80% piedirosso e 20% aglianico**

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento -

Prezzo in enoteca **5 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



nome vino

CRUCEM BIANCO

Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **90% code di volpe e
10% falanghina**

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento -

Prezzo in enoteca **5 €**



Napoli



OLEIFICIO F.LLI PUNZO SRL

Via Garibaldi, 395

80040 - Pollenatrocchia (NA)

tel.: **081 5302309** • fax: **081 5302309**

ph.: **+39 392 6498116**

www.oleificiopunzo.it

info@oleificiopunzo.it

Titolare/ **Ciro Punzo**

Agronomo/ **Fiorenza Sergio**

Enologo/ **Gabriele De Falco**

Superficie vigneto aziendale/ **0,2 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico
in conversione**

Bottiglie prodotte/ **1.800**

Etichette prodotte/ **-**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**CATALANESCA
DEL MONTE SOMMA
IGP**

nome vino

SOMMAELIER



Tipologia **bianco**

Annata **2016**

Vitigni **catalanesca 100%**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) **0,9**

Residuo zuccherino (g/l) **4**

Gradazione alcolica **12%**

Prezzo in enoteca **8 €**



Napoli



PIETRATORCIA

VINI DI PREGIO DELL'ISOLA D'ISCHIA

PIETRATORCIA SOCIETÀ AGRARIA A R.L.

Via Provinciale Panza, 311

80075 - Forio(NA)

tel.: 081 908206 • fax: 081 908206

ph.: +39 348 5805686

www.pietratorcia.it

info@pietratorcia.it

Inizio attività/ 1994

Titolare/ Famiglie Iacono e Verde

Agronomo/ Iacono Ambrogi

Enologo/ Iacono Ambrogi

Superficie vigneto aziendale/ 8 ettari

Conduzione vigneti/ biologico

Bottiglie prodotte/ 100.000

Etichette prodotte/ 10

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

ISCHIA

DOC/DOP

nome vino

TENUTA

JANNO PIRO



Tipologia **rosso**

Annata **2014**

Vitigni **guarnaccia 45%, piediroso 45%,
aglianico 10%**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **1,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in botte piccola per un anno**

Prezzo in enoteca **14 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

ISCHIA

DOC/DOP

nome vino

TENUTA

CHIGNOLE



Tipologia **bianco superiore**

Annata **2015**

Vitigni **biancolella 45%, forastera 45%,
fiano 10%**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **1,2**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **80% in acciaio sulle fecce e in
botte piccola per il restante 20%**

Prezzo in enoteca **12,50 €**



AZIENDA AGRICOLA POGGIO RIDENTE

di **Ciro De Luca Picione**
Via Conte Piromallo, 15
80040 - San Sebastiano al Vesuvio (NA)
ph.: +39 333 5772707
www.poggioridentevesuvio.it
Info@poggioridentevesuvio.it

Inizio attività/ **2006**

Titolare/ **Ciro De Luca Picione**

Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **13.000**

Etichette prodotte/ **5**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



nome vino

MAGMA DEL VESUVIO



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2012**

Vitigni **pedirosso, aglianico**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **6 mesi in acciaio, 12 mesi in
botte, 3-4 mesi in acciaio e circa
12 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **14 €**

Napoli

Inizio attività/ **2010**

Titolare/ **Andrea Koch**

Agronomo/ **Gerardo Vernazzaro**

Enologo/ **Giuseppe Pizzolante**

Superficie vigneto aziendale/ **0,36 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **3.800**

Etichette prodotte/ **1**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAPRI

DOC/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2012**

Vitigni **greco, falanghina, biancolella**

Resa/Ha **120 q.li**

SO₂ (mg/l) **169**

Residuo zuccherino (g/l) **1,7**

Gradazione alcolica **12%**

Affinamento **acciaio 3 mesi**

Prezzo in enoteca **22 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAPRI

DOC/DOP



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **greco, falanghina, biancolella**

Resa/Ha **120 q.li**

SO₂ (mg/l) **145**

Residuo zuccherino (g/l) **1,5**

Gradazione alcolica **11,84%**

Affinamento **in acciaio 3 mesi**

Prezzo in enoteca **20 €**



Napoli



SORRENTINO VINI

Via Rio, 26

80042 - Boscotrecase (NA)

tel.: 081 8584963 • fax: 081 8584963

www.sorrentinovini.com

Info@Sorrentinovini.com

Inizio attività/ 1990

Titolare/ **Giuseppe Sorrentino**

Agronomo/ **Carmine Valentino**

Enologo/ **Benigna Sorrentino**

Superficie vigneto aziendale/ **30 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **230.000**

Etichette prodotte/ **20**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



nome vino

VIGNA LAPILLO

Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2014**

Vitigni **pedirosso 80%; aglianico 20%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **28**

Residuo zuccherino (g/l) **1,5**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **tonneau**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



nome vino

VIGNA LAPILLO

Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **caprettone 80%; falanghina 20%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **28**

Residuo zuccherino (g/l) **1,5**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**



Napoli



AZIENDA AGRICOLA GIACOMO ASCIONE

di Cuciniello Giuseppina
Via Bosco del Monaco, 1/3
80042 - Boscotrecase (NA)
tel.: 081 8503585 • fax: 081 8503585
ph.: +39 348 6093260
www.tenutadelleginestre.it
info@tenutadelleginestre.it

Inizio attività/ 2014

Titolare/ **Giuseppina Cuciniello**

Superficie vigneto aziendale/ **13 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale a guyot**

Bottiglie prodotte/ **24.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



nome vino

TENUTA
DELLE GINESTRE



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2015**

Vitigni **piedirosso 80%, aglianico 20%**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **82**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **13 %**

Affinamento **in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi**

Prezzo in enoteca **12 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



nome vino

TENUTA
DELLE GINESTRE



Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **coda di volpe (caprettone) 80%
greco 10%; falanghina 10%**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) **107**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 2 mesi**

Prezzo in enoteca **13 €**

Le
**VIGNE di
PARTHENOPE**

**AZIENDA AGRICOLA QUARANTA
LE VIGNE DI PARTHENOPE**

Via Pietra Spaccata, 4

80010 - Marano (NA)

tel.: 081 5875200 • ph.: +39 333 4980998

www.levigneflegree.com

info@levigneflegree.com

Inizio attività/ **1995**

Titolare/ **Angelina Quaranta**

Agronomo/ **Aniello Quaranta**

Enologo/ **Aniello Quaranta**

Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **50.000**

Etichette prodotte/ **2**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP



Tipologia **pedirosso**

Annata **2012**

Vitigni **pedirosso**

Resa/Ha **30/40 q.li**

SO₂ (mg/l) **90**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9/10 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPI FLEGREI

DOC/DOP



Tipologia **fanghina**

Annata **2015**

Vitigni **fanghina**

Resa/Ha **90/100 q.li**

SO₂ (mg/l) **90**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in bottiglia**

Prezzo in enoteca **9/10 €**



Napoli



SOCIETÀ AGRICOLA VILLA DORA SRL

Via Zabatta, 252

80040 - Terzigno (NA)

tel.: **081 5295016** • fax **081 5180221**

ph.: **+39 347 9298655**

www.cantinevilladora.it

info@cantinevilladora.it

Inizio attività/ **1997**

Titolare/ **Giovanna Ambrosio**

Agronomo/ **Lorenzo Giampaglia**

Enologo/ **Fabio Mecca**

Superficie vigneto aziendale/ **9 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **60.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2014**

Vitigni **pedirosso e aglianico**

Resa/Ha **65/70 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **1,4**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in tonneau rovere francese e in bottiglia**

Prezzo in enoteca **14 €**

nome vino

GELSO NERO



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO

DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2014**

Vitigni **caprettone e falanghina**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **110**

Residuo zuccherino (g/l) **1,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio e bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

nome vino

**VIGNA
DEL VULCANO**



Napoli



AZIENDA VINICOLA SANNINO SRL
Via G. Semmola, 146
80056 - Ercolano (NA)
tel.: 081 7394630 • fax: 081 7322060
ph.: +39 347 5146482
www.sanninovini.com
info@sanninovini.com

Inizio attività/ **1998**
Titolare/ **Aniello Sannino**
Agronomo/ **Angelo Fiore**
Enologo/ **Angelo Fiore**
Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**
Condizione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **400.000**
Etichette prodotte/ **20**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi rosso**

Annata **2015**

Vitigni **pedirosso 80% e aglianico 20%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **43**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **10 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

VESUVIO
DOC/DOP



Tipologia **lacryma christi bianco**

Annata **2015**

Vitigni **coda di volpe 90% e
falanghina 10%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **96**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **10 €**




Napoli



SALERNO





La Costa Diva, con le sue perle Amalfi, Ravello e Positano e quella del Mito, con le incantevoli Agropoli, Camerota e Acciaroli, e poi le aree archeologiche di fama mondiale, Paestum e Velia. Territori incantevoli, unici ed irripetibili. È in queste terre che si producono le **DOP/DOC Costa d'Amalfi, Cilento, Castel San Lorenzo** e le **IGP Colli di Salerno, Paestum e Campania**.

I vini **Costa d'Amalfi** sono prodotti in tredici comuni della splendida costiera amalfitana nelle tipologie bianco anche passito e spumante, rosso anche passito, rosato. La Denominazione di Origine "Costa d'Amalfi" può essere accompagnata dalla indicazione di una delle sottozone Ravello, Tramonti, Furore a condizione che i vini così designati provengano dalle rispettive zone di produzione e rispondano ai particolari requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il bianco è in perfetta armonia con gli "scialatielli alla paranza", con i "tubetti alla pescatrice" e con l'insalata di mare. Il rosso ben accompagna le carni bianche, ideale in particolare con i "bucatini lardiati".

I vini **Cilento** interessano cinquantotto comuni della provincia di Salerno, ricadenti nel parco nazionale del Cilento, l'area protetta più ampia d'Italia, dai terreni fertili argillosi e calcarei e dal clima caldo. Le tipologie sono rosso, rosato, bianco, Aglianico e Fiano.

L'Aglianico ha un bel colore rosso rubino, un titolo alcolometrico min. 12% vol, sapore asciutto e corposo. Ben si abbina alla cucina a base di selvaggina ed

è perfetto con i tradizionali "fusilli a base di castrato". Il bianco ha un colore paglierino più o meno intenso, sapore fresco e armonico ed una gradazione alcolica min. 11% vol. Accompagna antipasti di mare e legumi con pasta, come "lagane e ceci".

Il **Castel San Lorenzo** comprende otto comuni della valle del Cilento in provincia di Salerno, dove le vigne sono ordinate, ben esposte, basse. Queste le tipologie: bianco, rosso, rosato, Barbera, Moscato anche spumante, passito e Lambiccato, Aglianico.

