guida / catalogo
2026/2027

aziende vitivinicole vinicole enoturistiche della campania



REGIONE CAMPANIA

AIS | Campania

Et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni.
(Leonardo Da Vinci)

guida/catalogo
2026/2027

aziende vitivinicole vinicole enoturistiche della Campania

winegrowers and winemakers

REGIONE CAMPANIA

AIS | Campania

Regione Campania

Assessorato all'Agricoltura
Direzione Generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
UOS 207.02.04 - Servizi Territoriali Provincia di Caserta. Promozione e Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari, Forestali, della Pesca e Acquacoltura

Coordinamento generale
Luigi Riccio
Direttore Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Claudio Ansanelli
Dirigente
Settore 207.00.00
UOS 207.02.00
UOS 207.02.02
UOS 207.02.04

Redazione

Alessandro De Fraia
Emiddio de Franciscis di Casanova
Nicola Fontana
Rosaria Galiano
Serena Monaco
Arcangelo Scherillo
Alberto Ziello
UOS 207.02.04

Vivien Buonocore
UOS 207.01.00

Maria De Vivo
UOS 207.03.00

Danilo Giorgio Donnabella
UOS 207.02.02

Schede tecniche aziende
Nicola Fontana
UOS 207.02.04

Danilo Giorgio Donnabella
UOS 207.02.02

Si ringrazia
per il contributo ai testi
Luciano D'Aponte e Margherita Rizzuto

Degustazioni e valutazione vini
Associazione Italiana Sommelier, sezione Campania

Capi Panel

Tommaso Luongo
Presidente AIS Campania
Franco De Luca
Antonio Follo
Pietro Iadicicco
Ernesto Lamatta
Maria Sarnataro
Nevio Toti

Progetto grafico, impaginazione e stampa
Spotzone srl

Riferimenti fotografici
Pag. 6-7 *Veneranda Mazzella*
Pag. 8 *Anna Ciotola*
Pag. 11 *Domenico Orfitelli*
Pag. 12 *Antonio Iuliani*
Pag. 15 *Gabriella Imparato*
Pag. 17 *Gabriella Imparato*
Pag. 19 *Martina Scotti*
Pag. 21 *Iacopo Cecere*
Pag. 236 *Ciro Macellaro*
Pag. 244 *Antonio Sarno*

indice generale

9 **Presentazione**
Maria Carmela Serluca
Assessora all'Agricoltura della Regione Campania

13 **Introduzione**
Tommaso Luongo
Presidente Ais Campania

16 **Enoturismo in Campania**
Un anno di crescita che guarda al futuro
di Luciano D'Aponte, Alessandro De Fraia e Margherita Rizzuto

22 **Aziende enoturistiche in Campania**

24 **Avellino**

100 **Benevento**

132 **Caserta**

174 **Napoli**

214 **Salerno**

238 **Indice aziende**





Maria Carmela Serluca
Assessora all'Agricoltura della Regione Campania

La Guida delle aziende vitivinicole, vinicole ed enoturistiche della Campania 2026/2027, catalogo ufficiale promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier – AIS Campania, giunge alla sua undicesima edizione.

Un appuntamento ormai consolidato, che anno dopo anno racconta la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo regionale attraverso le aziende, i territori e i vini che ne rappresentano l'identità.
Sono oltre 450 i vini presenti in questa edizione, all'interno di un format che si conferma nel tempo: per ciascuna azienda vengono presentati due vini, ai quali si aggiunge, per i produttori che la realizzano, una proposta di vino spumante. Una scelta che testimonia anche la crescente attenzione delle aziende campane verso questa tipologia e la capacità del comparto di interpretare nuove tendenze e opportunità di mercato.
La Guida è realizzata grazie alla preziosa collaborazione dell'Associazione Italiana Sommelier – AIS Campania, che cura gli aspetti tecnici e le procedure di assaggio, secondo un metodo finalizzato a descrivere con rigore e imparzialità le qualità dei vini e le loro caratteristiche organolettiche. Un contributo fondamentale per garantire autorevolezza e uniformità a uno strumento destinato a operatori del settore, appassionati e wine-lovers.

La Campania vanta un patrimonio di denominazioni di grande valore: 4 vini a DOCG, 15 DOP e 10 IGP, denominazioni che trovano ampia rappresentazione nei vini degustati e raccontati in questa Guida. Protagonisti sono soprattutto i vitigni autoctoni, espressione di una biodiversità vitivinicola tra le più ricche e originali d'Italia. Tra i rossi spiccano Aglianico, Piedirosso e Pallagrello, mentre tra i bianchi troviamo Falanghina, Greco, Fiano, Pallagrello bianco, Coda di Volpe e Biancolella, insieme a numerosi altri vitigni che per lungo tempo sono stati considerati "minori", ma che oggi rappresentano una componente preziosa dell'identità enologica dei nostri territori.

È un patrimonio fatto di profumi, aromi e sapori, ma anche di paesaggi, tradizioni e saperi che la Regione Campania accompagna attraverso una strategia costante di valorizzazione e promozione a livello locale, nazionale e internazionale. Un'azione portata avanti in collaborazione con i Consorzi di tutela dei vini campani, riuniti in una Cabina di regia, con l'obiettivo di rafforzare il confronto e condividere le scelte più efficaci a

sostegno dell'intero comparto. In questa direzione si inserisce la partecipazione della Campania alle principali manifestazioni dedicate al vino, in Italia e all'estero: dal Vinitaly di Verona al Merano WineFestival, dal ProWein di Düsseldorf al Wine Paris, senza dimenticare le importanti iniziative regionali e, in particolare, Vitigno Italia e il recente Campania Wine a Napoli. Occasioni strategiche per promuovere le nostre produzioni, favorire l'incontro con gli operatori e rafforzare la presenza dei vini campani sui mercati nazionali e internazionali.

Tra le novità introdotte negli anni in questo volume, ormai atteso e riconosciuto dalla platea degli esperti e degli appassionati, vi è l'attenzione dedicata all'enoturismo in Campania. Partiti da meno di 20 aziende censite nel 2024, quest'anno superiamo le 50 aziende enoturistiche: un dato che testimonia la crescita di un settore capace di creare nuove opportunità per le imprese e, soprattutto, per i territori. L'enoturismo rappresenta infatti un'importante occasione di sviluppo, in particolare per le aree interne, che possono trovare nel vino e nell'esperienza enogastronomica nuovi strumenti di attrattività e di valorizzazione. Accogliere visitatori nelle cantine, raccontare i vigneti, le tecniche di produzione e le tradizioni locali significa costruire un legame più diretto tra il prodotto e il territorio, trasformando il vino in una vera esperienza culturale e turistica. La crescita delle aziende enoturistiche conferma, dunque, una trasformazione positiva del comparto e apre prospettive interessanti per un modello di turismo sempre più attento alla qualità, alla sostenibilità e all'autenticità dei luoghi.

Oggi, più che mai, il valore dei nostri vini si intreccia con quello del brand Campania: una terra ricca di storia e tradizioni, di paesaggi straordinari, colori, profumi e sapori unici.

E questa Guida vuole essere, ancora una volta, uno strumento per conoscere e far conoscere questa straordinaria ricchezza. Un viaggio attraverso le cantine e i territori della Campania, capace di restituire la fotografia di un comparto dinamico, consapevole del proprio patrimonio e pronto a raccogliere le sfide del futuro.





Tommaso Luongo
Presidente AIS Campania

La Guida Catalogo delle Aziende Vinicole e Vitivinicole della Campania è una insostituibile lente di ingrandimento per approfondire il racconto del vino campano attraverso la lettura puntuale del sistema complessivo delle denominazione di origine. Un patrimonio di tale biodiversità ampelografica, inserito in un variegato mosaico di ambienti pedoclimatici così differenti, richiede studio, attenzione e aggiornamento costanti.

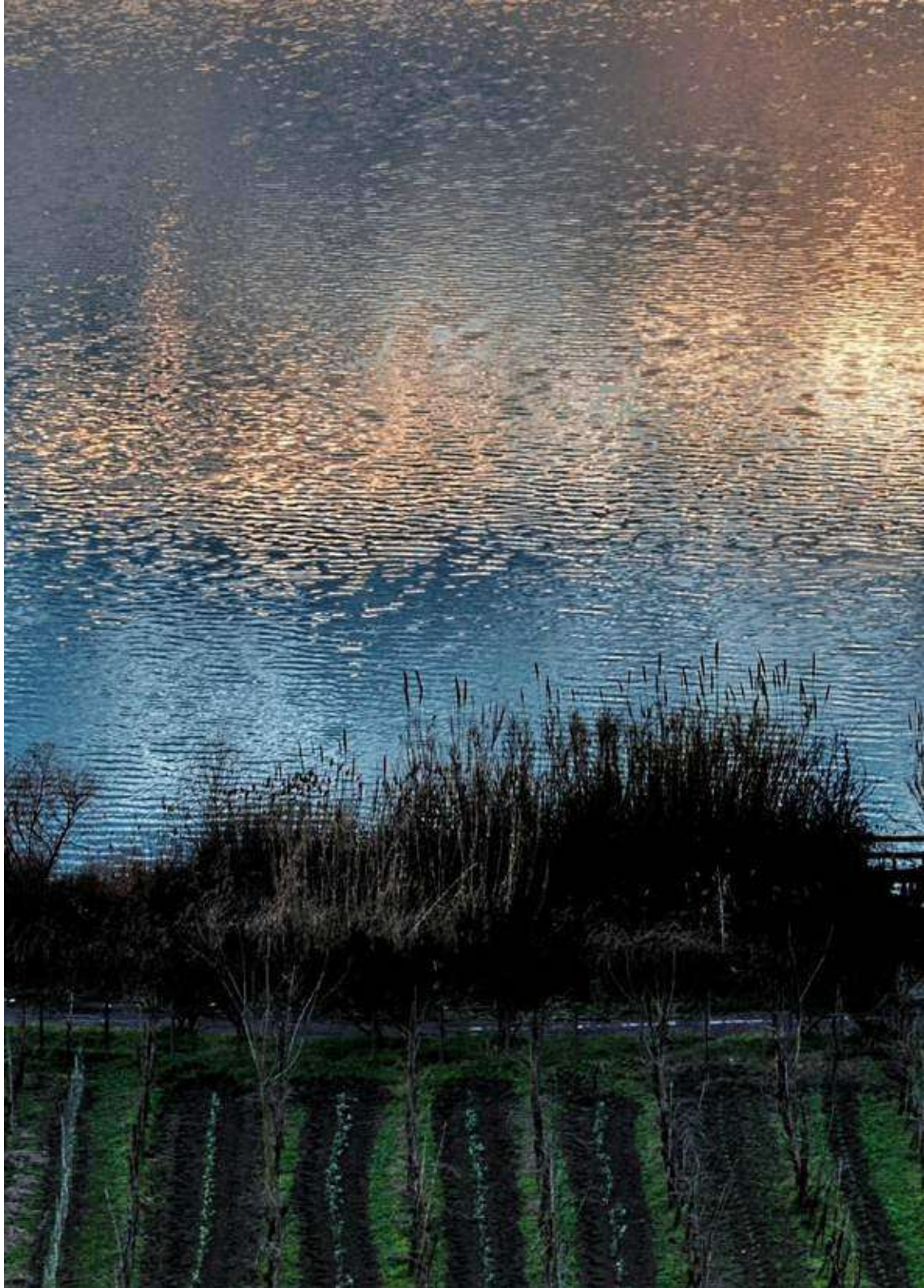
Le commissioni di degustazione dei sommelier AIS Campania hanno lavorato alacremente per dare agli operatori professionali di settore e ai wine lover uno strumento di conoscenza che restituisca una fotografia fedele e affidabile del nostro comparto vitivinicolo: raccogliere, elaborare e condividere le informazioni relative alle risorse enologiche regionali è un mezzo fondamentale per promuovere, divulgare e valorizzare con maggior consapevolezza il vino campano.
Sannio e Irpinia; Vesuvio, Ischia e Campi Flegrei; Capri e Penisola Sorrentina; Aversa, Massico e Roccamonfina; Costa d'Amalfi e Cilento: ogni singolo terroir racconta il simbiotico rapporto vigna-uomo che generazioni di viticoltori sono riusciti a custodire e consolidare nel tempo.

