

Aziende vinicole campane presenti nel padiglione

TERRA DI LAVORO

- 121. Tenuta Fontana
- 122. Sclavia
- 123. Regina Viarum
- 124. Vitis Aurunca
- 125. La Masseria di Sessa
- 126-128. Cantina Drenogot
- 127-129. Caputo 1890
- 130. Vestini Campagnano e Poderi Foglia
- 131. Vini Petrosino
- 132. Porto di Mola
- 133. Cantine Sciacca
- 134. Vigne Chigi
- 135. Cantina di Lisandro
- 136. Tenute Bianchino
- 137. Bianchini Rossetti Winery
- 138-140. Galardi
- 139. Viticoltori Migliozi
- 141. Il Verro
- 142-144. I Borboni
- 143-145. Camera di Commercio di Caserta
- 146. Terre di Tora
- 147-149-150-151-152. Camera di Commercio di Caserta
- 148. Villa Sorbo Azienda Agricola

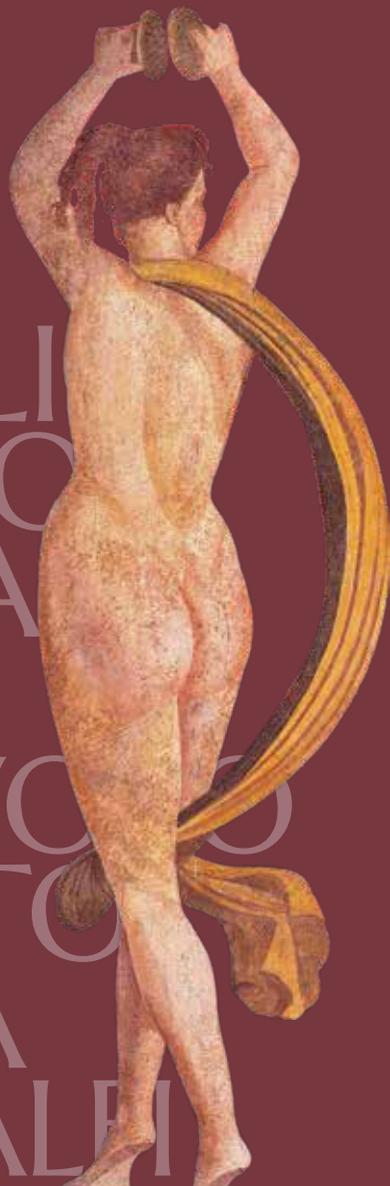
IRPINIA

- 1. I Capitani
- 2. Cantine Antonio Caggiano
- 3. Agricola Bellaria
- 4. Donnachiara
- 5. Tenuta Scuotto
- 6. Fonzone

- 7. Candriano
- 8. D'Antiche Terre
- 9. Sertura
- 10. Villa Raiano
- 11. Consorzio Tutela Vini d'Irpinia
Cantine Addimanda Taurasi
Tenuta De Lisio
Azienda Agricola Adelina Molettieri
Azienda Agricola Boccella Rosa
Cantina della Collina
- 12. Petilia & Solina
Petilia Azienda Agricola
Selva Solina Azienda Agricola
- 13. Tenuta Vitagliano
- 14. Torrevigne
- 15. Azienda Agricola Benito Ferrara
- 16. Macchie Santa Maria Cantine
- 17. Cantine Russo Taurasi
- 18. Azienda Agricola De Beaumont
- 19. Cantine Di Marzo
- 20. Cantina dei Monaci
- 21. Cantina Paterno
- 22. Vigne Iripine
- 23. Pietracupa
- 24. Colli di Lapio di Romano Clelia
- 25. Terre di Valter
- 26. Colline del Sole
- 27. Vigne Guadagno
- 28. Mastroberardino
- 29. Tenuta Madre
- 30. Consorzio Diversi Vignaioli Irpini
Tenuta Sarno 1860
Cantine Lonardo
Le Ormere Organic Winery
Antico Castello
Stefania Barbot
- 31. ATI Irpinia Wine Experience
Case D'Alto
Cantine Cennerazzo
- 32. Borgodangelo
- 33. La Molara
- 34. Colli di Castelfranci
- 35. Ciro Picariello Vignaiolo in Summonte
- 36. Calafé