Il **Colli di Salerno** riguarda la parte collinare dell'intero territorio amministrativo della provincia di Salerno ed è prodotto nelle tipologie bianco, anche frizzante, amabile e passito; rosso, anche frizzante, amabile, passito e novello; rosato, anche frizzante e amabile. L'IGP Colli di Salerno può essere accompagnata dalla indicazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso.

I **vini Paestum** sono prodotti in ben 81 comuni della Costiera Cilentana, in provincia di Salerno, nelle tipologie: bianco, anche frizzante, amabile e passito; rosso, anche frizzante, amabile, passito e novello; rosato, anche frizzante e amabile. L'IGP Paestum può essere accompagnato dalla indicazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso.

IGP Campania (*ut supra*).

Inizio attività/ **2012**
Titolare/ **Famiglia Reale**
Agronomo/ **Fortunato Sebastiano**
Enologo/ **Fortunato Sebastiano**
Superficie vigneto aziendale/ **0,23 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **13.000**
Etichette prodotte/ **4**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
SOTTOZONA TRAMONTI
DOP/DOC



nome vino

CARDAMONE

Tipologia **rosso**

Annata **2014**

Vitigni **per'e' palummo e tintore**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **56**

Residuo zuccherino (g/l) **0,7**

Gradazione alcolica **12,5%**

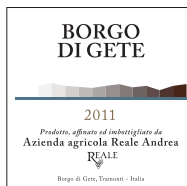
Affinamento **80% acciaio; 20% legno vecchio**

Prezzo in enoteca **16 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO
IGP



nome vino

BORGO DI GETE

Tipologia **rosso**

Annata **2011**

Vitigni **100% tintore**

Resa/Ha **45 q.li**

SO₂ (mg/l) **45**

Residuo zuccherino (g/l) **<0,1**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **legno**

Prezzo in enoteca **40 €**



Salerno



SANGIOVANNI

AZIENDA AGRICOLA SAN GIOVANNI
di Mario Corrado
C/da Tresino,
84048 - Castellabate (SA)
tel.: **0974 965136** • fax: **0974 965136**
ph.: **+39 334 1153784**
www.agricolasangiovanni.it

Inizio attività/ **1993**

Titolare/ **Mario Corrado**

Enologo/ **Michele Dargenio**

Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico in conversione**

Bottiglie prodotte/ -

Etichette prodotte/ -

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM

IGP



pæstum



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **fiano 85%, trebbiano 10%,
greco 5%**
Resa/Ha -
SO₂ (mg/l) -
Residuo zuccherino (g/l) **2**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **10 €**



Salerno



ALFONSO ROTOLO

AZIENDA VITIVINICOLA ALFONSO ROTOLO

Loc. San Matteo

84070 - Rutino (SA)

ph.: +39 338 3839224

www.alfonsorotolo.it

info@alfonsorotolo.it

Inizio attività/ **1938**

Titolare/ **Alfonso Rotolo**

Agronomo/ **Alfonso Rotolo**

Enologo/ **Alfonso Rotolo**

Superficie vigneto aziendale/ **8 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **60.000**

Etichette prodotte/ **8**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM

IGP

nome vino

SAN MATTEO



Tipologia **fiano**

Annata **2016**

Vitigni **fiano 100%**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **95**

Residuo zuccherino (g/l) **1,7**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM

IGP

nome vino

**ROSE
D'AUTUNNO**



Tipologia **rosato**

Annata **2016**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **65 q.li**

SO₂ (mg/l) **90**

Residuo zuccherino (g/l) **1,6**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**



Salerno

Montevetrano



AZIENDA AGRICOLA MONTEVETRANO

Via Montevetrano, 3

84099 - San Cipriano P.no (SA)

tel.: 089 882285 • fax: 089 882011

www.montevetrano.it

info@montevetrano.it

Inizio attività/ **1991**

Titolare/ **Silvia Imperato**

Agronomo/ **Riccardo Cotarella**

Enologo/ **Riccardo Cotarella**

Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **30.000 circa**

Etichette prodotte/ **1**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**COLLI
DI SALERNO**
IGP



nome vino

MONTEVETRANO



Tipologia **rosso**

Annata **2014**

Vitigni **cabernet sauvignon,
merlot, aglianico**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **non rilevabile**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **8/12 mesi in barriques
di rovere francese; circa 6 mesi
in bottiglia**

Prezzo in enoteca **40/45 €**

TENUTA COBELLIS

Cobellis



AZIENDA AGRICOLA COBELLIS

Loc. Prevetelupo Fraz. Pattano,
84078 - Vallo della Lucania (SA)
tel.: 0974 78955 • fax: 0974 78955
ph.: +39 349 6201864
www.cobellis.it
cantinecobellis@virgilio.it

Inizio attività/ **2005**

Titolare/ **Massimo Cobellis**

Agronomo/ **Manserra**

Enologo/ **Lorenzo Scotto**

Superficie vigneto aziendale/ **18 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **50.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO

DOP

nome vino

VIGNA DEI RUSSI



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **14**

Residuo zuccherino (g/l) **42,2**

Gradazione alcolica **15%**

Affinamento **barriques di rovere francese**

Prezzo in enoteca **20 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO

DOP

nome vino

CRAI



Tipologia **fiano**

Annata **2015**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **42**

Residuo zuccherino (g/l) **3,58**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in acciaio**

Prezzo in enoteca **15 €**



Salerno



SOCIETÀ AGRICOLA BELRISGUARDO SRL

Loc. Sant' Antuono, snc
84020 - Bellosguardo (SA)
ph.: +39 328 283 3771
www.belrisguardo.it
info@belrisguardo.it

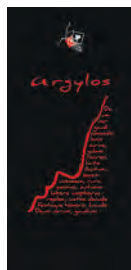
Inizio attività/ **2003**
Titolare/ **Società agricola**
Agronomo/ **dott. Pierino Gigliello**
Enologo/ **Marco Moccia**
Superficie vigneto aziendale/ **6 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **16.200**
Etichette prodotte/ **4**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM
IGP

nome vino
ARGYLOS



Tipologia **aglianico**
Annata **2012**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **4**
Residuo zuccherino (g/l) **0,6**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **9 mesi in barrique, 9 mesi in acciaio, 9 mesi in bottiglia**

Prezzo in enoteca **18 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM
IGP

nome vino
LE MAUTE



Tipologia **aglianico**
Annata **2011**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **25**
Residuo zuccherino (g/l) **2,7**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **15 mesi in barrique, 12 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia**
Prezzo in enoteca **22,5 €**



AZIENDA AGRICOLA CARMINE BOTTI

Via Torretta, 63

84043 - Agropoli (SA)

tel./fax: 0974 822195 • ph.: +39 338 4368886

www.cilentovini.it

aziendabotticarmine@gmail.com

Inizio attività/ **1987**

Titolare/ **Carmine Botti**

Agronomo/ **Giuseppe Greco**

Enologo/ **Giuseppe Greco**

Superficie vigneto aziendale/ **4,5 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **40.000**

Etichette prodotte/ **7**

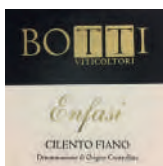
Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC



nome vino

ENFASI

Tipologia **fiano**

Annata **2016**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **100 q.li**

SO₂ (mg/l) **86**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **15 €**



Salerno

Inizio attività/ **1977**
Titolare/ **Apicella Prisco**
Agronomo/ **Apicella Prisco**
Enologo/ **Apicella Prisco**
Superficie vigneto aziendale/ **7 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **70.000**
Etichette prodotte/ **8**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
DOP/DOC



nome vino

COLLE SANTA MARIA



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **falanghina 40%, biancolella 20%**
ginestra e pepella 40%

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **acciaio e barrique**

Prezzo in enoteca -

denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
DOP/DOC



nome vino

TRAMONTI



Tipologia **rosso**

Annata **2013**

Vitigni **tintore 60%, piedirosso 40%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica -

Affinamento **acciaio e botte**

Prezzo in enoteca -

Salerno



SOCIETÀ AGRICOLA VITIVINICOLA BARONE SRL
Via Giardino, 2
84070 - Rutino (SA)
tel./fax: 0974 830463 • ph.: +39 335 1099781
www.cantinebarone.it
info@cantinebarone.it

Inizio attività/ **2004**
Titolare/ **Di Fiore, Barone, Perrella**
Agronomo/ **Francesco Barone**
Enologo/ **Vincenzo Mercurio**
Superficie vigneto aziendale/ **13 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **95.000**
Etichette prodotte/ **7**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC

nome vino
PIETRALENA



Tipologia **aglianico**
Annata **2015**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **30**
Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **18 mesi**

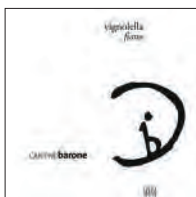
Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC

nome vino
VIGNOLELLA



Tipologia **fiano**
Annata **2016**
Vitigni **fiano**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **40**
Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **2 mesi**

Prezzo in enoteca **11 €**



Salerno



AGRICOLA CAPRARIZZO S.S.
Via Torretta, Loc. Punta Licosa
84048 - Castellabate (SA)
tel.: **081 5932711** • fax: **081 6174838**
ph.: **+39 340 9062468**
www.caprarizzo.it
commerciale@caprarizzo.it

Inizio attività/ **2006**
Titolare/ **Daniela Barberis Canonico**
Agronomo/ **Alfonso Rotolo**
Enologo/ **Alfonso Rotolo**
Superficie vigneto aziendale/ **2 ettari**
Conduzione vigneti/ **in conversione**
Bottiglie prodotte/ **20.000**
Etichette prodotte/ **3**
Vendita diretta/ **no**
Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica
CAMPANIA IGP

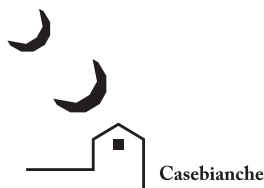


nome vino
LA BELLA



Tipologia **bianco**
Annata **2015**
Vitigni **90% greco, 10% fiano**
Resa/Ha **70 q.li**
SO₂ (mg/l) **-**
Residuo zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **12,50%**
Affinamento **in bottiglia per 4 mesi circa**

Prezzo in enoteca **10,50 €**



AZIENDA AGRICOLA CASEBIANCHE

C/da Case Bianche, 8

84076 - Torchiara (SA)

tel.: 0974 843244 • ph.: +39 335 8147332

www.casebianche.eu

Inizio attività/ **2001**

Titolare/ **Elisabetta Iuorio e Pasquale Mitrano**

Agronomo/ **Fortunato Sebastiano**

Enologo/ **Fortunato Sebastiano**

Superficie vigneto aziendale/ **5,5 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico biodinamico**