L'annata 2025 ha avuto un andamento più regolare e omogeneo rispetto alle ultime vendemmie, come conferma anche un significativo incremento produttivo. Nel Sannio la Falanghina ha manifestato tutta la sua generosa ed espressiva anima fruttata; sempre in terra sannita l'Aglianico dimostra tannini di grande carattere avvolti in un corpo accogliente, mentre in versione pink, sono le delicate nuance floreali a prevalere; l'Aglianico irpino mostra convincenti profondità sensoriale e longevità, con tannini loquaci e solidi.

Vesuvio e Campi Flegrei, a tinte bianche e rosse, hanno un profilo organolettico decisamente vulcanico, bagnato da un'intrigante sapidità, pregna di fuoco e mare. Cilento, colline salernitane e Costa d'Amalfi timbrano vini caratterizzati da calore, struttura e proporzione. Sugli scudi anche le denominazioni legate al Pallagrello Bianco e Nero, lo spumeggiante Asprinio di Aversa; così come le interessanti interpretazioni del Falerno del Massico. Fiano di Avellino e Greco di Tufo, ancora una volta si fanno apprezzare per la freschezza e l'agilità di beva assieme a una non comune vocazione alla serbevolezza.

Profonda identità territoriale, espressività aromatica ed energia gustativa sono il nostro miglior biglietto da visita. Dobbiamo essere sempre più orgogliosi di questo territorio e della sua straordinaria ricchezza naturale e umana. Non dimentichiamo questo assunto fondamentale e creiamo sempre più connessione e unità fra tutti i protagonisti della filiera enogastronomica campana: Istituzioni, Consorzi di tutela, operatori del canale Ho.Re.Ca, sommelier e consumatori.

Buona lettura e viva la Campania del Vino!



Enoturismo in Campania: un anno di crescita che guarda al futuro

di Luciano D'Aponte, Alessandro De Fraia e Margherita Rizzuto

La Campania è da secoli una regione dalle più vive tradizioni vinicole, che ha sempre dato vita a vini di altissimo livello riconosciuti a livello nazionale e internazionale. Il settore vinicolo campano conta su una forte vocazione territoriale ed identitaria e su oltre ventimila ettari di vigneti in gran parte autoctoni, che trovano dimora dalle colline dell' entroterra ai pendii vulcanici, dalle aree costiere alle montagne e che regalano paesaggi fortemente differenti tra loro.

Ed è proprio in questi bellissimi paesaggi che si immerge l' enoturista che oggi viene a scoprire la Campania del Vino, viaggiando tra vigne e filari, scoprendo cantine e produttori, partecipando a visite e attività culturali, a degustazioni e tanto altro ancora e conoscendo sempre più da vicino la bellissima e articolata geografia del vino campano, il suo territorio e la sua splendida accoglienza.

Oggi infatti, oltre il grandissimo ruolo che la Campania ricopre da anni come terra dai grandi vini, che annovera ben quattro DOCG: Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Aglianico del Taburno e ben 15 DOP e 10 IGP per una produzione che comprende grandi rossi da invecchiamento, bianchi minerali, vini costieri, rosati, passiti e bollicine, sempre di più anche l' enoturismo sta vivendo una stagione di forte crescita, frutto di un percorso iniziato con l'approvazione della Legge Regionale n.7 del 15 maggio del 2024 "Esercizio delle attività enoturistiche sul territorio della Regione Campania" che ha riconosciuto e disciplinato ufficialmente questa attività individuandola come uno strumento strategico per valorizzare il patrimonio vinicolo, paesaggistico e culturale dei territori. Su queste basi la Regione Campania ha successivamente adottato la propria disciplina attuativa con il Decreto Dirigenziale n.62 del 24 marzo 2025 che ha approvato il Disciplinare Ufficiale, definendo criteri e requisiti per lo svolgimento delle attività enoturistiche e ponendo le basi per la costruzione di un sistema regionale capace di coniugare accoglienza, qualità e promozione del territorio e favorendo così lo sviluppo economico delle aziende vitivinicole in una prospettiva sia nazionale che internazionale.

Secondo il testo di legge, le attività enoturistiche includono attività formative ed informative come visite guidate ai vigneti e cantine e attività di conoscenza sulla produzione del vino, con particolare attenzione alle denominazioni di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP). Inoltre, sono previste iniziative didattiche, culturali e ricreative come la vendemmia didattica che coinvolgono il pubblico nelle attività delle cantine, nonché degustazioni e commercializzazione dei vini aziendali in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agro-alimentari freddi preparati dall' azienda stessa o anche manipolati e trasformati nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

Gli operatori devono possedere specifiche qualifiche professionali e la legge stabilisce anche gli standard minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività enoturistica che includono l'indicazione dei giorni minimi di apertura annuale o stagionale a settimana, siti web aziendali multilingue con strumenti di prenotazione, cartelli informativi all'ingresso delle aziende con dettagli sulle attività enoturistiche e materiale informativo multilingue sulle aziende e i loro prodotti.



L'ultimo anno ha rappresentato il momento decisivo del passaggio dalla norma alla pratica. La Regione ha infatti promosso un importante programma di formazione che ha coinvolto non soltanto le aziende vitivinicole interessate a intraprendere il percorso dell'enoturismo, ma anche tecnici, consulenti, operatori turistici, professionisti della comunicazione e numerosi altri soggetti della filiera che potranno essere di supporto per la crescita dell' intero sistema. Un investimento sulle competenze che ha consentito di creare una cultura condivisa dell'accoglienza e della valorizzazione del vino come esperienza, oltre che come prodotto.

I corsi per operatore enoturistico sinora realizzati, sono stati ben cinque e sono stati organizzati dalla Regione in collaborazione con l' AIS CAMPANIA, la WINE-ACADEMY dell'Associazione UNI SAPORI e dal Dipartimento di Scienze del Patrimonio Culturale dell'Università di Salerno, la FISAR CAMPANIA, e l' ONAV CAMPANIA e hanno coinvolto tutte e cinque le province regionali.
Tutti i corsi sono stati strutturati in lezioni teoriche e pratiche anche con acquisizione di tecniche della degustazione e dell' assaggio e visite in cantina e in vigna, con la conoscenza di tanti Case History modello e ispirazionali e si sono conclusi con un test finale su tutto il programma con rilascio dell'attestato per "operatore enoturistico".
Svariate le tematiche affrontate durante i percorsi formativi, che hanno spaziato dalla progettazione di piani di accoglienza aziendale e di attività esperienziali, alla valorizzazione del patrimonio vitivinicolo locale, dall' acquisizione di dati e tendenze del settore a livello nazionale e internazionale alla comunicazione e al marketing turistico e tanto altro ancora, come da indicazione previste dalle normative regionali per l'acquisizione delle conoscenze per l'esercizio delle attività enoturistiche. In totale hanno partecipato ai corsi circa 200 operatori generando un' ottima base di partenza che nei prossimi mesi sarà ulteriormente rafforzata attraverso l'erogazione di nuovi corsi.

Parallelamente sono stati organizzati cinque convegni territoriali "Enoturismo in Campania: strumento di valorizzazione e marketing" che hanno favorito il confronto tra istituzioni, imprese e operatori, offrendo occasioni di approfondimento sui modelli di sviluppo, sulle opportunità economiche e sulle migliori pratiche già sperimentate in altre regioni italiane e a livello internazionale.

I convegni sono stati organizzati in tutte e cinque le province della Campania, con il supporto dei Consorzi di Tutela e hanno visto il coinvolgimento di esperti di settore e di giornalisti che sono stati coinvolti in educational tour per la conoscenza delle cantine e dell'offerta enoturistica dei vari territori così da rafforzare l'azione informativa, divulgativa e di valorizzazione dell'intero settore.

Il sistema enoturistico campano è stato inoltre presentato in alcuni dei più importanti appuntamenti del settore, dal Vinitaly 2026 a Verona, con la partecipazione anche alla sezione del Vinitaly Tourism ad AgrieTour di Arezzo "Salone Nazionale dell'Agriturismo e del Turismo Rurale", raccogliendo interesse e apprezzamenti per un modello che punta a mettere in rete le eccellenze vitivinicole con il patrimonio culturale, paesaggistico, gastronomico e umano della Campania.

I risultati iniziano già a essere tangibili. In pochi mesi il numero delle aziende abilitate all'esercizio dell'attività enoturistica ed iscritte elenco ufficiale degli operatori autorizzati, utile per individuare aziende che organizzano esperienze aperte al pubblico è cresciuto in maniera significativa, passando dalle 18 iniziali alle oltre 50 realtà distribuite nei diversi territori vitivinicoli della regione. Un incremento che testimonia non solo la validità del percorso intrapreso, ma soprattutto la crescente consapevolezza delle imprese rispetto alle opportunità offerte dall'accoglienza in cantina.

Dietro questi numeri c'è un cambiamento culturale importante. Sempre più aziende comprendono che l'enoturismo non rappresenta semplicemente una nuova fonte di reddito, ma un'occasione per raccontare il proprio lavoro, valorizzare i vitigni autoctoni, promuovere le tradizioni locali e creare un legame diretto con il consumatore. Ogni visita in cantina diventa così un'esperienza capace di generare valore economico, culturale e sociale per l'intero territorio.

Il percorso, naturalmente, è da poco iniziato. La crescita del numero delle aziende autorizzate rappresenta un primo importante traguardo, ma anche il punto di partenza per consolidare una rete regionale sempre più qualificata, capace di garantire standard elevati di accoglienza e di promuovere la Campania come una destinazione enoturistica di riferimento nel panorama nazionale e internazionale, trainato da una crescente domanda turistica di autenticità ed esperienze immersive.

I dati e le tendenze che emergono dai più rinomati studi di settore riportano infatti numeri importanti per quanto riguarda il mondo dell' enoturismo nazionale, internazionale e mondiale in cui la Campania si va a posizionare a pieno titolo con la propria offerta enoturistica che spazia dall'Irpinia al Sannio, dal Vesuvio ai Campi Flegrei, dalle Isole alla Penisola Sorrentina, dall' Area Casertana alla Costa d'Amalfi, dall' area Salernitana al Cilento, proponendo esperienze uniche da vivere e territori da conoscere a pieno, sotto tutti gli aspetti da quelli enogastronomici a quelli di cultura rurale e locale.
L' enoturismo mondiale è un trend in continua crescita, che sembra non conoscere battute di arresto, e che da studi di settore si preveda raggiungera' un valore che passerà dai 57,4 miliardi di dollari previsti per il 2026 per arrivare a ben 138,4 miliardi di dollari (119,7 miliardi di euro) entro il 2033 con un tasso di crescita annuo composto del 13,4% tra il 2026 e il 2033
L' Italia ben si posiziona all' interno di queste richieste considerando che sono oltre 138 milioni i turisti che hanno visitato il Belpaese nel 2025 per 3,1 miliardi di euro di fatturato derivante dalla voce del turismo enologico per le aziende vinicole italiane, cifra che rappresenta il 21% del contributo medio del fatturato aziendale



L' enoturismo in Italia registra numeri record anche da parte dell'interesse del target nazionale, con una stima di ben 18 milioni di italiani coinvolti nel 2026, ben 4,5 milioni in più rispetto al biennio precedente, ed è per tutti questi dati che emergono, che si evince che l'enoturismo sarà sempre più un asset strategico di sviluppo e di riqualificazione di una serie di aree soprattutto interne del nostro Paese.
L' aumento del reddito disponibile e la crescente preferenza per i viaggi esperienziali, del resto stanno sempre più alimentando la domanda di visite immersive nei vigneti, degustazioni ed esperienze culturali: non sorprende pertanto che dal 2020 al 2025 ci sia stata una crescita pari al 12,3%.

L'Europa è leader nel mercato del turismo enologico con una quota di circa il 42% nel 2025, trainata da destinazioni iconiche come Bordeaux, la Toscana e la Rioja che attraggono un forte flusso di turisti internazionali e a cui negli anni si stanno affiancando nuove aree di destinazione tra cui la Campania.
Vari sono i progetti in campo per il futuro nel settore enoturistico, dalla partecipazione di Regione Campania alla 38 edizione di America's Cup evento sportivo di eccezionale rilievo internazionale che si svolgerà a Napoli da Maggio a Luglio 2027 e che vedrà tra le tante attività messe in campo anche la promozione del settore vitivinicole, enoturistico e agroalimentare attraverso show cooking, degustazione guidate, presentazione dei territori e organizzazione di visite nelle aree enoturistiche per turisti, giornalisti e operatori di settori e vari altri stakeolder d' interesse

Altro evento in programma, la partecipazione alla Borsa Internazionale dell' Enoturismo nell' ambito della Manifestazione Eruzioni del Gusto 2026 alla quale parteciperanno aziende enoturistiche della Campania e Nazionali che avranno modo di incontrare tour operator nazionali e internazionali interessati all' enoturismo e di essere coinvolte in convegni e workshop durante la manifestazione cosi da generare sviluppi di crescita futuri per l'intero sistema.