- 37. Petrillo
- 38. Cantina Bambinuto
- 39. Passo delle Tortore Società Agricola
- 40. I Favati
- 41. Cantine Buonanno
- 42. Salvatore Molettieri
- 43. Terre D'Aione
- 44. Azienda Vitivinicola Nardone Nardone
- 45. Cantine La Marca
- 46. Il Cortiglio
- 47. Vini Fratelli Follo
- 48. Gerardo Perillo Cantine in Castelfranci
- 49. Società Agricola Nativ
- 50. Contea de Altavilla & Cantine Bruno
Contea De' Altavilla
Bruno Maria Grazia
- 51. Feudi di San Gregorio/DUBL
- 52. Tenuta Cavalier Pepe
- 53. Azienda Agricola Torricino
- 54. Vigna Villae in Taurasi
- 55. Sella delle Spine Taurasi
- 56. Filadoro Azienda Agricola
- 57. Capri Natura
- 58. Cantina Giovanni Molettieri
- 59. Contrada Michele
- 60. Lunanera
- 61. Traerte Vadiaperti
- 62. Guido Marsella
- 63. Macchialupa
- 64. Rocca del Principe
- 65. Panacea
- 66. Le Otto Terre
- 67. Urciuolo Vini
- 68. Tenuta Ponte
- 69. Alabastra Cantine Pintore & Valentino
- 70. V.I.T.I. Vignaioli in Terra d'Irpinia
Il Cancelliere
Dell'Angelo
Cantina del Barone
- 71. Di Prisco
- 72. Historia Antiqua
- 73. Tenuta del Meriggio
- 74. Azienda agricola Di Meo
- 75. Montesole

NAPOLI
SANNIO
IRPINIA
TERRA DI LAVORO
CILENTO
COSTA D'AMALFI



Regione Campania



RICCHI 20

DOVE IL VINO È LEGGENDA



CAMPANIA



PROGRAMMA EVENTI CAMPANIA

Vinitaly

10-13 aprile 2022
Padiglione B



Regione Campania



Aziende vinicole campane presenti nel padiglione

SANNIO

- 1. La Masseria di Maria
- 2. Capolino Perlingieri
- 3-5. Terre Stregate
- 4. Monserrato 1973
- 6-8. Cantine Tora
- 7. Masseria Vigne Vecchie
- 9. Aia dei Colombi
- 10. Vigne di Malies di Foschini Flaviano
- 11-13. Santiquaranta
Cantine Iannella 1920
- 12. Azienda Agricola Ca' Stelle
- 14. Cavalier Mennato Falluto
- 15. Torre Varano
- 16. Scompiglio
- 17-19. Fattoria La Rivolta
- 18-20. Fontanavecchia
- 21. Fattoria Ciabrelli
- 22. Azienda Agricola I Pentri
- 23-25. Il Poggio Famiglia Fusco Viticoltori
- 24. Torre Del Pagus
- 26. Azienda Agricola Terre d'Aglianico di Libero Rillo
- 27. Antica Masseria Venditti
- 28-30. Corte Normanna Autentici Vignaioli
Nifo Sarrapochiello
- 29. Azienda Fontana delle Selve
- 31. Torre a Oriente
- 32. Azienda Agricola Elena Catalano
- 33. La Fortezza di Enzo Rillo
- 34. Fontana Reale
- 35-37-39. Cantina di Solopaca
- 36. Ocone I Vini del Sannio dal 1910
- 38-40. Vigne Sannite Cecas
- 41-43-45. Sannio Consorzio Tutela Vini
- 42. Cantine Iorio
- 44-46. Masseria Frattasi
- 111. Tenuta Sant'Agostino
- 112. Rossovermiglio
- 113-115. La Vinicola del Titerno
- 114-116-118-120. La Guardiense Janare
- 117. Torre dei Chiusi
- 119. Tenuta Fontana