Bottiglie prodotte/ **35.000**

Etichette prodotte/ **6**

Vendita diretta/ **si** Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC



nome vino

DELLEMORE



Tipologia **rosso**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico 65%, barbera 25%,
pedirosso 10%**

Resa/Ha **75 q.li**

SO₂ (mg/l) **45**

Residuo zuccherino (g/l) **0,3**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC



nome vino

CUMALÈ



Tipologia **fiano**

Annata **2015**

Vitigni **fiano 100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **75**

Residuo zuccherino (g/l) **0,2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**

Salerno



CASULA VINARIA

AZIENDA VITIVINICOLA

CASULA VINARIA

Via Mattinelle, 109

84022 - Campagna (SA)

fax: 0828 48428 • ph.: +39 348 5437133

www.casulavinaria.com

info@casulavinaria.com

Inizio attività/ **2005**

Titolare/ **Fiorello Iuorio**

Agronomo/ **Daniele Iuorio**

Enologo/ **Armando Ruggiero**

Superficie vigneto aziendale/ **3.5 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **7**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO

IGP



nome vino

BRIGANTE



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO

IGP



nome vino

MELODIA



Tipologia **aglianico**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **39**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **60% acciaio/ 40 % tonneau
da 5 hl rovere**

Prezzo in enoteca **9,5 €**

Tipologia **fiano**

Annata **2015**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **90 q.li**

SO₂ (mg/l) **65**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **9,5 €**



Viticoltori De Conciliis

VITICOLTORI DE CONCILIIIS

Loc. Querce, 1

84060 - Prignano Cilento (SA)

tel.: 0974 831090

www.viticultorideconciliis.it

info@viticultorideconciliis.it

Inizio attività/ 1996

Titolare/ Paola De Conciliis

Agronomo/ Paola De Conciliis

Enologo/ Bruno De Conciliis

Superficie vigneto aziendale/ 10 ettari

Conduzione vigneti/ -

Bottiglie prodotte/ 200.000

Etichette prodotte/ 8

Vendita diretta/ si

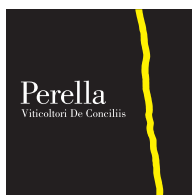
Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM

IGP



nome vino

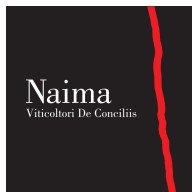
PERELLA



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM

IGP



nome vino

NAIMA



Salerno

Tipologia **fiano**

Annata **2012**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **3 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **11,5%**

Affinamento **70% in tonneau e il 30% in
barriques per 24 mesi**

Prezzo in enoteca **18 €**

Tipologia **aglianico**

Annata **2009**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **50 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **15%**

Affinamento **un anno in barriques di primo,
secondo e terzo passaggio, due
anni in tonneau di terzo/quinto
passaggio**

Prezzo in enoteca **30 €**



AZIENDA AGRICOLA ERMMA' DI SANSONE S.E.
b.go San Pantaleo, 16
84046 - Ascea (SA)
ph.: +39 338 2350860/+39 347 8664174
www.ermma.it
ermma39@gmail.com
saraersilia.sansone@pec.agritel.it

Inizio attività/ **2010**
Titolare/ **Sansone Sara Ersilia**
Agronomo/ **dott. Luigi Sansone**
Enologo/ **dott. Carlo Polito**
Superficie vigneto aziendale/ **0,75 ettari**
Conduzione vigneti/ **integrato**
Bottiglie prodotte/ **1.612**
Etichette prodotte/ **1**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC

nome vino

LOCUS
AMOENUS



Tipologia **aglianico**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **62**

Residuo zuccherino (g/l) **0,1**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **barrique di rovere 12 mesi**

Prezzo in enoteca **10 €**

Inizio attività/ **2000**
Titolare/ **Giovanni Cuomo**
Agronomo/ **Sergio Romano**
Enologo/ **Giovanni Cuomo**
Superficie vigneto aziendale/ **4 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **25.000**
Etichette prodotte/ **7**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC



nome vino
GRANATUM



Tipologia **aglianico**
Annata **2014**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **70 q.li**
SO₂ (mg/l) **<60**
Residuo zuccherino (g/l) **<0,6**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **barriques di 2 passaggio per 6 mesi**

Prezzo in enoteca **13 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC



nome vino
HERAION



Tipologia **fiano**
Annata **2015**
Vitigni **fiano 100%**
Resa/Ha **70 q.li**
SO₂ (mg/l) **80**
Residuo zuccherino (g/l) **<0,6**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **13 €**

Salerno



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA LE VIGNE DI RAITO
di Patrizia Malanga
Via San Vito, 9
84019 - Vietri sul Mare (SA)
ph.: +39 328 8651452
www.levignediraito.com
info@levignediraito.com

Inizio attività/ **2002**
Titolare/ **Patrizia Malanga A.A.M.**
Agronomo/ **Gennaro Reale**
Enologo/ **Gennaro Reale**
Superficie vigneto aziendale/ **1,64 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **5.000**
Etichette prodotte/ **2**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA
IGP

nome vino

RAGIS



Tipologia **rosso**
Annata **2012**
Vitigni **aglianico e piedirosso**
Resa/Ha **40 q.li**
SO₂ (mg/l) **65**
Residuo zuccherino (g/l) **1,7**
Gradazione alcolica **14,50%**
Affinamento **12 mesi in tonneau di rovere**
24 mesi in bottiglia

Prezzo in enoteca **30 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
DOC

nome vino

VITAMENIA



Tipologia **rosato**
Annata **2015**
Vitigni **aglianico e piedirosso**
Resa/Ha **40 q.li**
SO₂ (mg/l) **60**
Residuo zuccherino (g/l) **1,6**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **legno e acciaio**

Prezzo in enoteca **18 €**



Salerno

Inizio attività/ **2011**

Titolare/ **Francesca Salvatore**

Agronomo/ **Fortunato Sebastiano**

Enologo/ **Fortunato Sebastiano**

Superficie vigneto aziendale/ **5 ettari**

Conduzione vigneti/ **integrato**

Bottiglie prodotte/ **50.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **no**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO

IGP



nome vino

BORGOMASTRO



Tipologia **rosso**

Annata **2012**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **24 mesi di tonnaux + 12 di
bottiglia**

Prezzo in enoteca **35 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO

IGP



nome vino

QUARTARA



Tipologia **bianco**

Annata **2014**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **2,3**

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **3 mesi anfora + 10 mesi
barriques 12 mesi bottiglia**

Prezzo in enoteca **27 €**

Salerno



LUIGI MAFFINI

LUIGI MAFFINI

Via Serri
84050 - Giungano (SA)
ph.: +39 339 3161361
www.luigimaffini.it
info@luigimaffini.it

Inizio attività/ **1996**

Titolare/ **Luigi Maffini**

Agronomo/ **Luigi Maffini**

Enologo/ **Luigi Maffini con
collaborazione di Luigi Moio**

Superficie vigneto aziendale/ **13 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **100.000**

Etichette prodotte/ **6**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si su prenotazione**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM

IGP



Tipologia **fiano**

Annata **2015**

Vitigni **100 % fiano**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **120**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **4 mesi in acciaio; 6 mesi bottiglia**

Prezzo in enoteca **16 €**

nome vino

KRATOS



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM

IGP



Tipologia **aglianico**

Annata **2014**

Vitigni **100%**

Resa/Ha **70 q.li**

SO₂ (mg/l) **100**

Residuo zuccherino (g/l) **2**

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **10 mesi in barriques**

Prezzo in enoteca **15 €**

nome vino

KLEOS



Salerno



CANTINE MARISA CUOMO SRL
Via G.B. Lama, 16/18
84010 - Furore (SA)
tel.: 089 830348 • fax: 089 8304014
ph.: +39 333 4313667
www.marisacuomo.com
info@marisacuomo.com

Inizio attività/ **1980**

Titolare/ **Marisa Cuomo
e Andrea Ferraioli**

Agronomo/ **Antonio Carrano**

Enologo/ **Andrea Ferraioli
e Luigi Moio**

Superficie vigneto aziendale/ **20 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **130.000**

Etichette prodotte/ **9**

Vendita diretta/ **si** Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
SOTTOZONA FURORE
DOP/DOC

nome vino

FIORDUVA



Tipologia **bianco**

Annata **2014**

Vitigni **40% ripoli, 30% ginestra,
30% fenile**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in bottiglia 12 mesi**

Prezzo in enoteca **40 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
SOTTOZONA FURORE
DOP/DOC



Tipologia **rosso riserva**

Annata **2012**

Vitigni **50% aglianico; 50% piediroso**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **-**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **in bottiglia 36 mesi**

Prezzo in enoteca **30 €**



Salerno

Inizio attività/ **2004**
Titolare/ **Mila Vuolo**
Agronomo/ **Guido Busatto**
Enologo/ **Guido Busatto**
Superficie vigneto aziendale/ **3 ettari**
Conduzione vigneti/ **biologico**
Bottiglie prodotte/ **13.000**
Etichette prodotte/ **2**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO
IGT

nome vino
2MILA12



Tipologia **aglianico**
Annata **2012**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **32**
Residuo zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **14,5%**
Affinamento **24 mesi barrique; 24 mesi bottiglia**
Prezzo in enoteca **28 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO
IGT

nome vino
2MILA14



Tipologia **fiano**
Annata **2014**
Vitigni **fiano**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **80**
Residuo zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **12 mesi acciaio sur lies 3 mesi bottiglia**
Prezzo in enoteca **15 €**



Salerno



AZIENDA VITIVINICOLA CARLO POLITO
Via Malalgenia, 19
84043 - Agropoli (SA)
tel.: 0974 1987052 • fax: 0974 1987052
www.politoviticoltori.com
info@politoviticoltori.com

Inizio attività/ **2004**
Titolare/ **Vincenzo Polito**
Agronomo/ **Giuseppe Capo e Carlo Polito**
Enologo/ **Giuseppe Capo e Carlo Polito**
Superficie vigneto aziendale/ **10 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **50.000**
Etichette prodotte/ **6**
Vendita diretta/ **si** Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC

nome vino
CORSARO



Tipologia **aglianico**
Annata **2013**
Vitigni **aglianico 100%**
Resa/Ha **90 q.li**
SO₂ (mg/l) **80**

Residuo zuccherino (g/l) **0,1**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **12 mesi in barrique e tonneau**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CILENTO
DOP/DOC

nome vino
SARACE'



Tipologia **fiano**
Annata **2015**
Vitigni **fiano 100%**
Resa/Ha **70 q.li**
SO₂ (mg/l) **100**