Altra attività in campo per il futuro sarà la partecipazione all' edizione 2026 di Agri e Tour Salone Nazionale dell' Agriturismo e del Turismo Rurale, dove le aziende potranno partecipare a master formativi tematici e a incontri B2B - workshop one-to-one con buyer nazionali e internazionali dai tour operator ad agenzie di viaggi di settore
La promozione del settore enoturistico continuerà per tutto il 2026 e il 2027 in tutte le manifestazione in cui parteciperà Regione Campania tra cui ProWein di Düsseldorf, il Wine Paris e il Vinitaly 2026 per citarne alcune di carattere internazionale.
Altro potenziamento per il settore del turismo enologico verrà anche da una rimodulazione dei fondi OCM per il settore vitivinicolo che aprirà nuove opportunità di finanziamento.

La sfida dei prossimi anni sarà quella di continuare a investire nella formazione, nella promozione e nella collaborazione tra istituzioni, imprese e operatori del turismo, affinché l'enoturismo diventi sempre di più uno dei motori dello sviluppo sostenibile delle aree rurali campane.

Le tante aziende che vorranno unirsi in questo percorso troveranno sul link

https://agricoltura.regione.campania.it/enoturismo/enoturismo

e notizie e i moduli per entrare nel sistema.

Le domande di iscrizione agli elenchi dovranno essere redatte sulla modulistica che troverete sul sito e presentate tramite PEC agli indirizzi:

agricoltura.governance@pec.regione.campania.it

UOS 207.02.04 (Promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari, forestali, della pesca e acquacoltura) - Centro Direzionale Isola A6 - 80143 Napoli

Per contatti e informazioni:
dott.re Alessandro De Fraia,
Referente Regione Campania per le attività di sviluppo, coordinamento e promozione del sistema enoturistico ed oleoturistico.
D.G. Politiche Agricole Alimentari e Forestali
UOS 207 02 04 - Promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari, forestali, della pesca e acquacoltura

Rec. tel +39 081 796 7352
alessandro.defraia@regione.campania.it



aziende enoturistiche della campania

avellino

A	Angelo Silano	p. 28
B	Bellaria	p. 32
C	Cantine di Marzo	p. 39
D	Macchie Santa Maria	p. 41
E	Crypta Castagnara	p. 53
F	Di Meo	p. 55
G	Donnachiara	p. 57
H	Feudi di San Gregorio	p. 58
I	Fonzone Caccese	p. 60
J	Il Torchio	p. 64
K	Mastroberardino	p. 70
L	Mier Vini	p. 71
M	Montesole	p. 72
N	Nardone Nardone	p. 73
O	Passo delle Tortore	p. 76
P	S&M. Petrillo	p. 78
Q	Quintodecimo	p. 79
R	Sella delle Spine	p. 83
S	Tenuta Cavalier Pepe	p. 85
T	Tenuta del Meriggio	p. 86
U	Tenuta Donna Elvira	p. 87
V	Torricino	p. 95

benevento

A	Cantina di Solopaca	p. 104
B	Cantine Iannella	p. 106
C	Fattoria La Rivolta	p. 112
D	Fontanavecchia	p. 114
E	Euvitis 21/Ocone	p. 120

caserta

A	Poderi Bosco / Cantina di Lisandro	p. 138
B	Gennaro Papa	p. 148
C	Il Verro	p. 149
D	La Masserie	p. 150
E	Porto di Mola	p. 156

napoli

A	Cantine Olivella	p. 189
B	Casa Setaro	p. 192
C	Fuocomuorto	p. 196
D	Monte Spina / Iovino	p. 201
E	Sorrentino Vini	p. 205

salerno

A	I Vini del Cavaliere	p. 220
B	Casula Vinaria	p. 222



Le aziende enoturistiche riportate in questa sezione sono quelle presenti nella Guida 2026. Per consultare l'elenco completo degli operatori enoturistici riconosciuti, si rimanda al sito istituzionale della Regione Campania.
http://agricoltura.regione.campania.it/enoturismo/enoturismo-elenco.html



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, che nel 2025 ha festeggiato i suoi primi trenta anni, 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. È 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. È 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.

I Disciplinari delle 4 DOP Irpine sono stati oggetto di una revisione nel 2020 che ha portato ad alcune novità: l'introduzione del "Greco di Tufo riserva", e "Greco di Tufo Spumante riserva"; del "Fiano di Avellino riserva", del "Fiano di Avellino spumante" e del "Fiano di Avellino spumante riserva"; di diverse nuove tipologie nella DOP Irpinia.

Il Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia, riconosciuto dal Ministero, segue il comparto e opera per la conoscenza e la diffusione dei marchi. 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.

Irpinia is with good reason considered the cradle of Campania oenology: three of the four DOP/DOCG, in fact, are vinified in the province of Avellino.
Taurasi, which this year celebrated its first thirty years of existence, counts seventeen municipalities including the town of the same name, the ancient Taurasia, and is produced in red and red reserve types. It requires a mandatory aging of three years, one of which in chestnut or oak barrels, while for the Riserva, aging is at least four years, of which eighteen months in barrels and a minimum alcohol content of 12.5% vol. The color is an intense red with orange reflections when aged. It matches well with red meats, game, as well as aged cheeses.

Greco di Tufo is produced in eight municipalities located north of Avellino, including Tufo. It is a delicate white with a straw yellow color, with a minimum alcohol content of 11.5% vol. It is also produced in the sparkling version. Ideal with shellfish, seafood and refined fish-based dishes.

Fiano di Avellino is another refined white produced in twenty-six municipalities. It has a more or less intense straw color and a minimum alcoholic strength of 12% vol. It is one of the few white wines worthy of aging. Perfect with fine seafood and, in general, with an elegant sea cuisine .Irpinia DOP/DOC embraces the entire territory of the province of Avellino. There are many types including the red Campi Taurasini, the red Aglianico and the red Piedirosso, the white Coda di Volpe, the white and sparkling Greco, the white Fiano, sparkling and passito.

The Disciplinary of the 4 Irpine DOPs were subject to a revision in 2020 which led to some innovations: the introduction of the "Greco di Tufo reserve", and "Greco di Tufo Spumante reserve"; of the "Fiano di Avellino reserve", of the "Fiano di Avellino spumante" and of the "Fiano di Avellino spumante reserve"; of several new types in the DOP Irpinia.

The Consortium for the protection of Irpinia wines, recognized by the Ministry, works for the growth of sector and for the awareness and diffusion of the brands. The Campania IGP includes the entire administrative territory of Campania region and is reserved for the following wines: white, also in the sparkling and passito types; red, also in the sparkling, passito, novello and fortified types; rosé, also in the sparkling, passito, novello and fortified types.



Adelina Molettieri
Azienda Agricola

C.da Chianzano
83040 Montemarano (AV)
mob +39 327 03412004
www.adelinamolettieri.it
info@adelinamolettieri.it

Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Aglianico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Taurasi**	Nome Vino **Cesinè**
Annata **2014**	Annata **2017**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **55**	Resa/Ha (q) **65**
SO2 (mg/l) **24**	SO2 (mg/l) **22**
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **14,5%**
Affinamento **28 mesi tra botti grandi di rovere e barrique, 40 mesi acciaio e bottiglia**	Affinamento **20 mesi botte grande di rovere, 36 mesi acciaio e bottiglia**
Prezzo **€ 38,00**	Prezzo **€ 28,00**
Granato e riflessi aranciati. Spezie e frutti rossi in confettura. Sorso impetuoso, con piacevole scia amaricante.	**Granato luminoso. Rabarbaro, china, carrube e frutta sotto spirito. Palato dal gradevole impeto, chiusura asciutta.**

Inizio attività
2007
Titolare
Adelina Molettieri
Agronomo
-
Enologo
-
Superficie vigneto
8 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
20.000
Etichette prodotte
5
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Alabastra - Cantine Pintore & Valentino
Società Agricola

Via C.da Cerreto 19
83030 Lapio (AV)
tel +39 0825 666740
www.alabastra.it
info@legalmail.it

Taurasi DOCG/DOP	Campania IGT/IGP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Falanghina**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Taurasi**	Nome Vino **Agata 33.09**
Annata **2017**	Annata **2018**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **100**
Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) **<2**
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **12 mesi barrique e 36 bottiglia**	Affinamento **12 mesi acciaio e 36 bottiglia**
Prezzo **€ 42,00**	Prezzo **€ 25,00**
Carminio intenso. Naso di amarene mature, cuoio, cannella e vaniglia. Sorso impetuoso, di lunga memoria.	**Brillante oro antico. Naso di asparago e cipria. Gusto evoluto, con ritorno di caramella agli agrumi.**

Inizio attività
2016
Titolare
Pintore Lucia
Angelo Valentino Antonio
Agronomo
Angelo Antonio Valentino
Enologo
Angelo Antonio Valentino
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
25.000
Etichette prodotte
12
Vendita diretta
si con appuntamento
Visite aziendali
si con appuntamento

ANGELO SILANO
cruista a Lapio
custode di biodiversità

Angelo Silano



Fiano di Avellino DOCG/DOP



Fiano di Avellino DOCG/DOP



Via San Nicola, 7
83030 Lapio (AV)
mob +39 320 6921024
mob +39 333 2572049
www.angelosilano.com
angelosilano@gmail.com

Inizio attività
2016
Titolare
Angelo Silano
Agronomo
Angelo Silano
Enologo
Angelo Silano
Superficie vigneto
5 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
10.000
Etichette prodotte
8
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Fiano di Avellino DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Vigna San Nicola**	Nome Vino **Agiulia**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **50**	Resa/Ha (q) **30**
SO2 (mg/l) **45**	SO2 (mg/l) **40**
Res. zuccherino (g/l) **0,3**	Res. zuccherino (g/l) **0,3**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **8 mesi acciaio su fecce fini, 4 mesi bottiglia**	Affinamento **8 mesi acciaio su fecce fini, 4 mesi bottiglia**
Prezzo **€ 25,00**	Prezzo **€ 25,00**
Paglierino luminoso. Nocciola, pera e fiori di tiglio. Sorso fresco e sapido, di bella eleganza.	**Paglierino. Fiori bianchi, erbe aromatiche e frutta secca. Sorso teso e sapido, finale ammandorlato.**

ANTICA HIRPINIA

Antica Hirpinia srl

Società Agricola



Taurasi DOCG/DOP



Fiano di Avellino DOCG/DOP



C.da Lenze snc
83030 Taurasi (AV)
tel +39 0827 74730
www.anticahirpinia.it
info@anticahirpinia.it

Inizio attività
2016
Titolare
Ciriaco Bianco, Roberto Benedetto, Romano Alfonso
Agronomo
-
Enologo
Maurilio Chioccia
Superficie vigneto
21 Ha
Conduzione vigneti
Integrato e biologico
Bottiglie prodotte
300.000
Etichette prodotte
18
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si con appuntamento

Taurasi DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Bianco Riserva**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino -	Nome Vino **Desmos**
Annata **2018**	Annata **2022**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **60**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Barrique e bottiglia**	Affinamento **Barrique e bottiglia**
Prezzo **€ 22,00**	Prezzo **€ 19,00**
Rubino vivido e fitto. Al naso visciole con sbuffi di viole e vaniglia. Sorso fresco con tannini energici e integrati.	**Paglia con lampi oro. Profumi di gesso e pasticceria; poi cannella, mirabelle e cedro. Bocca viva, snella e composta.**



AT Antica Taurasia Casparriello Vini

Via E. Maffei snc
83030 Taurasi (AV)
mob +39 340 7293695
www.casparriellovini.it
casparriello.vini@libero.it

Inizio attività
1987
Titolare
Giulio Casparriello
Agronomo
Francesco Moriano
Enologo
Francesco Moriano
Superficie vigneto
5 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
15.000/20.000
Etichette prodotte
8
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Taurasi DOCG/DOP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Taurasi
Annata
2019
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
24
Res. zuccherino (g/l)
0,1
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
botti di rovere grandi
Prezzo
€ 30,00

Rosso carminio, riflessi granato. Prugna, chiodi di garofano e sottobosco. Sorso fresco, delicatamente tannico.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Irpinia Aglianico
Annata
2008
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
28
Res. zuccherino (g/l)
0,1
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
botti di rovere grandi
Prezzo
€ 35,00

Carminio compatto. Profumi di ciliegie sotto spirito, cuoio e china. Al palato è dinamico e vivace.