CILENTO COSTA D'AMALFI

- 47-51. Camera di Commercio di Salerno
- 52. Azienda Agricola Rossella Cicalese
- 53. Azienda Agricola Guerritore
- 54. Tempa di Zoe' S.A.R.L. - Cantina in Cilento
- 55. Casa Vinicola e Liquorificio Michele Setaro
- 56. I Vini del Cavaliere - Paestum
- 57. Tenuta Cobellis
- 58. Cantine Tempere
- 59. Albamarina S.R.L.
- 60. Cantine Giuseppe Apicella S.R.L.
- 61-63. Famiglia Pagano S.R.L.
- 62-64. Viticoltori De Conciliis S.R.L. societa' agricola
- 65-67. San Salvatore 1988
- 66-68-70. Distillatori Russo 1899
- 69-71. Cantine Barone
- 72. Tredaniele
- 73. Casa Vinicola Ettore Sammarco
- 74. Az. Agr. San Giovanni di Mario Corrado / Mila Vuolo
- 75. Azienda Agricola Borgo Giulia di Tortora V. & C.
- 76. Montevetrano

NAPOLI

- 77-84. Camera di Commercio di Napoli
- 79-81. Consorzio Tutela Vini Vesuvio
- 83. Bosco De' Medici
- 85. Cantine Carputo
- 86. De Angelis 1930
- 87. Iovine 1890
- 88. La Sibilla
- 89. Sorrentino Vini
- 90. Podere 1925
- 91. Tommasone Vini d'Ischia
- 92. Mario Portolano
- 93. Enodelta Cav. Antonio Caputo - I Nobili Del Regno di Napoli
- 94. Cenatiempo Vini d'Ischia
- 95. Tenuta Le Lune del Vesuvio
- 96. Tenuta Augustea
- 97. Casa Setaro
- 98. Azienda Vitivinicola Adele Musella
- 99. Contrada Salandra
- 100. Cantine Scala
- 101. Torelle
- 102. Le Cantine dell'Averno
- 103. Cantine del Mare
- 104. Cantine Astroni
- 105. Salvatore Martusciello
- 106. Distilnatura Liquori e Distillati Pregiati
- 107. Fioravante Romano Vini
- 108. Cantine Mediterranee
- 109. De Falco Vini
- 110. Antiche Radici

NAPOLI
SANNIO
IRPINIA
TERRA
DI LAVORO
CILENTO
COSTA
D'AMALFI

DOMENICA 10 APRILE

11:00-12:00 | SALA VESUVIO

Presentazione progetto europeo MEDWAYS_EU
Sustainability from Mediterranean to the East: new Ways to advance food in Europe 2022/2024 e CAMPANIA.WINE Napoli maggio 2022

A cura dei consorzi di tutela.

12:00-13:00 | SALA PROCIDA

Aversa Wine: i vini da vigneti eroici e storici dell'alberata aversana. Masterclass degustazione a cura del Consorzio VITICA

12:30-13:30 | SALA VESUVIO

Presentazione progetto **ViteResZero**: gestione dei vigneti a residuo zero e uso innovativo delle risorse idriche.

13:00-14:00 | SALA PROCIDA

Il Falerno del Massico DOP: mito e modernità di un vino. Helmut Koecher, con Guido Invernizzi e Dante Del Vecchio, presenterà un focus dedicato al Falerno del Massico DOP

14:30-15:30 | SALA PROCIDA

Incontro B2B con buyer provenienti dl Canada

15:30-16:30 | SALA PROCIDA

Enoturismo in Campania e Procida Capitale della Cultura Conferenza Stampa di apertura Vinitaly nel Padiglione Campania con:

Vincenzo De Luca *Presidente Regione Campania*,
Antonio Marchiello *Assessore Attività produttive*,
Nicola Caputo *Assessore Agricoltura*,
Leonardo Costagliola *Assessore Turismo comune di Procida*

16:30-17:30 | SALA PROCIDA

Incontro / Degustazione per buyer provenienti dal Nord Europa

17:30-18:30 | SALA VESUVIO

L'Associazione Nazionale de Le Donne del Vino Conferenza stampa di presentazione della iniziativa Convention Nazionale in Campania a giugno 2022.