Residuo zuccherino (g/l) **0,1**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **mesi in acciaio**

Prezzo in enoteca **12 €**



Salerno



CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO SNC
Via Civita, 9
84010 - Ravello (SA)
tel.: 089 872774 • fax: 089 872774
www.ettore-sammarco.it
info@ettore-sammarco.it

Inizio attività/ 1960

Titolare/ Ettore Sammarco

Enologo/ Bartolo Sammarco e
Carlo Roveda

Superficie vigneto aziendale/ –

Conduzione vigneti/ tradizionale

Bottiglie prodotte/ 50.000

Etichette prodotte/ 8

Vendita diretta/ si

Visite aziendali/ si



denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
DOP/DOC



nome vino

TERRE SARACENE

Tipologia rosso

Annata 2015

Vitigni piedirosso e sciascinoso

Resa/Ha 80 q.li

SO₂ (mg/l) 45

Residuo zuccherino (g/l) 1,3

Gradazione alcolica 13,5%

Affinamento 8 mesi botti grandi

Prezzo in enoteca 12 €



denominazione di origine/
indicazione geografica

COSTA D'AMALFI
SOTTOZONA RAVELLO
DOP/DOC



nome vino

SELVA DELLE MONACHE

Tipologia rosso

Annata 2015

Vitigni aglianico e piedirosso

Resa/Ha 80 q.li

SO₂ (mg/l) 58

Residuo zuccherino (g/l) 1

Gradazione alcolica 13,5%

Affinamento 8 mesi barrique

Prezzo in enoteca 12 €



Salerno



AZIENDA AGRICOLA
SAN SALVATORE
1988

AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE
di Giuseppe Pagano
Via Dioniso,
84050 - Giungano (SA)
tel.: **0828 1990900** • fax: **0828 1990901**
www.sansalvatore1988.it
info@sansalvatore1988.it

Inizio attività/ **2004**
Titolare/ **Giuseppe Pagano**
Agronomo/ **Alessandro Leoni**
Enologo/ **Riccardo Cotarella**
Superficie vigneto aziendale/ –
Conduzione vigneti/ **Biologico**
Bottiglie prodotte/ **250.000**
Etichette prodotte/ **15**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM
AGLIANICO
IGP



nome vino

OMAGGIO
A GILLO DORFLES



Tipologia **aglianico**
Annata **2013**
Vitigni **aglianico**
Resa/Ha **60 q.li**
SO₂ (mg/l) **20**
Residuo zuccherino (g/l) **4**
Gradazione alcolica **15,50%**
Affinamento **barrique nuove per 2 anni**

Prezzo in enoteca **38 €**

denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM
IGP



nome vino

TRENTENARE



Tipologia **fiano**
Annata **2016**
Vitigni **100%ofiano**
Resa/Ha **80 q.li**
SO₂ (mg/l) **30**
Residuo zuccherino (g/l) **4**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **serbatoi acciaio per 8 mesi**

Prezzo in enoteca **12 €**

Salerno



TEMPERE – AZIENDA VITIVINICOLA
dei Fratelli Pica
Via San Sebastiano, 7
84037 – Sant'Arsenio (SA)
tel.: **0975 399350** • fax: **0975 399821**
ph.: +39 329 4794382
www.vino-tempere.it
info@vino-tempere.it

Inizio attività/ **2006**
Titolare/ **Arsenio e Giuseppe Pica**
Enologo/ **Giuseppe Pica**
Superficie vigneto aziendale/ **2,5 ettari**
Conduzione vigneti/ **tradizionale**
Bottiglie prodotte/ **8.000**
Etichette prodotte/ **1**
Vendita diretta/ **si**
Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

CAMPANIA

IGP

nome vino

TEMPERE



Tipologia **aglianico**

Annata **2011**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **40/50 q.li**

SO₂ (mg/l) **17**

Residuo zuccherino (g/l) **0,16**

Gradazione alcolica **14,52%**

Affinamento **legno 36 mesi**

Prezzo in enoteca **15 €**



Salerno



TENUTA MACELLARO

C/da Chiocchia, 260

84026 - Postiglione (SA)

tel.: 0828 3009565 • ph.: +39 334 7446692

www.tenutamacellaro.com

tenutamacellaro@gmail.com

Inizio attività/ 2010

Titolare/ **Ciro Macellaro**

Agronomo/ **Ciro Macellaro**

Enologo/ **Ciro Macellaro**

Superficie vigneto aziendale/ **7 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **10.000**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**COLLI
DI SALERNO**
IGP

nome vino

QUERCUS



Tipologia **rosso**

Annata **2015**

Vitigni **aglianicone**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) **50**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14,3%**

Affinamento **bottiglia 6 mesi**

Prezzo in enoteca **30 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

**COLLI
DI SALERNO**
IGP

nome vino

RIPAUDO



Tipologia **bianco**

Annata **2015**

Vitigni **fiano 70% falanghina 30%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **60**

Residuo zuccherino (g/l) **-**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio 8 mesi**

Prezzo in enoteca **15 €**



Salerno



AZIENDA AGRICOLA VERRONE VITICOLTORI

Loc. Cannetiello

84043 - Agropoli (SA)

tel.: 089 236306 • fax: 089 236306

ph.: +39 335 6310320

verroneviticoltori.it

info@verroneviticoltori.it

Inizio attività/ **1967**

Titolare/ **Antonio Verrone**

Agronomo/ **Alfonso Rotolo**

Enologo/ **Alfonso Rotolo**

Superficie vigneto aziendale/ **16 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **30.000**

Etichette prodotte/ **5**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM
IGT



Tipologia **fiano**

Annata **2012**

Vitigni **fiano**

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **13,5%**

Affinamento **barrique/bottiglia**

nome vino

VERRONE

Prezzo in enoteca **18 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

PAESTUM
IGT



Tipologia **aglianico**

Annata **2008**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha -

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **12,5%**

Affinamento **barrique/bottiglia**

nome vino

VERRONE

Prezzo in enoteca **18 €**



Salerno



Agricola Villa Lupara

AGRICOLA VILLA LUPARA SRL SOCIETÀ AGRICOLA
Via Crispi, 68
Via Fossa Lupara, Loc. Croce (SA)
84013 - Cava De' Tirreni (SA)
tel.: **089 228798** • ph.: +39 339 5285406
www.winewithoutsulfites.com
info@winewithoutsulfites.com

Inizio attività/ **2009**

Titolare/ **Maddalena Leone**

Agronomo/ **Domenico Coppola**

Enologo/ **Domenico Coppola**

Superficie vigneto aziendale/ **0,7 ettari**

Conduzione vigneti/ **biologico**

Bottiglie prodotte/ **8.000**

Etichette prodotte/ **6**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **si**



denominazione di origine/
indicazione geografica

AGLIANICO
COLLI DI SALERNO
IGP



nome vino

IL PURO

Tipologia **aglianico**

Annata **2014**

Vitigni **aglianico**

Resa/Ha **45 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) **<1**

Gradazione alcolica **13,50%**

Affinamento **tonneau**

Prezzo in enoteca **10 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

ROSATO
COLLI DI SALERNO
IGP



nome vino

IL PURO CURLY

Tipologia **spumante rosè**

Annata **2015**

Vitigni **merlot**

Resa/Ha **60 q.li**

SO₂ (mg/l) -

Residuo zuccherino (g/l) -

Gradazione alcolica **12,50%**

Affinamento **bottiglia**

Prezzo in enoteca **15 €**



Salerno



AZIENDE AGRICOLE DOTT. VALENTINO LENZA

Via Fratelli Rosselli, 197

84096 - Montecorvino Rovella (SA)

tel.: 089 381961 • fax: 089 3866086

ph.: +39 336 566515

www.viticoltorilenza.it

info@viticoltorilenza.it

Inizio attività/ **2009**

Titolare/ **Valentino Lenza**

Enologo/ **Giovanni Capo e
Sebastiano Fortunato**

Superficie vigneto aziendale/ **7,50 ettari**

Conduzione vigneti/ **tradizionale**

Bottiglie prodotte/ **20.000**

Etichette prodotte/ **3**

Vendita diretta/ **si**

Visite aziendali/ **no**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO



nome vino

VALENTINIA

Tipologia **rosso**

Annata **2013**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **70**

Residuo zuccherino (g/l) **0,5**

Gradazione alcolica **13%**

Affinamento **rovere**

Prezzo in enoteca **12 €**



denominazione di origine/
indicazione geografica

COLLI DI SALERNO



nome vino

MASSARO

Tipologia **rosso**

Annata **2015**

Vitigni **aglianico 100%**

Resa/Ha **80 q.li**

SO₂ (mg/l) **56**

Residuo zuccherino (g/l) **0,5**

Gradazione alcolica **14%**

Affinamento **acciaio**

Prezzo in enoteca **11 €**



Salerno

APPENDICE

Le altre aziende
della Campania
produttrici di vini
DOP e IGP

** Dati forniti
dall'organismo di
certificazione Agroqualità,
relativi agli anni 2015 e
2016.*





PRODUTTORI DOP IGP <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
A Casa Az. Agricola spa	Via Agostino Depretis, 102	Napoli	NA
Adami Igiea Consolata	Strada Maranchetti, 6	Gamalero	AL
Addimanda Olga	Via Della Repubblica, 20	Taurasi	AV
Agricola La Velarda di Caporaso Antonietta	C/da Tuoro, 1	Montesarchio	BN
Agricola Foresta di Pengue Giuseppe	Via Nazionale Sannitica, 33	Castelvenere	BN
Agricola Irpina srl	Via Limaturo, 48	Pratola Serra	AV
Agricola Le Masciare srl	C/da Barbassano, snc	Paternopoli	AV
Agricola San Domenico sas di Patalano Maria	Via Chiena, 2	Forio	NA
Al.ti. Soc. Agricola Semplice di Fiano Marialetizia	Via Grado, 6	Maddaloni	CE
Aldi Angelo	Via A Marino, snc	Castel Campagnano	CE
Ale.p.a. Soc. Agricola srl	Via Barraccone, 2	Caiazzo	CE
Amen Vincenzo	Via San Giacomo Vico A, 1	Polla	SA
Ametrano Raffaele	Via Lettere 13	Sant'antonio Abate	NA
Andrea Pagano Vini	Via Pieve, 73	San Marzano sul Sarno	SA
Angelone Nicola	Via Noce D' Apone, 4	Ponte	BN
Antica Hirpinia Soc. Coop.	C/da Lenze, 10	Taurasi	AV
Antichi Sapori sas di Assini Raffaele	Via Nazionale Sannitica, 48	Castelvenere	BN
Antico Borgo, Vini Tipici dell'Irpina sas di Inglese Raffaele	Via Dante, snc	Taurasi	AV
Antropoli Agricola srl	Via Quattro Novembre, 11	Capua	CE
Az. Agricola Nifo di Sarrapochiello Lorenzo	Via Piana, 62	Ponte	BN
Az. Agricola di Scala Ciro	Via Casa Scuola, 2	Gragnano	NA
Az. Agricola Ager Falernus srl	Via Santuario, 3	Sessa Aurunca	CE
Az. Agricola Agnanum di Moccia Raffaele	Via Augusto Righi, 25/A	Napoli	NA
Az. Agricola Angela Posillipo di Pascariello Gennaro	Via Francesco Petrarca, 8	San Nicola la Strada	CE
Az. Agricola Arbusto di Mazzeo Angela	Via Lago	Castellabate	SA
Az. Agricola Barbati di Barbati Veronica	Via Miranda, 43	Roccascerana	AV
Az. Agricola Biologica Delli Colli di Iacovone Maria	Via S Giacomo, 56	Galluccio	CE
Az. Agricola Boccella di Gregorio Lucia	Via S. Eustachio, 15	Castelfranci	AV
Az. Agricola Boccella Sergio	Via Iampenne,	Montemarano	AV
Az. Agricola Borgo Giulia sas	Via Tenente Lignola, 52	Corbara	SA