Antico Castello sas

di Romano Francesco e C. Società Agricola

C.da Poppano 11 bis
83050 San Mango sul Calore (AV)
mob +39 328 1076491
www.anticocastello.com
info@anticocastello.com

Inizio attività
2006
Titolare
Francesco Romano
Chiara Romano
Agronomo
Carmine Valentino
Enologo
Carmine Valentino
Superficie vigneto
10 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
40.000
Etichette prodotte
7
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Taurasi DOCG/DOP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Taurasi
Annata
2017
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
50
Res. zuccherino (g/l)
0,7
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
24 mesi botte, 3 anni bottiglia
Prezzo
€ 30,00

Luminoso carminio, sfuma nel granato. Mirtilli, confettura di amarene e tabacco. Freschezza e tannnini integrati.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Magis
Annata
2019
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
90
SO2 (mg/l)
55
Res. zuccherino (g/l)
0,85
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
12 mesi botte, 2 anni bottiglia
Prezzo
€ 20,00

Fitto carminio impenetrabile. More di gelso, mirtilli e radice di liquirizia. Sorso materico, fresco e finale asciugante.

Irpinia Falanghina Spumante DOC/DOP



Metodo
Classico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Prima di un bacio
Annata
2019
Vitigni
Falanghina
Bottiglie prodotte
2.000
SO2 (mg/l)
52
Res. zuccherino (g/l)
0,5
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
60 mesi sui lieviti
Prezzo
€ 30,00

Paglierino, con spuma vivace. Ginestra, mela renetta, pesca bianca e miele. Sorso vibrante di freschezza e sapidità.



Bellaria srl
Società Agricola

Via Fontana snc Loc. Tuoro
83016 Roccabascerana (AV)
tel +39 0825 973467
mob +39 347 3064161
www.agricolabellaria.com
info@agricolabellaria.it

Greco di Tufo DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP	Irpinia Fiano Spumante DOC/DOP
		
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Classico**
Menzione vigna **Marotta**	Menzione vigna **Boschi**	Menzione vigna **-**
Nome Vino **Oltre**	Nome Vino **Vigna Boschi**	Nome Vino **Sciuscia'**
Annata **2023**	Annata **2023**	Annata **2016 Millesimato**
Vitigni **Greco**	Vitigni **Fiano**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **65**	Resa/Ha (q) **65**	Bottiglie prodotte **2.651**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **98**	SO2 (mg/l) **50**
Res. zuccherino (g/l) **0,2**	Res. zuccherino (g/l) **0,4**	Res. zuccherino (g/l) **3,1**
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **6 mesi acciaio**	Affinamento **6 mesi acciaio**	Affinamento **36 mesi**
Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 28,00**
Dorato lucente. Echi di pasticceria, frutta esotica, ciclamino e vaniglia. In bocca è saporito, rotondo e persistente.	**Oro abbagliante. Ananas e pesche mature; salvia, timo e miele d'acacia. Al gusto è sapido e morbido.**	**Dorato intenso, con fine perlage. Ananas, melone, miele e croccante alla mandorla. Sorso pieno, compatto e lungo.**

Inizio attività
2011
Titolare
Andrea Maffei
Agronomo
Mirco Colella
Enologo
Mario Ronco - Luca Zirpoli
Superficie vigneto
21 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
100.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

avellino



Borgodangelo srl
Società Agricola

C.da Bosco Selva SP 52 Km 10,0
83050 Sant'Angelo all'Esca (AV)
tel +39 0827 73027
mob +39 338 2002461
www.borgodangelo.it
info@borgodangelo.it

Taurasi DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna **-**	Menzione vigna **-**
Nome Vino **-**	Nome Vino **-**
Annata **2019**	Annata **2024**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **-**	SO2 (mg/l) **-**
Res. zuccherino (g/l) **-**	Res. zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **15%**	Gradazione alcolica **13,5 %**
Affinamento **18 mesi botti rovere**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **-**	Prezzo **-**
Amaranto vivido, dai riflessi granati. Frutti neri, pomodori secchi, cioccolata. Sorso materico e tannini gustosi. Lungo.	**Paglierino brillante. Fiori di zagara, fieno e camomilla. Al palato è fresco, sapido ed equilibrato. Persistente.**

Inizio attività
2003
Titolare
Agronomo
Raffaele Forgione
Mirco Colella
Enologo
Cristoforo Pastore
Superficie vigneto
11 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

avellino



Calafe'

di Petrillo Benito
Società Agricola

Località Vigna snc
83030 Prata Principato Ultra (AV)
tel +39 0825 781010
mob +39 335 492309
www.calafe.it
calafebp@gmail.com

Inizio attività
2006
Titolare
Benito Petrillo
Agronomo
-
Enologo
Marco Giulioli
Superficie vigneto
1,67 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
25.000/30.000
Etichette prodotte
8
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -
Nome Vino -
Annata **2023**
Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **63**
Res. zuccherino (g/l) **0,59**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 10,00**

Paglierino intenso. Ginestra, albicocche e fieno. Bocca fresca e tonica; con gradevole chiusura.

Fiano di Avellino DOCG/DOP



Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -
Nome Vino -
Annata **2024**
Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **98**
Res. zuccherino (g/l) **0,60**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 10,00**

Paglierino. Al naso frutta fresca, margherite ed echi vegetali. Sorso snello e fresco; con coerenti ritorni fruttati.



Cantina del Barone

di Sarno Luigi

Via Provinciale 87 Int. 37
83020 Cesinali (AV)
mob +39 320 6981706
www.cantinadelbarone.it
info@cantinadelbarone.it
luigisar@gmail.com

Inizio attività
1996
Titolare
Luigi Sarno
Agronomo
Luigi Sarno
Enologo
Luigi Sarno
Superficie vigneto
3 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
16.000
Etichette prodotte
3
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Campania IGT/IGP



Tipologia **Fiano**
Menzione vigna -
Nome Vino **Particella 928**
Annata **2023**
Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **30**
Res. zuccherino (g/l) **tracce**
Gradazione alcolica **13 %vol.**
Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 38,00**

Paglierino con sfumature dorate. Nocciola tostata, pera e miele. Sorso ampio e sapido, di grande profondità.

Campania IGT/IGP



Tipologia **Fiano**
Menzione vigna -
Nome Vino **Paone**
Annata **2023**
Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **30**
Res. zuccherino (g/l) **tracce**
Gradazione alcolica **12,5 %vol.**
Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 28,00**

Paglierino. Fiori bianchi, pera ed erbe aromatiche. Sorso fresco e sapido, finale ammandorlato.



Antonio Caggiano ss
Azienda Agricola

C.da Sala Snc
83030 Taurasi (AV)
tel +39 0827 74723
mob +39 333 2470496
www.cantinecaggiano.it
info@cantinecaggiano.it

Taurasi DOCG/DOP



Inizio attività
1994
Titolare
Antonio Caggiano
Giuseppe Caggiano
Agronomo
Antonio Caggiano
Enologo
Luigi Moio
Superficie vigneto
32 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
170.000
Etichette prodotte
13
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia
Rosso
Menzione vigna
Macchia dei Goti
Nome Vino
-
Annata
2021
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
45/50
SO2 (mg/l)
60/70
Res. zuccherino (g/l)
1,8
Gradazione alcolica
14,5%
Affinamento
18 mesi barrique, 18 mesi bottiglia
Prezzo
€ 35,00

Fitto rosso granato. Profumi terrosi e speziati, conditi da more e viole. Sorso intenso, astringente e opulento.

Fiano di Avellino DOCG/DOP



Tipologia
Bianco Riserva
Menzione vigna
Vigna Isca
Nome Vino
Vigna Isca
Annata
2023
Vitigni
Fiano di Avellino
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
1,8
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
2 mesi barrique, 10 mesi bottiglia
Prezzo
€ 22,00

Oro smeraldo. Erbe mediterranee e fiori di ginestra si alternano a mandorle e nocciole. La beva è saporita e appagante.



Cantine De Palma Maurizio

Via Serritillo 1
83039 Pratola Serra (AV)
tel +39 0825 956031
mob +39 339 5918010
www.cantinedepalma.com
info@cantinedepalma.com

Greco di Tufo DOCG/DOP



Inizio attività
1970
Titolare
Maurizio De Palma
Agronomo
-
Enologo
Massimiliano Musto
Superficie vigneto
6 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
60.000
Etichette prodotte
7
Vendita diretta
si
Visite aziendali
no

Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
-
Annata
2025
Vitigni
Greco
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
0,34
Res. zuccherino (g/l)
0,04
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio e 3 mesi bottiglia
Prezzo
€ 11,00

Paglierino delicato. Naso di agrumi, gelsomino e citronella. Sorso fresco, strutturato ed equilibrato.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
-
Annata
2022
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
0,28
Res. zuccherino (g/l)
0,06
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio e 6 mesi botte + 6 mesi bottiglia
Prezzo
€ 10,00

Rubino fitto. Naso carnoso di ciliegie e rose fresche. Il sorso è vibrante, piacevolmente graffiante e succoso.



Cantine dell'Angelo

Azienda Agricola

Via santa Lucia 32
83010 Tufo (AV)
mob +39 338 4512965
mob +39 329 6140817
www.cantinedellangelo.com
info@cantinedellangelo.com

Inizio attività	
	1970
Titolare	
	Franca Troisi
Agronomo	
	Enrico Romano
Enologo	
	Luigi Sarno
Superficie vigneto	
	5 Ha
Conduzione vigneti	
	Tradizionale
Bottiglie prodotte	
	25.000
Etichette prodotte	
	3
Vendita diretta	
	si
Visite aziendali	
	si

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia	**Bianco Riserva**
Menzione vigna	-
Nome Vino	**Miniere**
Annata	**2024**
Vitigni	**Greco**
Resa/Ha (q)	**60**
SO2 (mg/l)	**40**
Res. zuccherino (g/l)	**0**
Gradazione alcolica	**12%**
Affinamento	**12 mesi acciaio e 8 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 25,00**

Oro. Frutta a polpa gialla, mandorla e cenni sulfurei. Sorso pieno e minerale. Lunga persistenza sapida.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia	**Coda di Volpe**
Menzione vigna	-
Nome Vino	**Coda di Volpe del Nonno**
Annata	**2024**
Vitigni	**Coda di Volpe**
Resa/Ha (q)	**70**
SO2 (mg/l)	**45**
Res. zuccherino (g/l)	**0**
Gradazione alcolica	**12%**
Affinamento	**12 mesi acciaio e 8 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 25,00**

Paglierino. Pesche gialle, pere Abate e fiori di campo. Sorso morbido, rotondo e sapido.



Cantine di Marzo

S.S. 371
83010 Tufo (AV)
tel +39 0825 998022
mob +39 347 6751484
www.cantinedimarzo.it
info@cantinedimarzo.it

Inizio attività	
	1827
Titolare	
	Ferrante di Somma
Agronomo	
	Antonio di Stasio
Enologo	
	Vincenzo Mercurio
Superficie vigneto	
	20 Ha
Conduzione vigneti	
	Integrato
Bottiglie prodotte	
	150.000
Etichette prodotte	
	12
Vendita diretta	
	si
Visite aziendali	
	si
Attività di Enoturismo	
	si

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia	**Bianco Riserva**
Menzione vigna	**Vigna Ortale**
Nome Vino	**Vigna Ortale**
Annata	**2023**
Vitigni	**Greco**
Resa/Ha (q)	**70**
SO2 (mg/l)	**80**
Res. zuccherino (g/l)	**0,49**
Gradazione alcolica	**13,5%**
Affinamento	**9 mesi acciaio su fecce fini, 12 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 22,00**

Intenso oro rosso. Fiori bianchi intrisi di erbe aromatiche e pesche gialle. Gusto salino: buona pienezza e persistenza.