LUNEDÌ 11 APRILE

10:00-11:00 | SALA PROCIDA

Presentazione dati **Viticoltura Campana** a cura di Denis Pantini con la presenza di Nicola Caputo, *Assessore Agricoltura* e i saluti del Presidente dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) Prof. Luigi Moio.

11:00-12:00 | SALA PROCIDA

Presentazione del progetto **VIBRIS**, protocolli di vinificazione per Fenile, Ripoli, Ginestra e Pepella.

12:00-13:00 | SALA PROCIDA

Incontro B2B con buyer provenienti dagli USA

12:30-13:30 | SALA VESUVIO

Masterclass **"Campania Sparkling"** sugli spumanti campani a cura di Chiara Giovoni Wine Expert, Ambasciatore della Champagne in Italia e giornalista di Spirito diVino.
Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelin "Tre Olivi di Paestum", con tartufo campano.

13:00-14:00 | SALA PROCIDA

Presentazione progetto **Indigena - Sannio Camaiola.**

13:30-14:00 | SALA VESUVIO

Presentazione concorso sulla **Miglior Carta dei vini campani** per Enotecche e Ristoranti

14:00-15:00 | SALA PROCIDA

Degustazioni vini bianchi Campani in abbinamento con Mozzarelle di Bufala Campana DOP

14:30-15:30 | SALA VESUVIO

Presentazione del **Progetto FAVVINI** - Studio della specificità analitica delle uve Falanghina

15:30-16:30 | SALA PROCIDA

Masterclass Rossi di Campania a cura di Leila Salimbeni giornalista e coordinatore di Spirito diVino
Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelin "Tre Olivi di Paestum", con colatura di alici.

16:00-17:00 | SALA VESUVIO

Andamento dei dati delle nostre varie filiere e focus sulla sostenibilità. A cura di Agroqualità

16:30-17:30 | SALA PROCIDA

Paesaggi e percorsi del Vesuvio degustazione a cura del Consorzio di Tutela vini e Distretto Agroalimentare di Qualità Vesuvio

17:00 -18:00 | SALA VESUVIO

Presentazione evento **Eruzioni del Gusto 2022** a cura di Oro Nero

MARTEDÌ 12 APRILE

8:45-10:00 | SALA VESUVIO

Riunione operativa Vinitaly 2023

10:00-11:00 | SALA PROCIDA

Incontro / Degustazione per buyer provenienti da UK

10:30-11:30 | SALA VESUVIO

Presentazione progetto **INFARES**, Falanghina del Sannio in sei diversi areali.

11:00-12:00 | SALA PROCIDA

Degustazione vini Terra di Lavoro a cura del consorzio VITICA

12:00-13:00 | SALA PROCIDA

Masterclass vini Bianchi Campani a cura di Robert Camuto - Wine Spectator, autore del libro South of Somewhere: Wine, Food, and the Soul of Italy e di Tommaso Luongo, *AIS Campania*.
Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelin "Tre Olivi di Paestum", con mozzarella di bufala DOP.

12:00-13:00 | SALA VESUVIO

Incontro / Degustazione per buyer provenienti dall'Asia

13:30-14:30 | SALA PROCIDA

Degustazioni vini bianchi Campani in abbinamento con tartufi campani

13:00-14:00 | SALA VESUVIO

Degustazione vini del Conorzio Campi Flegrei, Ischia e Capri
1° degustazione: "I bianchi delle Isole": Ischia, Capri e Procida, la bellezza nel bicchiere, sarà presentato il primo vino di Procida Dop
2° degustazione: Campi Flegrei Dop Piediroso: "il palcoscenico ed il suo interprete"

15:30-16:30 | SALA PROCIDA

"Masterclass "Campania rosé" a cura di Adua Villa - narratrice digitale e wine influencer @globetrottergourmet. Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelin ""Tre Olivi di Paestum"", con mela annurca IGP."

16:00-17:00 | SALA VESUVIO

Presentazione progetto GREASE - Modelli sostenibili di coltivazione del vitigno Greco.

MERCOLEDÌ 13 APRILE

12:00-13:00 | SALA PROCIDA

Brindisi finale con i produttori

12:00-13:00 | SALA VESUVIO

Brindisi finale con i produttori