PRODUTTORI DOP IGP <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Az. Agricola Bussento di Pellegrino Antonio	Via Provinciale	Caselle In Pittari	SA
Az. Agricola Cantina Santiuorio di Erminio Covino	Via San Iorio,	San Martino Valle Caudina	AV
Az. Agricola Cantina Santoro di Verrengia Sonja	Via Orazio, 22	Falciano Del Massico	CE
Az. Agricola Cantinaro di Gregorio Gentile	Via Parallela, snc	Guardia Sanframondi	BN
Az. Agricola Capolupo Rosario	Via Santa Lucia, 5	Sant'Angelo a Scala	AV
Az. Agricola Casa di Baal di Corrado Anna Maria	Via Tiziano Prima Traversa, 9	Montecorvino Rovella	SA
Az. Agricola Cav. Falluto Mennato di Falluto Antonio	Loc. Saude, 14	Torrecooso	BN
Az. Agricola Centrella Carlo	Via Guardie	Torrioni	AV
Az. Agricola Cimentara di Ugo Carosi	Via Ponte Piazza, 21	Capua	CE
Az. Agricola Colline Del Sole di Marrone Bianca	C/da Casale Bosco, 51/Bis	Torrioni	AV
Az. Agricola Costa delle Caranfe di Mattera Antonio	Via Buttavento, 11	Barano D'ischia	NA
Az. Agricola Crapareccia di Mastroianni Tommasino	Via Villa Santa Croce, 84	Piana di Monte Verna	CE
Az. Agricola D'Aione srl	Fraz. San Paolo, 23	Tufo	AV
Az. Agricola De Fortuna Roberto	Via Pesche Prima, 1	Frasso Telesino	BN
Az. Agricola De Guglielmo di De Guglielmo Pasquale	Fraz. Santa Lucia, 102	Santa Paolina	AV
Az. Agricola De Marco Giuseppe Cantina Riccio	Via Campore, snc	Chiusano San Domenico	AV
Az. Agricola De.vi. di De Cicco Vincenzo	Via Grimoaldo Re, 14	Benevento	BN
Az. Agricola Donna Clara di Vincenzo Parlati	Via D Ant De Luca, 36 - Licusati -	Camerota	SA
Az. Agricola Ducato di Chianche di Iannuzzi Antonio	Traversa B Via Angelina, 3	Chianche	AV
Az. Agricola Follo Giovanni	Loc. valiano S.p., 160	Castelvetere sul Calore	AV
Az. Agricola Fonzone Caccese Sas	Loc. Scorza Gallina	Paternopoli	AV
Az. Agricola Francesca di Ferlotti Lucia	Via Verdini, 30	Apollosa	BN
Az. Agricola Fratelli Muratori S.s.	Via Valli, 31	Adro	BS
Az. Agricola Gargaro di Gargaro Giuseppe	Via Ugo Foscolo, 15	Capaccio	SA
Az. Agricola Giulia di Angelo Freda sas	Via Bosco Bottazzo	Prata di Principato Ultra	AV
Az. Agricola I Cacciagalli di Diana Iannaccone	Piazza Della Vittoria, 27	Teano	CE
Az. Agricola I Pentri di Falato Lia	Via Cesco Martone	Guardia Sanframondi	BN

PRODUTTORI DOP IGP <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Az. Agricola Il Calvese di Falluto Loredana	Loc. Sapenzie, 23	Guardia Sanframondi	BN
Az. Agricola Il Foro Greco di Mazzone Salvatore	C/da Grieci	Campoli del Monte Taburno	BN
Az. Agricola Il Poggio di Fusco Carmine	Loc. Defenze, 4	Torrecooso	BN
Az. Agricola La Badessa di Peca Alba	Via San Benedetto, 40	Ponte	BN
Az. Agricola La Casa Dell'orco di Pellegrino Musto	Via F Sco P Petronelli, 7	Avellino	AV
Az. Agricola La Dormiente di Cocchiario Guerino	Loc. Pezze II, 54	Torrecooso	BN
Az. Agricola La Pietra di Tommasone	Via P. Le Fango, 94	Lacco Ameno	NA
Az. Agricola Idc di De Cicco Luca	Via San G. Battista de La Salle, 10	Benevento	BN
Az. Agricola Linda di Di Marzo Antonio	Via Augusto Guerriero, 20	Avellino	AV
Az. Agricola Magnoni Salvatore	Via Fratelli Magnoni, 11	Rutino	SA
Az. Agricola Massariella di Lo Vuolo Generosa	Via Pozzo, 62	Paternopoli	AV
Az. Agricola Masseria Antica Vigna di Rosa Monica	Via Cerze, 16	Ceppaloni	BN
Az. Agricola Masseria Felicia di Maria Felicia Brini	Loc S Terenzano Carano, 1	Sessa Aurunca	CE
Az. Agricola Morella di Fabio Miletto Granozio	Strada Provinciale, 8	Battipaglia	SA
Az. Agricola Napolitano Antonio	Via Catarozze,	Castellabate	SA
Az. Agricola Nardone di Nardone Domenico	Via Santa Maria, 16	Venticano	AV
Az. Agricola Pacelli Mario Lorenzo	Via Petrarra, 25	Castelvenere	BN
Az. Agricola Palma Raffaele	Loc. San Vito	Maiori	SA
Az. Agricola Palumbo Anna	Loc. Defenze, 1 A	Torrecooso	BN
Az. Agricola Papa Gennaro	Piazza Limata	Falciano del Massico	CE
Az. Agricola Perillo di Romano Anna Maria	C/da Valle, 19	Castelfranci	AV
Az. Agricola Petilia di Bruno Roberto	Via Garibaldi, 6	Altavilla Irpina	AV
Az. Agricola Picariello Ciro	Via Marroni, 18 A	Summonte	AV
Az. Agricola Piccirillo Giorgina	C/da Vertecchia, 14	Pietradefusi	AV
Az. Agricola Piscina Mirabile Vini	Via Piscina Mirabile, 63	Bacoli	NA
Az. Agricola Prisco Maurizio	Via Montestella, 32	Salerno	SA
Az. Agricola Pulcino Domenico	Loc. Limiti, 1	Torrecooso	BN
Az. Agricola Rotola di Maio Felicida	Via Rotola, 9	Ceppaloni	BN

PRODUTTORI <i>DOP IGP</i> <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Az. Agricola Ruffano snc Soc. Agr. di Impagliazzo S. & Castagliuolo T.	Loc. Ruffano Via Cuotto, snc	Serrara Fontana	NA
Az. Agricola Ruggiero Luigi	Via Ufita, 3	Melito Irpino	AV
Az. Agricola Sagnella Maria Pina	Via Sannitica, 48	Castelvenere	BN
Az. Agricola Scuotto Eduardo	Via Campomarino, 3	Lapio	AV
Az. Agricola Serra degli Ilici di Sauchella Michele	Via Santo Stefano, snc	Vitulano	BN
Az. Agricola Sommella Giuseppe	Via Montenatale, 39	Minturno	LT
Az. Agricola Sorrentino di Sorrentino Benigna	Via Cavour, 32	Boscotrecase	NA
Az. Agricola Spiniello Sergio	Via Taverna Del Monaco, 4	Grottolella	AV
Az. Agricola Strozzi Mario	Via Luigi Cadorna, 214	Venticano	AV
Az. Agricola Tenuta Mainardi di Serra Marco	Via Mainardi, 11	Aquara	SA
Az. Agricola Tenuta Matilde Zasso srl	Via Vicinale La Schiana, snc	Pozzuoli	NA
Az. Agricola Torre Del Pagus di Rapuano Giovanni	C/da Cirasiello, 4	Paupisi	BN
Az. Agricola Torum Licusi di Iannella Tonino	Loc. Defenze, 8	Torrecoiso	BN
Az. Agricola Vesevus di Sorrentino Giuseppe	Via Nazionale, 81	Boscotrecase	NA
Az. Agricola Vigna Maurisi di Felice Esposito Corcione	Via Risorgimento, 73 B	Marigliano	NA
Az. Agricola Villa Diamante di Renna Diamante Maria	Via Toppole, 16	Montefredane	AV
Az. Agricola Vit. di Benito di Costanzo	Loc. Monticello, 1	Pastorano	CE
Az. Agricola Vitiv. Femia di Todisco Marco	C/da Verzare, 14	Lapio	AV
Az. Agricola Vitiv. Monte Taburno di Iorio Cosimina	Via Santo Stefano, snc	Vitulano	BN
Az. Agricola Volpara di Passaretti Antonio	Via Podesti Tuoro, 63	Sessa Aurunca	CE
Az. Agricolacola Brama di Teodoro Tiziana	Via Giudice Mattei, 8	Montecorvino Rovella	SA
Az. Agricola. Torre Varano di Nicola D'occhio	Via Torreuono	Torrecoiso	BN
Az. Agricola Terrantiqua di D'aloia Gianluca	C/da Crocella, snc	Casalduni	BN
Az. Amaranò di Storti Lucia	Via Torre, 32	Montemarano	AV
Az. Pietracupa di Loffredo Sabino	C/da Vadiaperti, 17	Montefredane	AV
Az. Vinicola Colella Giosue'	Via San Giuseppe, 8	Forio	NA
Az. Vinicola di Giordano Leopoldo	Fraz Foria Via Mirabella, 19	Centola	SA