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia	**Bianco Riserva**
Menzione vigna	**Vigna Laure**
Nome Vino	**Vigna Laure**
Annata	**2023**
Vitigni	**Greco**
Resa/Ha (q)	**70**
SO2 (mg/l)	**80**
Res. zuccherino (g/l)	**0,47**
Gradazione alcolica	**13,5%**
Affinamento	**9 mesi acciaio su fecce fini, 12 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 22,00**

Oro. Albicocche e fiori di ginestra si fondono a polvere di gesso. Una sferzante sapidità rende il sorso inesasuribile.

Vino spumante di Qualità



Metodo	**Classico**
Menzione vigna	-
Nome Vino	**1930**
Annata	**2022**
Vitigni	**Greco**
Bottiglie prodotte	**3.000**
SO2 (mg/l)	**60**
Res. zuccherino (g/l)	**0,3**
Gradazione alcolica	**13%**
Affinamento	**8 mesi acciaio su fecce fini, presa di spuma e affinamento sui lieviti 18 mesi**
Prezzo	**€ 25,00**

Persistente spuma avorio. Naso di albicocca e zucchero a velo. Al gusto carbonica esuberante e finale saporito.

avellino

Cantine Gambale Antonio



Cantine Gambale Antonio srl

Azienda Agricola

C.da Monti 4
83040 Castelfranci (AV)
tel +39 0827 72019
mob +39 338 1294093
www.cantinegambale.it
cantinegambale@alice.it

Inizio attività
2005
Titolare
Antonio Gambale
Agronomo
-
Enologo
-
Superficie vigneto
3 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
15.000
Etichette prodotte
3
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Campania IGT/IGP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Aglianico
Annata
2024
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
Acciaio e bottiglia
Prezzo
€ 8,00

Rubino impenetrabile e luminoso. Ciliegie mature e spezie dolce. Gusto fresco e incisivo, con ritorno finale di frutta.

Campania IGT/IGP



Tipologia
Fiano
Menzione vigna
-
Nome Vino
Fiano
Annata
2025
Vitigni
Fiano
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio e bottiglia
Prezzo
€ 8,00

Oro dalla trama fitta e bruna. Naso di mela cotogna e pot-pourri. Sorso fresco, di buona densità e ricchezza.



Cantine Macchie Santa Maria

di Oreste de Sanctis

Contrada Caponi
83038 Montemiletto (AV)
tel +39 0825 963476
mob +39 331 4296662
www.macchiesantamaria.it
info@macchiesantamaria.com

Inizio attività
2010
Titolare
Oreste De Santis
Agronomo
Mirco Colella
Enologo
Antonio Melone
Superficie vigneto
17 Ha
Conduzione vigneti
Integrato, conversione a biologico
Bottiglie prodotte
100.000
Etichette prodotte
11
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Taurasi DOCG/DOP



Tipologia
Rosso Riserva
Menzione vigna
-
Nome Vino
Evocatus
Annata
2018
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
27
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
14,3%
Affinamento
1 anno di acciaio, 3 anni tonneau, 1 anno bottiglia
Prezzo
€ 55,00/60,00

Granato a trama fitta. Piccoli frutti rossi e sbuffi balsamici. Sorso caldo e tannini espressivi. Echi speziati.

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia
Bianco Riserva
Menzione vigna
-
Nome Vino
Contrada Epitaffio
Annata
2023
Vitigni
Greco
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
60
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
1 anno acciaio su feccia fine, bottiglia
Prezzo
€ 40,00

Paglierino carico e brillante. Frutta tropicale matura e fiori di campo. Fresco al palato: pienezza e giusto equilibrio.

avellino



Cantine Russo
di Marcella Russo

C.da Carazita
83030 Taurasi (AV)
mob +39 335 6781891
www.cantinerussotaurasi.com
info@cantinerussotaurasi.com

Taurasi DOCG/DOP

Campania IGT/IGP





Inizio attività **1999**	
Titolare **Marcella Russo**	
Agronomo -	
Enologo **Marcella Russo**	
Superficie vigneto **6 Ha**	
Conduzione vigneti **Integrato**	
Bottiglie prodotte **25.000**	
Etichette prodotte **7**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Rosso vinificato in bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Spalatrone**	Nome Vino **Enia**
Annata **2017**	Annata **2024**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **50**	Resa/Ha (q) **50**
SO2 (mg/l) **120**	SO2 (mg/l) **130**
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **Legno**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 28,00**	Prezzo **€ 18,00**
Granato sfumato. Marmellata di visciole, viola appassita, prugna secca e tracce di liquirizia. Bocca polposa, calda e saporita.	**Paglierino. Dolci nuance di gelsomino, con albicocca e pesche mature. Bocca coerente e rotonda; con finale sapido.**



Cantine Tabernae Colli Frigentini scarl

Piano della Croce
83040 Frigento (AV)
mob +39 329 0805955
www.collifrigentini.it
info@collifrigentini.it
salstanco@gmail.com

Campania IGT/IGP

Vino Spumante di Qualità





Inizio attività **1998**	
Titolare **Famiglie Calò, Pasquariello, Stanco**	
Agronomo **Raffaele Forgione**	
Enologo **Corrado Eridani**	
Superficie vigneto **5 Ha**	
Conduzione vigneti **tradizionale**	
Bottiglie prodotte **10.000**	
Etichette prodotte **5**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Coda di Volpe**	Metodo **Classico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Mephytis**	Nome Vino **Trùvelo**
Annata **2023**	Annata **2024**
Vitigni **Coda di Volpe**	Vitigni **Coda di Volpe**
Resa/Ha (q) **80**	Bottiglie prodotte **1.000**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **11,5%**
Affinamento **1 anno acciaio, bottiglia**	Affinamento **Acciaio, presa di spuma, sosta sui lieviti 6 mesi minimo, non sboccato**
Prezzo **€ 15,00**	Prezzo **€ 15,00**
Paglierino con bagliori dorati. Naso di mela cotogna e richiami vegetali. Beva piacevole, sapida e ammandorlata.	**Paglierino tenue, con perlage delicato. Mela verde e pan brioche. Sorso di freschezza e vivacità.**

Casa Brecceto



Casa Brecceto
Società Agricola

Contrada Brecceto 3
83031 Ariano Irpino (AV)
mob +39 392 0734426
mob +39 338 9532934
www.casabrecceto.it
casa@casabrecceto.it

Campania IGT/IGP	Campania IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **2018**		
Titolare **Maria Teresa Ciccarelli**		
Agronomo **Fortunato Sebastiano**		
Enologo **Fortunato Sebastiano**		
Superficie vigneto **2,5 Ha**		
Conduzione vigneti **Biologico**		
Bottiglie prodotte **15.000**		
Etichette prodotte **12**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Tipologia **Fiano**	Tipologia **Aglianico**	Metodo **Classico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Nadar**	Nome Vino **Pitatza**	Nome Vino **Almanacco**
Annata **2024**	Annata **2021**	Annata -
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **60**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l) **35**	SO2 (mg/l) **30**	SO2 (mg/l) **25**
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Anfora, acciaio e bottiglia**	Affinamento **Anfora, botti rovere di Slavonia, bottiglia**	Affinamento **Anfora e bottiglia**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 20,00**
Paglierino con riflessi verdolini. Profumi di erbette selvatiche, nocciola e un tocco fumé. In bocca è dissetante e saporito.	**Rubino. Naso di rosa canina, spezie nere e succo di mirtilli. Tannini espressivi, sapidità e finale di arancia rossa.**	**Brillante oro, dal fine perlage. Naso di pasticceria, fiori bianchi e pompelmo. Sorso pieno e appagante.**



Case d'Alto
Azienda Agricola

Via Piave 1
83035 Grottaminarda (AV)
mob +39 339 7000779
www.casedalto.it
info@casedalto.it

Fiano di Avellino DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP	Irpinia Aglianico Spumante DOC/DOP
		
Inizio attività **2011**		
Titolare **Claudio De Luca**		
Agronomo -		
Enologo **Sergio Pappalardo**		
Superficie vigneto **5 Ha**		
Conduzione vigneti **Biologico**		
Bottiglie prodotte **15.000**		
Etichette prodotte **6**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Rosso Riserva**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Fiano di Avellino**	Nome Vino **Taurasi riserva**	Nome Vino **Brut**
Annata **2016**	Annata **2017**	Annata **2022**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **75**	Resa/Ha (q) **50**	Bottiglie prodotte **1.000**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) **7**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia**	Affinamento **Tonneaux rovere francese, bottiglia**	Affinamento -
Prezzo **€ 40,00**	Prezzo **€ 70,00**	Prezzo **€ 22,00**
Paglierino. Fiori bianchi, pera e nocciola. Sorso fresco e sapido, di bella eleganza.	**Granato intenso. Frutti neri in confettura, tabacco, cuoio e cacao. Sorso potente, tannini cesellati e lunga chiusura.**	**Paglierino con finissimo perlage. Mela, agrumi e fiori bianchi. Sorso fresco e teso, chiude sapido.**



Cennerazzo srl
Società Agricola

C.da Casale Bosco 10
83010 Torrioni (AV)
mob +39 339 5955515
www.cantinecennerazzo.com
info@cantinecennerazzo.com

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia **Bianco Riserva**	Metodo **Classico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Sphera**	Nome Vino **Audere**
Annata **2022**	Annata **2016**
Vitigni **Greco**	Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **80**	Bottiglie prodotte -
SO2 (mg/l) **35**	SO2 (mg/l) **20**
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **acciaio 24 mesi e bottiglia**	Affinamento **prima acciaio e poi rifermentazione in bottiglia 65 mesi**
Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 35,00**

Paglierino. Erbe aromatiche, fiori di camomilla e tocchi fumé. Gusto ricco: equilibrio tra freschezza e verve alcolica.

Vino Spumante di Qualità



Paglierino intenso e bolla scattante. Pesche, albicocche e agrumi dolci. Freschezza e sapidità in perfetto equilibrio.

Inizio attività **2013**
Titolare **Federico Cennerazzo** **Lidia Cennerazzo**
Agronomo **Giuseppe Freda**
Enologo **Massimiliano Spina**
Superficie vigneto **4,5 Ha**
Conduzione vigneti **Integrato**
Bottiglie prodotte **9.000**
Etichette prodotte **2**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**



Centrella Carlo

Via Guardie snc
83010 Torrioni (AV)
mob +39 329 1630558
www.centrellavino.it
info@centrellavino.it

Greco di Tufo DOCG/DOP



Inizio attività **1973**
Titolare **Carlo Centrella**
Agronomo **Carlo Centrella**
Enologo **Andrea Centrella,** **Massimiliano Spina**
Superficie vigneto **1 Ha**
Conduzione vigneti **tradizionale**
Bottiglie prodotte **2.666**
Etichette prodotte **1**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**

Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -
Nome Vino **Selvetelle**
Annata **2024**
Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) **70,4**
Res. zuccherino (g/l) **0,2**
Gradazione alcolica **13,7%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia 3 mesi**
Prezzo **€ 15,00**

Dorato intenso. Confettura di frutta gialla e salsedine. Palato coerente e rotondo, con finale lievemente ammandorlato.



COLLI DI CASTELFRANCI

VITICOLTORI DI MONTAGNA

Colli di Castelfranci

Società Agricola

Via Braudiano snc
83040 Castelfranci (AV)
tel +39 0827 72392
www.collidicastelfranci.com
cantina@collidicastelfranci.com

Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
	
Inizio attività **2002**	
Titolare **famiglie Colucci-Gregorio**	
Agronomo **Sabino Colucci**	
Enologo **Sabino Colucci**	
Superficie vigneto **20 Ha**	
Conduzione vigneti **Integrato**	
Bottiglie prodotte **130.000**	
Etichette prodotte **11**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Falanghina**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Alta Valle**	Nome Vino **Iris**
Annata **2021**	Annata **2025**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **50**	Resa/Ha (q) **90**
SO2 (mg/l) **100**	SO2 (mg/l) **70**
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **<3**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **12 mesi barrique 24 mesi tonneau, 6 mesi bottiglia**	Affinamento **2 Mesi su lieviti, 1 mese bottiglia**
Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 16,00**
Carminio con orlo granato. Al naso spezie scure e tostature eleganti. Sorso agile, fresco e balsamico. Armonico.	**Paglierino tenue e brillante. Naso di frutta tropicale, tiglio e mela verde. Morbido e fresco, con finale duraturo.**

COLLI di LAPIO
romano clelia



Colli di Lapio

di Romano Clelia
Azienda Vitivinicola

C.da Arianiello 47
83030 Lapio (AV)
tel +39 0825 982184
mob +39 348 7626010
ww.collidilapio.it
info@collidilapio.it

Fiano di Avellino DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP
	
Inizio attività **1994**	
Titolare **Clelia Romano**	
Agronomo -	
Enologo **Angelo Pizzi**	
Superficie vigneto **12 Ha**	
Conduzione vigneti **Integrato**	
Bottiglie prodotte **80.000**	
Etichette prodotte **5**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Fiano di Avellino**	Nome Vino **Greco di Tufo “Alexandros”**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **75**	Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **Traccia**	Res. zuccherino (g/l) **Traccia**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Acciao e bottiglia**	Affinamento **Acciao e bottiglia**
Prezzo **€30,00**	Prezzo **€ 25,00**
Vivido giallo paglia. Naso di acacia e pesca bianca, esaltati dalla balsamicità. Bocca intensa e di prolungata piacevolezza.	**Oro di grande lucentezza. Fiori gialli, albicocche e susine, punteggiate da anice stellato. Bocca fresca e morbida.**

COLLINE DEL SOLE
AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA



Colline del sole

di Marrone Bianca
Azienda agricola

C.da Bosco 41
83010 Torrioni (AV)
tel +39 0825 998375
mob +39 368 3100524
www.collinedelsole.it
collinedelsole@hotmail.it

	Greco di Tufo DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
		
Inizio attività	**2006**	
Titolare	**Bianca Marrone**	
Agronomo	**Roberto Iommazzo**	
Enologo	**Margherita Iommazzo**	
Superficie vigneto	**15 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**100.000**	
Etichette prodotte	**14**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Bianco**	**Coda di Volpe**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Greco di Tufo**	**Irpinia Coda di Volpe**
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Greco**	**Coda di volpe**
Resa/Ha (q)	**70**	**80**
SO2 (mg/l)	**90**	**75**
Res. zuccherino (g/l)	**0,3**	**0,2**
Gradazione alcolica	**13%**	**13,5%**
Affinamento	**acciaio + bottiglia**	**acciaio + bottiglia**
Prezzo	**€ 15,00**	**€ 12,00**
	Paglierino lucente. Naso di frutta matura e fiori gialli. Il sorso è agile, fresco e salino; chiude con sbuffi balsamici.	**Paglierino fitto. Naso di frutta gialla, fieno ed erbe balsamiche. Ingresso morbido, bilanciato da elegante sapidità.**

CONTRADA



Contrada Michele

Via Taverna 31
83040 Candida (AV)
tel +39 0825 988434
mob +39 349 3744964
www.vinicontrada.it
vinicontrada@gmail.com

	Fiano di Avellino DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP	Irpinia Fiano Spumante DOC/DOP
			
Inizio attività	**2003**		
Titolare	**Michele Contrada**		
Agronomo	**Mattia Contrada**		
Enologo	**Carmine Valentino**		
Superficie vigneto	**10 Ha**		
Conduzione vigneti	**Integrato**		
Bottiglie prodotte	**60.000**		
Etichette prodotte	**9**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Bianco Riserva**	**Rosso**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Selvecorte**	**Taurasi**	**Rinascita**
Annata	**2021**	**2017**	**2020**
Vitigni	**Fiano**	**Aglianico**	**Fiano**
Resa/Ha (q)	**40**	**60-70**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l)	**86**	**78**	**93**
Res. zuccherino (g/l)	-	-	**3**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**14,5%**	**12%**
Affinamento	**18 mesi su fecce fini, 12 mesi bottiglia**	**18-24 mesi botte grande rovere francese, bottiglia**	**fermentazione bottiglia e riposo sui lieviti per 36 mesi**
Prezzo	**€ 37,00**	**€ 30,00**	**€ 35,00**
	Tonalità oro, fitta e lucente. Naso di pesche mature e caramella mou. Bocca regolare, con coerente ritorno fruttato.	**Impenetrabile rubino. Mirtilli e more di gelso, cuoio e tabacco. Opulenza e freschezza, con tannini efficaci.**	**Bollicine fini risalgono lentamente. Profumi dolci di panna e lamponi. Gusto iodato e scia di fragoline di bosco.**

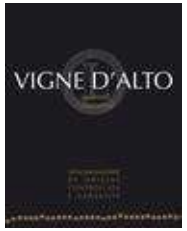


Cantine Lonardo

Azienda Agricola
Contrade di Taurasi di Enza ed Antonella Lonardo s.s.

Via Municipio 41
83030 Taurasi (AV)
mob +39 392 7766886
www.cantinelonardo.it

Taurasi DOCG/DOP



Inizio attività
1998
Titolare
Enza Lonardo
Agronomo
Maurizio De Simone
Enologo
Maurizio De Simone
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
20.000
Etichette prodotte
9
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia
Rosso
Menzione vigna
Nome Vino
Vigne d'Alto
Annata
2018
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
15,5%
Affinamento
Botti rovere grandi, bottiglia
Prezzo
€ 50,00/60,00

Rubino vivo. Naso di ciliegie mature, cannella, vaniglia e cuoio. Sorso energico con tannini integrati e lunga chiusura.

Vino Spumante di Qualità



Metodo
Classico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Grecomusc' Spumante
Annata
2019
Vitigni
Roviello
Bottiglie prodotte
1.000
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
-
Prezzo
€ 30,00

Giallo canarino intenso e bollicine finissime. Pesca sciroppata e camomilla. Esuberante vivacità e finale di mandorla.



Crypta Castagnara Cantine

Azienda Agricola
Spiniello Sergio

Via Taverna del Monaco 4
83010 Grottolella (AV)
tel +39 0825 671360
mob +39 333 5785379
mob +39 333 1547681
www.cryptacastagnara.it
info@cryptacastagnara.it

Inizio attività
1997
Titolare
Sergio Spiniello
Agronomo
Sergio Spiniello
Enologo
Sergio Spiniello
Superficie vigneto
10 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
35.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Greco di Tufo
Annata
2024
Vitigni
Greco
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio e bottiglia
Prezzo
€ 13,00

Lucente paglierino. Frutta, fiori di campo e accenni di erbe aromatiche. Palato deciso, vigoroso e persistente.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Cretazzo
Annata
2020
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
85
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
18 mesi acciaio, botti di Rovere, 6 mesi bottiglia
Prezzo
€ 13,50

Carminio vivido. Viola appassita, ciliegie mature e cioccolato fondente. Freschezza gustativa e tannini piacevolmente amaricanti.

Irpinia Falanghina Spumante DOC/DOP



Metodo
Classico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Chantosa - Dosaggio Zero
Annata
-
Vitigni
Falanghina, Greco
Bottiglie prodotte
4.000
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
24 mesi su lieviti
Prezzo
€ 18,00

Paglia. Sorbe e agrumi accompagnano la beva snella e immediata. Finale piacevolmente amaricante.

avellino



D'Antiche Terre srl
Società Agricola

Via Variante Est 74
83030 Manocalzati (AV)
tel +39 0825 675358
mob +39 335 1002477
www.danticheterre.it
info@danticheterre.it

Taurasi DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **1989**		
Titolare **Gaetano Ciccarella**		
Agronomo **Benedetto Ligurso**		
Enologo **Ernesto Buono**		
Superficie vigneto **40 Ha**		
Conduzione vigneti **Integrato**		
Bottiglie prodotte **350.000**		
Etichette prodotte **15**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Tipologia **Rosso Riserva**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Il Vicario**	Nome Vino **Le Saure**	Nome Vino **Vito Extra Dry**
Annata **2016**	Annata **2025**	Annata **2016**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Greco**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **80**	Bottiglie prodotte **10.000**
SO2 (mg/l) **102**	SO2 (mg/l) **139**	SO2 (mg/l) **80**
Res. zuccherino (g/l) **2,3**	Res. zuccherino (g/l) **1,1**	Res. zuccherino (g/l) **15**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **12 mesi barrique rovere francesi, 12 mesi botte grande, 6 mesi bottiglia**	Affinamento **3 mesi bottiglia**	Affinamento **8 mesi**
Prezzo **€ 35,00**	Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 12,00**
Granato intenso. Confettura di gelsi neri, tabacco, cuoio e cacao. Sorso potente, tannini nobili e lunga chiusura.	**Paglierino luminoso. Pesca gialla, pera e mandorla; con accenni minerali. Sorso fresco, sapido e strutturato.**	**Paglierino, con spuma vivace. Pesca noce, mela renetta e fiori bianchi. Sorso morbido, con finale fresco e fruttato.**



Di Meo sas
Azienda Agricola

Contrada Coccovoni 1
83050 Salza Irpina (AV)
tel +39 0825 981419
mob +39 348 3889372
www.dimeo.it
info@dimeo.it

Greco di Tufo DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
	
Inizio attività **1986**	
Titolare **Roberto e Generoso Di Meo**	
Agronomo -	
Enologo **Roberto Di Meo**	
Superficie vigneto **30 Ha**	
Conduzione vigneti **Tradizionale**	
Bottiglie prodotte **300.000**	
Etichette prodotte **22**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Attività di Enoturismo **si**	
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Bianco Riserva**
Menzione vigna -	Menzione vigna **Alessandra**
Nome Vino **Greco di Tufo**	Nome Vino **Alessandra**
Annata **2024**	Annata **2015**
Vitigni **Greco**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **50**
SO2 (mg/l) **70**	SO2 (mg/l) **50**
Res. zuccherino (g/l) **4**	Res. zuccherino (g/l) **1,28**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Almeno 3 mesi acciaio + affinamento almeno 3 mesi bottiglia**	Affinamento **8 anni affinamento acciaio sui lieviti fini + affinamento almeno 12 mesi bottiglia**
Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 65,00**
Giallo oro zecchino. Naso di frutta esotica e dolci note di pasticceria. Bocca immediata e ampia, di buona freschezza.	**Oro lucente. Nocciola tostata, narciso e albicocca disidratata. Gusto trainato dalla sapidità, scia di mango.**

DOMENICO URCIUOLI
VITICOLTORE IN SANTO STEFANO DEL SOLE



Domenico Urciuoli
Azienda Agricola

Via Provinciale 35, 15
83050 Santo Stefano del Sole (AV)
mob +39 331 7488111
www.domenicourciuoli.it
urciuolidomenico@hotmail.it





	Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
Inizio attività	**2017**	
Titolare	**Domenico Urciuoli**	
Agronomo	**Mario Aquino**	
Enologo	**Mario Aquino**	
Superficie vigneto	**5 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**20.000**	
Etichette prodotte	**5**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Rosso**	**Aglianico**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Taurasi**	**Irpinia Aglianico**
Annata	**2019**	**2020**
Vitigni	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**65**	**70**
SO2 (mg/l)	**58,4**	**73,6**
Res. zuccherino (g/l)	**1,14**	**1,23**
Gradazione alcolica	**15%**	**14,5%**
Affinamento	**Invecchiamento barrique 18 mesi + affinamento bottiglia 6/8 mesi**	**Acciaio e breve sosta (botte/ barrique) 6/8 mesi + affinamento bottiglia**
Prezzo	**€ 25,00**	**€ 15,00**
	Granato. Frutti neri maturi, cuoio, tabacco e spezie. Sorso austero, tannini nobili e lunga chiusura.	**Rubino con sfumature granato. Amarene, prugne e spezie. Sorso pieno, tannini decisi e finale lungo.**

DONNACHIARA
Montefalcione



Donnachiara srl
Società Agricola

Via Stazione snc
83030 Montefalcione (AV)
tel +39 0825 977 135
mob +39 344 1539136
www.donnachiara.com
info@donnachiara.it





	Fiano di Avellino DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP
Inizio attività	**2005**	
Titolare	**Famiglia Petitto**	
Agronomo	-	
Enologo	**Riccardo Cotarella**	
Superficie vigneto	**27 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale, Biologico, Integrato**	
Bottiglie prodotte	**300.000**	
Etichette prodotte	**13**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Attività di Enoturismo	**si**	
Tipologia	**Bianco**	**Rosso Riserva**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Esoterico**	**Taurasi**
Annata	**2024**	**2020**
Vitigni	**Fiano**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**55**	**50**
SO2 (mg/l)	**90**	**75**
Res. zuccherino (g/l)	**2**	**0**
Gradazione alcolica	**13%**	**13,5%**
Affinamento	**6 mesi acciaio, 2 mesi bottiglia**	**18 mesi barrique rovere francese, 18 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 20,00**	**€ 44,00**
	Delicato giallo paglia. Fragranze di acacia, mela verde e menta. Al gusto fresco e agile. Finale agrumato.	**Granato di grande fittezza. Naso di confettura di amarene e caffè. Al gusto é potente e delicato, con tannini setosi.**



Feudi di San Gregorio spa

Società Agricola

Loc. Cerza Grossa snc
83050 Sorbo Serpico (AV)
tel +39 0825 986611
www.feudi.it
info@feudi.it

avellino

Inizio attività
1986
Titolare
Antonio Capaldo
Agronomo
Pierpaolo Sirch
Enologo
Pierpaolo Sirch
Superficie vigneto
350 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
3.500.000
Etichette prodotte
-
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Greco di Tufo DOCG/DOP



Tipologia
Bianco Riserva
Menzione vigna
-
Nome Vino
Cutizzi
Annata
2024
Vitigni
Greco
Resa/Ha (q)
-
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
1,3
Gradazione alcolica
12.5%
Affinamento
12 mesi acciaio, 3 mesi in bottiglia
Prezzo
€ 15,00

Oro luminoso. Pesca gialla, mandorla e cenni sulfurei. Sorso pieno e sapido, di bella tensione e lunga chiusura.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Serpico
Annata
2018
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
-
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
2
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
18 mesi barrique di rovere francese e botti, minimo 12 mesi bottiglia
Prezzo
€ 42,00

Rubino profondo con sfumature granato. More, amarene, tabacco e spezie. Tannini fitti e maturi. Finale lungo e austero.