PRODUTTORI DOP IGP <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Az. Vinicola Pedata srl	Via Massimo Stazione, 21	Frattamaggiore	NA
Az. Vinicola Struzziero di Giovanni Strozzi	Via Luigi Cadorna, 214/216	Venticano	AV
Az. Vinicola Forno srl	Via S. francesco, 287	Poggiomarino	NA
Az. Vitivinicola Ciampi Antonio	Via Toppole, 12 B	Montefredane	AV
Az. Vitivinicola di Prisco Pasqualino	C/da Rotole, 37	Fontanarosa	AV
Az. Vitivinicola I Favati di Petrozziello Rosanna	Viale Sabino Cocchia, 62	Cesinali	AV
Az. Vitivinicola Trabucco Nicola	Corso Vitt Emanuele I Trav	Carinola	CE
Az. Vitivinicola Bruno Maria Grazia	C/da Sassano, 7	Altavilla Irpina	AV
Az. Vitivinicola F.lli Coralluzzo sas soc. agr. di Coralluzzo Armando & C.	Via S Matteo, 80	Montecorvino Pugliano	SA
Az. Vitivinicola Guerriero di Guerriero Claudio	Viale Risorgimento, 1	Taurasi	AV
Az. Vitivinicola Meola Cosimo Giuseppe	Via Piana, 37	Ponte	BN
Az. Vitivinicola Molettieri Giovanni	C/da Cortecorbo, 16	Montemarano	AV
Az. Vitivinicola Paterno di Storti Alessandro & C. S.a.s.	Via Fornaci	Paternopoli	AV
Az. Vitivinicola Terre Del Vescovo di Molettieri Giuseppa	C/da Musanni, 15	Montemarano	AV
Az. Agricola Contrade di Taurasi di Enza E Antonella Lonardo s.s.a.	Via Municipio, 41	Taurasi	AV
Azienda Agricola "La Feromani" di Nicola Lavorgna	Via Caselle, 5	Castelvenere	BN
Azienda Agricola Cipriano di Cipriano Pietro	Via Chiesa, 123 Fraz. Versano	Teano	CE
Azienda Agricola Orneta Società srl	C/da Orneta, 3	Ariano Irpino	AV
Azienda Agricola Solaria srl di Costagliola Fortunata	Via Monte Solaro, 22	Anacapri	NA
Azienda Della Valle Jappellj	Via Maddalena, 19	Caserta	CE
Azienda Russo Marcella	Viale Cortina D Ampezzo, 269 Sc B	Roma	RM
Azienda Sant'Antonio di Goglia Calabrese Luigi	Via Case Sparse San Pietro	Vitulano	BN
Azienda Vitivinicola La Tarantella di Gallo Vittorio	C/da Moscalona	Montemarano	AV
Azienda Votino Società Agricola srl	Via Fizzo, 14	Bonea	BN
Barile Vincenza	Via Manfra, 10	Salza Irpina	AV
Barrasso Luciano	Via Calore	Taurasi	AV
Basileo Maria	Via Trugnano Corsano, 3	Tramonti	SA
Bicu De Fremundi di Colangelo Alfonso	Via Guglielmo, 103	Guardia Sanframondi	BN
Bioitalia srl	Via Ingegno Area Pip Lotto, 43	Sarno	SA
Boccella Rosa	C/da Terrone, 28	Montemarano	AV

PRODUTTORI <i>DOP IGP</i> <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Botti Carmine	Via Positano, 5	Agropoli	SA
Calafe' di Benito Petrillo	Via Aria Vecchia, 9	Pratola Serra	AV
Calvanese Maria Antonia	C/da Paodone, 12	Tocco Caudio	BN
Cantina Bambinuto sas & C. di Aufiero Marilena	Via Cerro, snc	Santa Paolina	AV
Cantina De Palma Maurizio	Via Serritiello, 1	Pratola Serra	AV
Cantina Dei Monaci di Coppola Maria	Fraz. S. Lucia, 206	Santa Paolina	AV
Cantina Fosso Degli Angeli di Pengue Marenza	C/da Acquaro, 12	Casalduni	BN
Cantina Giardino srl	Via Petrarra, 21/B	Ariano Irpino	AV
Cantina Iannucci Giovanni	Via Sorgenza, 87	Guardia Sanframondi	BN
Cantina Mariano Sabatino di Sabatino Mariano	Via Vittorio Veneto, 21	Casola di Napoli	NA
Cantina Morone Eleonora	Via Municipio, 199	Guardia Sanframondi	BN
Cantine A. Sammarco snc	Via Civita, 45	Ravello	SA
Cantine Borgo S. Anna di Sorrentino Giovanni Vincenzo	Corso Vittorio Emanuele, 107	Lettere	NA
Cantine Ciervo di Mastrocinque Chiarina	C/da Tore, 6	Sant'Agata De' Goti	BN
Cantine Crogliano srl	Via Stazione Area Pip	Montefalcione	AV
Cantine Daniele di Massimo Daniele	Via San Giovanni Bosco, snc	Capaccio	SA
Cantine di Costanzo Umberto	Via Vincenzo Barletta, 7	Pozzuoli	NA
Cantine di Criscio Francesco Soc. Agr. Srl	Via G De Falco, 17/A	Quarto	NA
Cantine di Tufo snc di La Marca Giovanni	Via Torino, 56	Nola	NA
Cantine Fontana delle selve srl	Via Naz. Sannitica, 20	Castelvenere	BN
Cantine Iorio srl	Via Scauzone, 2/A	Torrecooso	BN
Cantine Rea srl	Corso Umberto I, 176	Casalnuovo di Napoli	NA
Cantine Santarpia di Santarpia Assunta	Via Visitazione, 316	Santa Maria la Carità	NA
Cantine Sebastianelli Silvio	Via Municipio, 104	Guardia Sanframondi	BN
Cantine Villa Regina F.Ili Pagano srl	Via Marchesa, 507	Boscoreale	NA
Capizzi Gennaro	Via Massicani, 18 Piedimonte	Sessa Aurunca	CE
Caporaso Antonio	C/da Sala, snc	Cautano	BN
Caputalbus di Capobianco Pompeo	Via Piana, 52	Ponte	BN
Carmar srl	Via Defenze, snc	Torrecooso	BN
Caruso Lina	Via Telesini, 24	Solopaca	BN
Caruso Michele	Via Pezze, 6	Torrecooso	BN
Casa Vinicola Balestrieri Sebastiano	Via Quarantola, 13/A	Gragnano	NA

PRODUTTORI <i>DOP IGP</i> <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Casa Vinicola Carlo Mazzella	Via Pendio Del Gelso, 24	Barano D'ischia	NA
Casa Vinicola Del Gaudio srl	Via Petrarco, 16	Castellammare di Stabia	NA
Casa Vinicola La Masseria sas di Di Maio Giuseppe & C.	Via Foresta, 36	San Marco Evangelista	CE
Casa Vinicola Umberto di Meglio E C. Sas	Via Giovan Battista Vico, 169	Ischia	NA
Casale del 700 srls	Via Dei Goti, 380	Angri	SA
Cascina Pesa di Pesa Ginesio	C/da Casale S. Nicola, 75	Montemiletto	AV
Casetta Rossa di Bianchino Concetta	Loc. Ciaurro Via S. Paolo	Falciano del Massico	CE
Caso Giovanni	Via Della Rinascita, 1	Sant'Angelo all'Esca	AV
Catalano Elena	C/da Pino, 2	Benevento	BN
Caudium di Bucciano Donato	C/da Gualignano, 11	Montesarchio	BN
Cecas - scarl	C/da Olivola, snc	Benevento	BN
Cenatiempo Vini D'ischia di Pasquale Cenatiempo	Via B. Cossa, 104	Ischia	NA
Centrella Esterina	Via Guardie, 116	Torrioni	AV
Chiara srl	C/da Toroni, 7	Paupisi	BN
Ciardello Antonietta	Via Rossi, 1	Pietrastornina	AV
Cin Cin srl	Via Taverna Del Monaco, 4	Grottolella	AV
Clemente Paolo	Via Tufara Scautieri, 27 Ed 1 Sc A	San Martino Valle Caudina	AV
Colasanto Luca	Via Dei Vortici, 8	Fiumicino	RM
Colavecchia Aldo	Via Caterola, 2	Capri	NA
Colle Spadaro di Vivencio Maria	Str. Vic. S Aniello, 35 Is A Sc B	Napoli	NA
Collefasani Soc. Agricola arl (Ex Falernum Soc. Agricola)	Via Torino, 25	Mondragone	CE
Congregazione dei Missionari della Divina Redenzione	Piazza P. Arturo D'onofrio, 26	Visciano	NA
Conte Alessandro Francesco	Via Federi, 13	Castelvenere	BN
Contea De' Altavilla srl	C/da Sassano, snc	Altavilla Irpina	AV
Contea di Sylva Mala srls	Via Fruscio, 2	Boscotrecase	NA
Contrada Salandra di Fortunato Giuseppe	Via Tre Piccioni, 40	Pozzuoli	NA
Coop. Agricola Le Otto Terre	Via Stazione, snc	Tufo	AV
Cooperativa Sociale Il Germoglio	Piazza Umberto I, snc	Sant'Angelo Dei Lombardi	AV
Coppola Pasquale	C/da Santa Maria, 6	San Lorenzo Maggiore	BN
Cortecorbo Azienda Vinicola di Romano Antonia	C/da Torre, 2	Montemarano	AV
Corvino Giovanni	Via Dott. Michele Borgia, 25	San Valentino Torio	SA
Coscia Giovanna	Via Frustelle, 42	Montemiletto	AV