Vino Spumante di Qualità



Metodo
Classico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Dubl Brut Edition IV
Annata
S.a.
Vitigni
Greco
Bottiglie prodotte
30.000
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
4
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
permanenza sui lieviti minimo 24 mesi
Prezzo
€ 23,00

Paglierino con perlage fine. Pan brioche, agrumi e pesca bianca. Sorso cremoso e teso; chiude sapido.



Filadoro Giuseppa

Azienda Agricola

C.da Cerreto 19
83030 LAPIO (AV)
tel +39 0825 982536
mob +39 335 8416108
www.filadoro.it
info@filadoro.it

avellino

Inizio attività
2008
Titolare
Giuseppa Filadoro
Agronomo
Angelo Valentino
Enologo
Angelo Valentino
Superficie vigneto
10 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
40.000
Etichette prodotte
6
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Fiano di Avellino DOCG/DOP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Fiano di Avellino
Annata
2023
Vitigni
Fiano
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
132
Res. zuccherino (g/l)
0,52
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio, bottiglia
Prezzo
€ 11,00

Paglierino luminoso. Profumi eterei, resina, fieno, spezie e nuance boisé. Sorso fine, fresco e dai ritorni ammandorlati.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Irpinia aglianico
Annata
2021
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
75
Res. zuccherino (g/l)
1,2
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio, bottiglia
Prezzo
€ 10,00

Carminio. Frutti di bosco, radice di liquirizia e cacao. Pienezza di bocca in equilibrio con una vibrante succosità.

FONZONE
Paternopoli



Fonzone Caccese srl
Società Agricola

Località Scorzagalline snc
83052 Paternopoli (AV)
tel +39 0827 1730100
mob +39 3392 959042
www.fonzone.it
info@fonzone.it
riafonzone@fonzone.it
ciroacunzo@fonzone.it

Inizio attività
2011
Titolare
Famiglia Fonzone
Agronomo
Luca D'Attoma, Francesco Moriano
Enologo
Luca D'Attoma, Francesco Moriano
Superficie vigneto
30 Ha
Conduzione vigneti
Integrato - Biologico in conversione
Bottiglie prodotte
150.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Sottozona Campi Taurasini
Menzione vigna
-
Nome Vino
Mattodà
Annata
2021
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
75
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Anfore cocciopesto e botte
Prezzo
€ 22,00

Rubino intenso. Amarene, more e spezie. Sorso strutturato, tannini decisi e finale lungo.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Falanghina
Menzione vigna
Le Mattine
Nome Vino
Le Mattine
Annata
2023
Vitigni
Falanghina
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio e anfore terracotta
Prezzo
€ 19,00

Paglierino vivace. Fiori bianchi, mela e agrumi. Sorso fresco e sapido, di bella tensione.

i Capitani



I Capitani srl
Società Agricola

Via Bosco Faiano 15
83030 Torre Le Nocelle (AV)
tel +39 0825 969182
www.icapitani.com
segreteria@icapitani.it

Inizio attività
1910
Titolare
Famiglia Cefalo
Agronomo
Lina Cefalo
Enologo
Antonio Cefalo con Claudio Introini
Superficie vigneto
20 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
-
Etichette prodotte
9
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Taurasi DOCG/DOP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Taurasi Bosco Faiano
Annata
2021
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
98
Res. zuccherino (g/l)
0,4
Gradazione alcolica
14,5%
Affinamento
Botti di rovere e bottiglia
Prezzo
€ 27,00

Carminio con orlo granato. Naso terragno, con sottobosco e felce umida. Al gusto è deciso, con tannini vigorosi.

Irpinia DOC/DOP



Tipologia
Sottozona Campi Taurasini
Menzione vigna
-
Nome Vino
Jumara
Annata
2023
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
-
SO2 (mg/l)
70
Res. zuccherino (g/l)
0,6
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
8/10 mesi barrique e 3 mesi bottiglia
Prezzo
€ 15,00

Cuore rubino. Naso di visciole e rose, con punte speziate di pepe nero. Gusto ruggente, incisivo, e con adeguata lunghezza.

CANTINE I FAVATI 1915



I Favati
Azienda vitivinicola

Piazza Barone Di Donato
83020 Cesinali (AV)
tel +39 0825 666898
mob +39 347 5588659
www.cantineifavati.it
info@cantineifavati.it

Irpinia DOC/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
	
Tipologia **Sottozona Campi Taurasini**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Cretarossa**	Nome Vino **Pietramara**
Annata **2017**	Annata **2024**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **40-50**	Resa/Ha (q) **60-70**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **acciaio e legno 2 anni + bottiglia**	Affinamento **acciaio e bottiglia**
Prezzo **€ 25,00**	Prezzo **€ 25,00**
Carminio fitto. Naso disteso e variegato, tra sottobosco, liquirizia e legni nobili. Bilanciato e pieno al gusto.	**Giallo sabbia. Profumi di pietra e albicocche, gesso e zagara. Sorso denso e prolungato, finale marino.**

Inizio attività
2011
Titolare
Rosanna Petrozziello
Agronomo
-
Enologo
Vincenzo Mercurio
Superficie vigneto
50 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
150.000
Etichette prodotte
13
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

IL CANCELLIERE - MONTEMARANO



Il Cancelliere
Azienda Vitivinicola

Contrada Iampenne 45
83040 Montemarano (AV)
mob +39 349 6525339
www.ilcancelliere.it
info@ilcancelliere.it

Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Aglianico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Nero Né**	Nome Vino **Gioviano**
Annata **2017**	Annata **2019**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **45**	Resa/Ha (q) **60**
SO2 (mg/l) **10**	SO2 (mg/l) **19**
Res. zuccherino (g/l) **0,4**	Res. zuccherino (g/l) **0,2**
Gradazione alcolica **15%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **Acciaio e Legno**	Affinamento **Acciaio e legno**
Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 18,00/20,00**
Carminio impenetrabile. Marasche, spezie e accenni tostati. Bocca materica con piacevoli ritorni fruttati.	**Rubino fitto. Naso di piccoli frutti neri, viola e pepe. Tannini gagliardi e buona freschezza. Lungo finale.**

Inizio attività
2005
Titolare
Rita Pizza
Agronomo
Enrico Romano
Enologo
Antonio Di Gruttola
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
35.000
Etichette prodotte
6
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

IL TORCHIO
AZIENDA AGRICOLA



Il Torchio

C.da S. Giacomo in Corsano 18
83037 Montecalvo Irpino (AV)
mob +39 339 1621536
www.iltorchiovini.com
info@iltorchiovini.com

	Campania IGT/IGP	Campania IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**1997**		
Titolare	**Gerardina Iannone**		
Agronomo	**Orlando Russolillo**		
Enologo	**Orlando Russolillo**		
Superficie vigneto	**2,5 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**6.000**		
Etichette prodotte	**7**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Aglianico**	**Coda di Volpe**	**Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Occhio del diavolo**	**Coda di Volipa**	**Falanghina Metodo Classico**
Annata	**2021**	**2024**	**2022**
Vitigni	**Aglianico**	**Coda di Volpe**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**40**	**80**	**660**
SO2 (mg/l)	**35**	**72**	**22,4**
Res. zuccherino (g/l)	-	-	-
Gradazione alcolica	**13,5%**	**13,5%**	**12,5%**
Affinamento	**18 mesi barrique, 12 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia**	**6 mesi acciaio e 6 mesi bottiglia**	**30 mesi sui lieviti**
Prezzo	**€ 20,00**	**€ 18,00**	**€ 30,00**
	Granato luminoso. Ciliegie sotto spirito, pepe nero e tabacco. Tannini espressivi e coerenti ritorni speziati.	**Luminoso dorato. Nespole, sorbe, cenni vegetali e sbuffi balsamici. In bocca ha grande acidità e buona alcolicità.**	**Oro luminoso. Naso dai rimandi di miele e confettura di mele. Bocca rotonda e discreta lunghezza.**



Ist. Tecnico Agrario F. De Sanctis

Ord. speciale per la viticoltura e l'enologia

via Tuoro Cappuccini,44
83100 Avellino (AV)
tel +39 0825 1687955
mob +39 3346089235
www.agrariogeometra.edu.it
avis028006@istruzione.it

	Fiano di Avellino DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**1879**		
Titolare	**Pietro Caterini**		
Agronomo	**Fabrizio Scotto di Vetta, Mario Aquino, Ernesto Buono**		
Enologo	**Fabrizio Scotto di Vetta, Mario Aquino, Ernesto Buono**		
Superficie vigneto	**18 Ha**		
Conduzione vigneti	**Integrato**		
Bottiglie prodotte	**7.000**		
Etichette prodotte	**9**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Bianco**	**Rosso**	**Metodo Martinotti**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Fiano di Avellino**	**Taurasi**	**Vino spumante rosato brut**
Annata	**2025**	**2021**	-
Vitigni	**Fiano**	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**70**	**60**	**2.000**
SO2 (mg/l)	**100**	**80**	**100**
Res. zuccherino (g/l)	**1,1**	**0,7**	**7**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**13,5%**	**11,5%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio + 24 mesi barrique**	**Autoclave**
Prezzo	**€ 9,00**	**€ 16,00**	**€ 14,00**
	Paglierino con lampi oro. Naso fragrante, impreziosito da tocchi balsamici. Gusto equilibrato e lungo finale.	**Carminio che sfuma nel granato. Marasche sotto spirito, cannella e vaniglia. Al palato è tannico, caldo e deciso.**	**Fior di pesco e fine perlage. Accattivanti profumi di fragoline e rose. Sorso snello e piacevole finale di bocca.**



La Molara Srl
Azienda Agricola

C.da Filetto snc
83040 Luogosano (AV)
tel +39 0827 78017
mob +39 3497367112
www.lamolara.it
info@lamolara.com

Taurasi DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP	Irpinia Fiano Spumante DOC/DOP
		
Tipologia **Rosso Riserva**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione Vigna **Santa Vara**	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Santa Vara**	Nome Vino **Greco di Tufo**	Nome Vino **Fiano Brut**
Annata **2017**	Annata **2022**	Annata **2023**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Greco**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **30**	Resa/Ha (q) **80**	Bottiglie prodotte **1.900**
SO2 (mg/l) **98**	SO2 (mg/l) **120**	SO2 (mg/l) **140**
Res. zuccherino (g/l) **0,2**	Res. zuccherino (g/l) **0,3**	Res. zuccherino (g/l) **7**
Gradazione alcolica **16,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **36 mesi legno, 24 mesi bottiglia**	Affinamento **8 mesi acciaio su lieviti**	Affinamento **4 mesi autoclave**
Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 16,00**	Prezzo **€ 16,00**
Granato compatto. Sentori di terra, spezie, corteccia e frutta rossa matura. Garbo tannico e piacevole chiusura.	**Oro antico brillante. Cenni di tostatura e agrumi quasi canditi, poi margherite gialle. Sorso ricco e lungo.**	**Paglierino vivido e fine perlage. Naso intriso di frutta fresca ed echi vegetali. Sorso cremoso, fresco ed equilibrato.**