PRODUTTORI DOP IGP <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Costanzo Soc. Agricola srl	Via San Domenico, 120	Ruviano	CE
Coste di Tufo srl	Via Italia, 102	Pontecagnano Faiano	SA
Crapolla srl Società Agricola	Corso A Lucci, 24 (Presso Sacces)	Napoli	NA
Dalle Antiche Vigne Pompeiane Vini De Martino di De Martino Domenico	Via Crapolla II, 69	Pompei	NA
D'Ambra Vini D'Ischia srl	Via Mario D'Ambra,16	Forio	NA
D'Antiche Terre Az. Agricola Vega sas	C/da Lo Piano	Manocalzati	AV
De Beaumont Fabio	Via Santamaria delle Grazie, 67	Castelvetere sul Calore	AV
De Lucia Salvatore	Via Maielli, 1	Santa Maria a Vico	CE
De Prisco Vincenza	Via Vittorio Emanuele II, 1	Montecorvino Pugliano	SA
De Santis Felice	C/da Sant'Antonio, 2	Montemiletto	AV
De Vito Daniela	C/da Fortuna, 12	Montefalcione	AV
Dedim srl	C/da Chianzano, 77	Montemarano	AV
Del Vecchio Remo	Corso Umberto I, 8	Guardia Sanframondi	BN
Della Pietra Giosuela	C/da Visceglie, 4	Castelpoto	BN
Delle Femmine Rosanna	Viale Consiglio D'europa, 22 Scala C	Santa Maria Capua Vetere	CE
Di Cerbo Carmine	Via Ruggiani, 19	Dugenta	BN
Di Santo Ugo	Via Scavi, 45	Castelvenere	BN
Diciannovequaranta srl	Via Mattei, 36	Caserta	CE
Ditta Giuseppe Scala Fu Raffaele sas Scala Maria	Corso Umberto I, 33	Portici	NA
Dolci Qualità Sas	Via Tre Piccioni, 40	Pozzuoli	NA
D'Orta Mario	Via Castanito, 78	Casamicciola Terme	NA
Dryas di Loffredo Stefano	Via Toppole, 10	Montefredane	AV
Durante Franco	Via Xii Angeli, 366	Cerreto Sannita	BN
Elmi srl	C/da Chianzano, 57	Montemarano	AV
Enodelta di Caputo Antonio	Via Dei Normanni, 1 Zona Industriale	Acerra	NA
Fratelli Urciuolo snc	C/da Rapone 1	Forino	AV
Fappiano Mario	Via San Salvatore, Int B	San Lorenzello	BN
Farnese Vini srl	Via Dei Bastioni Castello Caldora	Ortona	CH
Farro srl	Via Virgilio, 1618202224	Bacoli	NA
Fattoria Pratico sas di Claudio Pratico	Strada Provinciale, 328 Km 17-100	Rocca D'Evandro	CE
Fattoria Selvanova di Buono Antonio	Loc. Selvanova	Castel Campagnano	CE
Filadoro Giuseppa	Via F. De Sanctis, 23	Lapio	AV
Fioravante Romano Vini snc	Via Mozzoni, 35	Ottaviano	NA
Fiorentino Soc. Agricola srl	C/da Barbassano, snc	Paternopoli	AV
Florio Filippo	Via San Giovanni Battista Cantina Florio S/N	Barano D'Ischia	NA

PRODUTTORI <i>DOP IGP</i> <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Fontanarosa Anna Rita	Via Arbusti, 90	Frasso Telesino	BN
Foro Claudio di Parisi Erasmo	Via Foro Claudio Ventaroli di Carinola, snc	Carinola	CE
G.s. srl	Corso della Repubblica, 138	Pozzuoli	NA
Galardi srl – Società Agricola	Via Prov./Ie Sessa Mignano	Sessa Aurunca	CE
Giosole Soc. Agr. in Acc. sempl. di A. Pasca & C.	Via Giardini, 31	Capua	CE
Giupi 18 srl	Via G. Porzio, Is E3	Napoli	NA
Granese Bruno	Via M Cianciulli, 109	Montella	AV
Grillo Domenico	Viale Della Vittoria, 28	Guardia Sanframondi	BN
Grillo Mariamichela	Via Delle Cantine, 12	Castelvenere	BN
Guardascione Emanuele	Via Mario Gigante, 90	Napoli	NA
Guastaferra Raffaele	Via Due Principati, 228 Sc A P 6	Avellino	AV
I Borboni srl	Vico De Nicola, 7	Lusciano	CE
I Capitani Soc. Agricola srl	Via Bosco Faiano	Torre Le Nocelle	AV
I Colli Del Sannio di Cardone Maria Pia	Loc. Rivolto, 8	Torrecuso	BN
I Gaudi Azienda Agricola di Sarno Giuseppe	C/da Serroni, 4/B	Avellino	AV
I Vignai del Casavecchia	Via Madonna Delle Grazie, snc	Pontelatone	CE
Iannotta Domenico	Via Tombe Garibaldini, 15	Capua	CE
Iannucci Antonella	Via Nazionale Sannitica, 4	Castelvenere	BN
Il Cancelliere Az. Vitivinicola di Pizza Rita	C/da Iampenne	Montemarano	AV
Il Quarto Miglio srl	Via Cesare Pavese, 19	Quarto	NA
Il Sentiero del Riccio di Gianpaolo Mancini	Via San Matteo, 10	Sicignano degli Alburni	SA
Il Torchio snc dei Fratelli Russiello	Via Ferra, 43	Arzano	NA
Il Verro srl	Corso Vittoria, 155	Portico di Caserta	CE
Impr. Agr. Ingenito Salvatore	Via Bosco Del Monaco, 1	Boscotrecase	NA
Impr. Agr. Ingenito Salvatore	Via Bosco Del Monaco, 1	Boscotrecase	NA
Impresa Agricola Minetti Ornella	Via San Berardino, 10	Santa Paolina	AV
Innstore srl	Via Ippolito Nievo, 61	Roma	RM
Iorio Pierluigi	Via Borgo, 2	Ponte	BN
Iovane Emilio	Corso Umberto, 64	Scisciano	NA
Istituto Tecnico Agrario 'F.de Sanctis'	Via Tuoro Cappuccini, 6	Avellino	AV
Izzo Giuseppina	Via Genovesi, 2	Alvignano	CE
Joaquin Aziende Agricole srl (In Sigla Joaquin Aa srl)	Via Gabriele Berardi, 11	Avellino	AV
Kumor Bozena	Via Toppolo Cozzetto, 1	Castelvetere sul Calore	AV

PRODUTTORI DOP IGP <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
La Cantina dei nonni di Doto Michele	Via Cosentini II, 62	Castelcivita	SA
La Cantina del vulcano di Rianna Pasquale	Via Bosco, 91	Somma Vesuviana	NA
La Cantina di Enza Az. Agricola di Saldutti Vincenzo	C/da Torre	Montemarano	AV
La Masseria di Sessa Soc. Agricola srl	Via Cupa Fasani, snc	Sessa Aurunca	CE
La Pampa srl	Via Francesco Caracciolo, 11	Napoli	NA
La Vinicola del vecchio srl	Via San Giovanni, 55	Telese Terme	BN
Lavorgna Nicola	Via Caselle, 11	Castelvenere	BN
Le Cantine dell'averno di Mirabella Emilio	Via San Filippo, 13A	Pozzuoli	NA
Le Ormere sas di Cecere Fiore	Corso Vittorio Emanuele, 58	Avellino	AV
Luongo Francesco	Via Francesco Paolo Maisto, 4	Sant'Arpino	CE
Macchialupa srl	Via Fontana, snc Fraz. San Pietro	Chianche	AV
Maiellaro Carmine	Via della Scesa dei Pastori, 38	Napoli	NA
Mainolfi Maddalena	Loc.Defenze, 14	Torrecoiso	BN
Mallardo Giuseppe	Via Salv. Allende 1, Tr 5	Giugliano in Campania	NA
Marino Raffaele	C/da Moio / Via Fontana Saracena	Agropoli	SA
Marino Tiziana	Via Montevetrano, 5	San Cipriano Picentino	SA
Marotta Giuseppina	Via Monticelli, 19	Castel Campagnano	CE
Marsella Guido	Via Marroni, 1	Summonte	AV
Masseria Frattasi di Clemente Beniamino	Via Benevento, 78	Montesarchio	BN
Masseria Murata Loreto Vecchio srl	Via Loreto,	Mercogliano	AV
Masseria Piccirillo di Palumbo Giovanna	Via Barraccone, 78	Caiazzo	CE
Masseria Pioppeto di Vertecchia srl	Via Grottone, 36	Pietradefusi	AV
Masseria Starnali di Di Biasio Maria Teresa	Via Starnali, 1	Galluccio	CE
Masseria Vigne Vecchie Soc. Coop. Agr.	C/da Sala	Solopaca	BN
Meoli Alessandro	Via Cocola, 29	Dugenta	BN
Miele Raffaele	Via Giovanni XXIII, 90	Torre del Greco	NA
Moio Michele Fu Luigi srl	Viale Margherita, 6	Mondragone	CE
Molettieri Salvatore	C/da Iampenne, 36	Montemarano	AV
Monte Gloria Az. Agricola Vit. di Felicia Rosa Gianino	Via Petronelli, 10	Avellino	AV
Montedidio Soc. Agricola srl	C/da San Nicola, 15	Paternopoli	AV
Monti Antonio	Via IV Novembre, 36	Lacco Ameno	NA
Morra Chiara	Via P Carafa, 276	Castel San Lorenzo	SA

PRODUTTORI <i>DOP IGP</i> <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Nanni Cope' Società Agricola A Responsabilità Limitata	Via Tufo, 3	Vitulazio	CE
Ocone Az. Agricola Monte Soc. Agricola arl	Via Monte, snc	Ponte	BN
Ocone Giovanni	Loc Fragneta II, 26	Torrecoiso	BN
Orsini Antonio	Via Maltempo, snc	San Lupo	BN
Palma Francesco	Via Mugnano Giugliano, 10	Mugnano di Napoli	NA
Panacea srl	Via Dei Vigneti, 5	Grottolella	AV
Panico Vincenzo	Via Giuseppe Verdi, 144	Sant'Anastasia	NA
Pengue Fasulo Ruggiero	Viale Palazzese, 1	San Lorenzo Maggiore	BN
Pepe Raimondo	C/da Coste delle Vigne, snc	Castel San Lorenzo	SA
Peppe Buio Winery srl	Via Contardi, 16	Carife	AV
Perillo Gerardo	Via Valle, 1	Castelfranci	AV
Petrillo Maurizio	Corso Europa, 24	Pietradefusi	AV
Petrucciano Osvaldo	C/da Badessa, 14	Benevento	BN
Pica Arsenio	Via Del Plebiscito, 107	Roma	RM
Podere San Domenico ssa	S.s. Appia, Km 170	Sessa Aurunca	CE
Podere Veneri Vecchio sas di Raffaello Annichiarico & C.	Via Veneri Vecchio, 1	Castelvenere	AV
Poggio Delle Baccanti srl	Via Stabia, 733	Sant'Antonio Abate	BN
Rizzo Antonia	Viale San Martino, 16	Felitto	SA
Roan Soc. Agricola srl	Via Bosco Magliano, 62/D	Montefredane	AV
Roberto Sanseverino Servizi	Via Del Rione Sirignano, 10 Sc D	Napoli	NA
Romano Michele	Via Antonino Pio, 1	Santa Maria Capua Vetere	CE
Romano Michele Vini	Via Pentelete, 60	Ottaviano	NA
Romano Nicola	C/da Arianiello, 14	Lapio	AV
Romano Renata	Via Toppole, 12	Montefredane	AV
Rossetti Antonio	Via Tenente Trabucco, 02	Carinola	CE
Rossetti Emanuela	C/da Via Ignazia, 2 Ed 1 Int 1	Paduli	BN
Rossetti srl	Via Xxvi Giugno, 28/A	Cerreto Guidi	FI
Russo Carmine	C/da S. Ianni, snc	Magliano Vetere	SA
S&M Petrillo di Martignetti Samantha	Corso Europa, 24	Pietradefusi	AV
San Teodoro sas di Santoro Giuseppe	Via Cavacone, 41	San Prisco	CE
S.i.a. srl	Via Costa dell'aia, 9	Conca della Campania	CE
S.i.c.i. srl	Piazza Mazzini, 8	Roma	RM
Sannio Vini srl	C/da Pezzalonga, snc	Paupisi	BN
Sanpaolo Az. Agraria srl	Via Aufieri, 25	Torrioni	AV
Santa Fosca Società Agricola srl Unipersonale	Via Colonna, snc	Venticano	AV
Sanzari Carlo Amabile	Via Santa Maria, 41	San Lorenzo Maggiore	BN

PRODUTTORI <i>DOP IGP</i> <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Scorziello Ianniello di Scorziello Maria Rosaria	Via Farro Matteo, 4	Salerno	SA
Scotto D'abusco Ciro	Via Campagnano, 104	Ischia	NA
Se.vin. srl	Viale Maria Bakunin, 93	Napoli	NA
Sertura Soc. Agricola srl	Via Circumvallazione, 39	Avellino	AV
Simeone Paolo	Via Francigena, 18	Ponte	BN
Simone Giacomo	Via Foresta, 6	Castelvenere	BN
Soc. Agricola Poderi Bosco srl	Via Mario De Ciccio, 18	Napoli	NA
Soc. Agricola la Tenuta Russo Bruno srls	C/da S. Paolo Loc. Cicogna	Tufo	AV
Soc. Agricola Albamarina arl	Via Piedi alla Vigna, 4	Futani	SA
Soc. Agricola Bellaria srl	Via Orsini, 11	Roccabascerana	AV
Soc. Agricola Borgodangelo srl	C/da Bosco Selva, Sp. 52 Km 10	Sant'Angelo All'esca	AV
Soc. Agricola Cautiero sas di Cropano Immacolata E C.	C/da Arbusti, snc	Frasso Telesino	BN
Soc. Agricola Contrade Terra di Lavoro di Ventura C. & C.	Via Domitiana, Km 0 774	Sessa Aurunca	CE
Soc. Agricola Corte Normanna	C/da Sapienze, 20	Guardia Sanframondi	BN
Soc. Agricola Montevergine srl	C/da Novesoldi	Atripalda	AV
Soc. Agricola Nativ srl	Via Zigarelli, 14	Avellino	AV
Soc. Agricola Nocerino Giorgio e Raffaele snc	Via Viola, 67	Ercolano	NA
Soc. Agricola Nugnes srl	Via Vicinale Masseria Ss. Apostoli	Carinola	CE
Soc. Agricola Rocca Normanna di Francesco Maria Acampora Sas	Via Santa Lucia, 36	Napoli	NA
Soc. Agricola Santimartini srl	Via Bebiana, 107/A	Solopaca	BN
Soc. Agricola Sclavia srl	Via Michelangelo, 15	Aversa	CE
Soc. Agricola Tenuta S. Francesco srl	Via Sofilciano, 19	Tramonti	SA
Soc. Agricola Terre Auree srl	Via Potenza,	Montefusco	AV
Soc. Agricola Mustilli srl	Via Caudina, 10	Sant'Agata De' Goti	BN
Soc. Agricola Cantina Moronia srl	Via Morroni, 68	Bonito	AV
Soc. Agricola I.c.b. srl	Via Borgo Oliveto, 5/A	Baselice	BN
Soc. Agricola Terrenovae srl	Viale Mellusi, 130	Benevento	BN
Soc. Agricola Tenuta San Biagio Ss di Pace Gianfranco & C.	Via San Biagio, 1	Galluccio	CE
Spera Pietro	Via Cav. Antonio Amato, 152	San Cipriano Picentino	SA
Speranza Salvatore	Via Miliscola, 424	Pozzuoli	NA
Tecce Luigi	C/da Trinità	Paternopoli	AV
Tecce Mariaregina	C/da Cerreto, 26	Paternopoli	AV
Tempe del Platano srl	Via Scala Don Sturzo, 6	Ricigliano	SA
Tenuta Adolfo Spada srl	Strada Provinciale, 14 Sessa Mignano	Galluccio	CE
Tenuta Cigliano Quarter Horses Soc. Coop. Agr.	C/da Pisciarelli, 17/E	Pozzuoli	NA

PRODUTTORI <i>DOP IGP</i> <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Tenuta Fontana Soc. Agricola S.	C/da Starza	Pietrelcina	BN
Tenuta Le Vignole di Verrillo Luigi	Via Sannitica, 9	Castelvenere	BN
Tenuta Monte Sant'angelo srl (Ex Masseria Del Borro)	Via Ventilabro, 67	Napoli	NA
Tenuta Nardone Vincenzo di Nardone Celestino	Via L Cadorna, 235	Venticano	AV
Tenuta Ponte srl	Via Carazita, 1	Luogosano	AV
Tenuta San Biagio Soc. Agricola arl	Via San Biagio, 1	Galluccio	CE
Tenute del Fasanella srl	Corso Apollo Xi, 44	Sant' Angelo a Fasanella	SA
Terra di Briganti Soc. Agricola Sas	C/da Tacceto, 6	Casalduni	BN
Terre Caudium di Caporaso Maria Lucrezia	C/da Sala, snc	Cautano	BN
Terre d'Aglianico di Libero Rillo	Loc. Mercuri II, 18	Torrecuso	BN
Terre delle Sirene Diaeta in Costa D'amalfi	Via Augustariccio, 32	Amalfi	SA
Terre di Petrarra Soc. Agricola srl	C/da Petrarra, 15	San Mango sul Calore	AV
Terre di Valter di Landi Emanuela & C. S.s.a.	Loc. Campoceraso	Torre Le Nocelle	AV
Terre Irpine di Grella Marisa	Piazza Municipio, 6	Sturmo	AV
Tora di Colandrea C. & C. S. S.	C/da Tora	Benevento	BN
Torre Venere di Pacelli Michele	Via Sannitica, 157	Castelvenere	BN
Traerte srl	Via Michele Napoli, 1	Solofra	AV
Urciuolo Vini S.a. srl	Via Due Principati, 9	Forino	AV
Varriale Salvatore	Via S. Strato, 10	Napoli	NA
Verrengia Mattia	Carano Via Tasso, 5	Sessa Aurunca	CE
Verrillo Danilo	Via Fontana delle Selve, 9	Castelvenere	BN
Verum Vini srl dei Fratelli Bene	Via Roma, 100	Sant' Antonio Abate	NA
Vesevo srl	Via Due Principati, 9	Forino	AV
Vigna dei lupi srl	Via Manfra, 1/Q	Avellino	AV
Vigna San Martino srl	Piazza Dante, 89	Napoli	NA
Vigne Chigi	Via Falco Giulio Cesare, 24 P.319	Capua	CE
Vigne di Malies di Foschini Flaviano	Viale Della Vittoria, 58	Guardia Sanframondi	BN
Vigne Irpine srl	Via Taverna della Figura, 58/B	Santa Paolina	AV
Vigne Storte snc Agricola di Di Bruno Falato Filomeno	Loc. Sapenzie, 16	Guardia Sanframondi	BN
Villa Petra srl	C/a Utile, snc	Torrecuso	BN
Villa Raiano srl	Via Bosco Satrano, 1	San Michele di Serino	AV

PRODUTTORI DOP IGP <i>non presenti in guida</i>	Indirizzo <i>Sede Legale</i>	Comune <i>Sede Legale</i>	PROV.
Villa Sorbo di Sorbo Salvatore	Via J. F. Kennedy, 29	Casapulla	CE
Vinanda Soc. Agricola A R.I.	C/da Guinazzi, snc	Mirabella Eclano	AV
Vini Abate srl	Via San Giovanni, 23	Telese	BN
Vini Cuomo di De Simone Anna	Trav. Tavernola, 22 P 2	Castellammare di Stabia	NA
Vini Fini Episcopio sas	Via Toro, 9/E	Ravello	SA
Vini Iovine snc di Iovine Aniello	Via Nazionale, 23	Pimonte	NA
Vini Musella di Di Iorio Antonio	Via F. Baracca, 40 C Int. 1 P. 1	Marano di Napoli	NA
Vinicola Cardinale di Cardinale Alessandra	Via Campana, 30	Avellino	AV
Vinicola De Angelis Gioacchino & C. S.n.c. O Vi.de.a.	Via Marziale, 14	Sorrento	NA
Vinicola Del Sannio srl	C/da San Rocco	Castelvenere	BN
Vinicola Fior di Vino sas di De Liso Salvatore	Via Circum.ne Esterna, 62	Melito di Napoli	NA
Vinicola Gragnano sas di Fontanella Francesco & C.	Via Castellammare, 180	Gragnano	NA
Vinicola La Mura snc di La Mura Sebastiano e Nicola	Via Petrarò, 137/A	Santa Maria La Carità	NA
Vitagliano Andrea	Via Barriciello, 28	San Martino Valle Caudina	AV
Vitivinicola Angelarosa	Via Ariella, 5	Santa Paolina	AV
Wartalia srl	Loc. Cavarena	Guardia Sanframondi	BN
Zaccaria Valeria	Via F/Sco Ant/Nio Cappone, 27	Avellino	AV
Zampaglione Pierluigi	Via Alessandro Manzoni, 246	Napoli	NA

REGIONE CAMPANIA
Assessorato Agricoltura
Via G. Porzio
Centro Direzionale di Napoli
80143 Napoli
www.regione.campania.it



La Guida catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Campania, giunta alla sua quinta edizione, si propone di offrire agli esperti del settore e al pubblico di wine-lovers una presentazione strutturata, benché non esaustiva, della varietà e della qualità dei vini campani. Il volume, che nasce da una felice e consolidata collaborazione tra l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e la sezione campana dell'Associazione Italiana Sommelier, raccoglie oltre centocinquanta aziende delle cinque province campane e illustra quasi trecento vini a marchio, afferenti alle 4 DOCG, alle 15 DOC o alle 10 IGP. Una vera e propria miniera di cultura e tradizioni antichissime, che torna a splendere, incontrando le attese di un folto pubblico di intenditori.