Inizio attività **2002**
Titolare **Riccardo Morelli**
Agronomo **Giovanni Soriano**
Enologo **Antonio Pesce**
Superficie vigneto **3 Ha**
Conduzione vigneti **Intergrato**
Bottiglie prodotte **40.000**
Etichette prodotte **9**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si con prenotazione**



Le Lune srls

Via Ponte Sabato Snc
83030 Prata di Principato Ultra (AV)
mob +39 333 8559349
www.cantinalelune.it
cantinalelune@gmail.com

Fiano di Avellino DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP
	
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino -	Nome Vino -
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **30**	SO2 (mg/l) **30**
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **6 mesi**	Affinamento **6 mesi**
Prezzo **€ 15,00**	Prezzo **€ 15,00**
Paglierino tenue. Al naso è ricco ed espressivo, con frutta a guscio e erbe aromatiche. Bocca dinamica e immediata.	**Giallo oro. Profumi di albicocca, timo e menta. Succosa freschezza e chiusura lievemente ammandorlata.**

Inizio attività **2023**
Titolare **Felice De Vito**
Agronomo **Felice De Vito**
Enologo **Felice De Vito**
Superficie vigneto -
Conduzione vigneti -
Bottiglie prodotte **20.000**
Etichette prodotte **3**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **no**



Luna Nera srl

Via Fontana
83010 Chianche (AV)
tel +39 0825 1720903
mob +39 330 841624
www.lunaneravini.it
info@lunaneravini.it

Fiano di Avellino DOCG/DOP	Campania IGT/IGP
	
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Aglianico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Fiano di Avellino**	Nome Vino **Campania Aglianico**
Annata **2024**	Annata **2021**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) **130**	SO2 (mg/l) **90**
Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **13,4%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Acciaio e bottiglia**	Affinamento **Acciaio e bottiglia**
Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 18,00**
Giallo fieno lucente. Profumi dolci e nuance vegetali di erbe mediterranee. Gusto di buon corpo e adeguata dinamicità.	**Cuore rubino con lampi cocciniglia. Profumo di incenso e violette, segue amarene mature. Gusto fresco e tannini sottili.**

Inizio attività
2011
Titolare
Giuseppe Ferrara
Angelo Valentino
Agronomo
Giuseppe Ferrara
Enologo
Angelo Valentino
Superficie vigneto
3 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
60.000
Etichette prodotte
7
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Macchialupa srl
Società Agricola

Via Fontana
Frazione San Pietro Irpino,
83010 Chianche (AV)
tel +39 0825 996396
mob +39 330 841624
www.macchialupa.it
info@macchialupa.it

Greco di Tufo DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP
	
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Rosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Greco di Tufo**	Nome Vino **Taurasi Le Surte**
Annata **2024**	Annata **2016**
Vitigni **Greco**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **60**
SO2 (mg/l) **130**	SO2 (mg/l) **80**
Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **13,3%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **Acciaio e bottiglia**	Affinamento **Barrique e bottiglia**
Prezzo **€ 16,00**	Prezzo **€ 40,00**
Oro vivo. Naso impattante di melone giallo, rose, salvia e nuance sulfuree. Sorso ampio e appagante. Finale sapido	**Luminoso granato. Naso di pepe nero e cannella, pot-pourri e cenere. Equilibrio, tannini vivi e integrati.**

Inizio attività
2001
Titolare
Giuseppe Ferrara
Angelo Antonio Valentino
Agronomo
Giuseppe Ferrara
Enologo
Angelo Antonio Valentino
Superficie vigneto
12 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
120.000
Etichette prodotte
9
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Mastroberardino srl

Società Agricola

Via Re Manfredi 29-33
83042 Atripalda (AV)
tel +39 0825 614111
www.mastroberardino.com
pr@mastroberardino.com







	Irpinia DOC/DOP	Irpinia DOC/DOP	Irpinia Spumante DOC/DOP
Inizio attività	**1878**		
Titolare	**Piero Mastroberardino**		
Agronomo	**Antonio Dente**		
Enologo	**Massimo Di Renzo**		
Superficie vigneto	**260 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico/integrato**		
Bottiglie prodotte	**1.500.000**		
Etichette prodotte	**28**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Bianco**	**Rosso**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Vibra**	**Vibra**	**Ripe d'Altura**
Annata	**2024**	**2025**	-
Vitigni	**Falanghina, Greco e Fiano**	**Aglianico, Merlot**	**Greco e Falanghina**
Resa/Ha (q)	**90**	**80**	Bottiglie prodotte -
SO2 (mg/l)	**70**	**90**	**70**
Res. zuccherino (g/l)	**5**	**5**	**Pas Dosé**
Gradazione alcolica	**10,5%**	**11%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio (circa 15 giorni) e 1-2 mesi bottiglia**	**3 mesi acciaio su lieviti e 1-2 mesi bottiglia**	**30 mesi su lieviti, affinamento di almeno 3 mesi dopo la sboccatura**
Prezzo	**€ 10,90**	**€ 10,90**	**€ 31,90**
	Paglierino con riflessi verdolini. Fiori bianchi, agrumi e mela. Sorso fresco e vibrante, con finale sapido.	**Rubino con sfumature violacee. Ciliegie, frutti rossi e viola. Sorso fresco e scorrevole, tannini soffici.**	**Paglierino con perlage fine. Mela annurca, agrumi e gelsomino. Sorso fresco e teso, chiusura sapida.**



Mier Vini

C.da San Lorenzo snc
83030 Taurasi (AV)
tel +39 0827 74085
mob +39 340 1527737
www.miervini.it
www.casamier.it
cantinemier@gmail.com





	Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
Inizio attività	**2000**	
Titolare	**Flora Maria Tranfaglia**	
Agronomo	-	
Enologo	**Massimiliano Musto**	
Superficie vigneto	**3,5 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**50.000**	
Etichette prodotte	**8**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Attività di Enoturismo	**si**	
Tipologia	**Rosso**	**Aglianico**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Don Ciriaco**	**Buccenere**
Annata	**2020**	**2024**
Vitigni	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	**60**
SO2 (mg/l)	**32**	**31**
Res. zuccherino (g/l)	**0,2**	**0,2**
Gradazione alcolica	**14,5%**	**13,5%**
Affinamento	**Botti e bottiglia**	**Botti rovere e castagno**
Prezzo	**€ 50,00**	**€ 20,00**
	Rubino con sfumature granato. Amarene, ribes nero, tabacco e spezie. Sorso strutturato, tannini fitti. Persistente.	**Rubino con sfumature violacee. Ciliegie, more di gelso e viola. Sorso fresco, tannini vivaci e finale fruttato.**



Montesole srl

Via Serra
83030 Montefusco (AV)
tel +39 0825 963972
mob +39 346 7421258
www.montesole.it
italia@montesole.it

Greco di Tufo DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
Inizio attività **1990**		
Titolare **Giovanni De Santis**		
Agronomo **Rosa Pesa**		
Enologo **Michele D'Argenio**		
Superficie vigneto -		
Conduzione vigneti **Tradizionale, Intergrato e Biologico**		
Bottiglie prodotte **40.000**		
Etichette prodotte **9**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si con prenotazione**		
Attività di Enoturismo **si**		
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Rosso**	Metodo **Martinotti**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Montesole Greco di Tufo**	Nome Vino **Montesole Taurasi**	Nome Vino **Montesole Griae' Greco Spumante Brut**
Annata **2024**	Annata **2020**	Annata **2024**
Vitigni **Greco**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **90**	Resa/Ha (q) **60**	Bottiglie prodotte **150.000**
SO2 (mg/l) **25**	SO2 (mg/l) **24**	SO2 (mg/l) **22**
Res. zuccherino (g/l) **1,8**	Res. zuccherino (g/l) **2,8**	Res. zuccherino (g/l) **8**
Gradazione alcolica **12,65%**	Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12,1%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia**	Affinamento **Botti grandi, acciaio, bottiglia**	Affinamento **Acciaio, bottiglia**
Prezzo **€ 17,90**	Prezzo **€ 27,30**	Prezzo **€ 18,20**
Paglierino screziato d'oro. Pesca nettarina, pera e mandorla con echi minerali. Sorso sapido e strutturato.	**Rubino con sfumature granato. Amarena, prugna, tabacco e spezie. Sorso strutturato, tannino fitto e lungo.**	**Paglierino, con perlage fine. Pesca, agrumi e mandorla. Sorso fresco e sapido, di buona tensione gustativa.**



Nardone Nardone Domenico

Via Dell'industria snc
83030 Pietradefusi (AV)
tel +39 0825 965378
mob +39 340 5363419
www.nardonenardone.it
info@nardonenardone.it





Taurasi DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP
Inizio attività **2006**	
Titolare **Domenico Nardone Nardone**	
Agronomo **Domenico Nardone Nardone**	
Enologo -	
Superficie vigneto **12 Ha**	
Conduzione vigneti **Integrato**	
Bottiglie prodotte **35.000**	
Etichette prodotte **7**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Attività di Enoturismo **si**	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **T Taurasi**	Nome Vino **G Greco di Tufo**
Annata **2018**	Annata **2024**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **90**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **18 mesi barrique**	Affinamento **acciaio con 6 mesi di batonnage su fecce fini**
Prezzo **€ 35,00**	Prezzo **€ 20,00**
Carminio lucente. Frutta rossa matura, spezie dolci, sbuffi balsamici e tostati. Freschezza e tannini integrati.	**Luminoso paglierino. Gelsomino, susine mature ed echi marini. Sorso ricco, avvolgente e gustoso.**

AZIENDA ENOTURISTICA
ISCRITTA NELL'ELENCO REGIONALE

avellino



Nativ srl
Società Agricola

C.da Fontanelle 37 B
83035 Grottaminarda (AV)
tel +39 0825 460611
mob +39 340 5363419
vww.vininativ.it
info@nativsrl.it

Taurasi DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Rue 333**	Nome Vino **24 maggio**
Annata **2018**	Annata **2024**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) -	Resa/Ha (q) -
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Botte**	Affinamento -
Prezzo **€ 27,00**	Prezzo **€ 20,00**
Granato con lampi arancio. Visciole e zest d'agrumi. Bocca dalla ricca struttura, con dinamica fresca e agile.	**Chiara livrea giallo canarino. Al naso frutta a guscio e torrone. Buon impatto al gusto, con ritorno finale di mandorle.**

Inizio attività
2008
Titolare
Mario Ercolino
Agronomo
-
Enologo
-
Superficie vigneto
10 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
800.000
Etichette prodotte
20
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Orneta srl
Azienda Agricola

C.da Orneta 3
83031 Ariano Irpino (AV)
mob +39 320 1526030
mob +39 340 8838372
www.orneta.it
info@orneta.it

Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Aglianico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Senza Pensieri**	Nome Vino **Camporeale**
Annata **2017**	Annata **2021**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **90**
SO2 (mg/l) **30**	SO2 (mg/l) **30**
Res. zuccherino (g/l) **1,5**	Res. zuccherino (g/l) **2**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **24 mesi barrique, 12 mesi bottiglia**	Affinamento **12 mesi barrique**
Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 15,00**
Lucente rubino con orlo granato. Al naso sentori di cuoio e frutta matura. Gusto scorrevole, con tannini soffusi.	**Cuore rubino con bordo carminio. Naso di rose e ciliegie sotto spirito. Gusto intenso, ricco e morbido.**

Inizio attività
2013
Titolare
Mattia Cerullo
Agronomo
-
Enologo
Stefano De Martino
Superficie vigneto
30 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
230.000
Etichette prodotte
12
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Passo delle Tortore srl
Società Agricola

C.da Vertecchia snc
83030 Pietradefusi (AV)
mob +39 331 2057849
www.passodelletortore.it
info@passodelletortore.it





Fiano di Avellino DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Bacio delle Tortore**	Nome Vino **Le Arcaie**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **75**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **70**
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **70% acciaio 30% legno**	Affinamento **70% acciaio 30% legno**
Prezzo **€ 20,00/22,00**	Prezzo **€ 20,00/22,00**
Giallo paglia con riflessi oro. Fiori freschi, percoche e nocciole tostate. Gusto delicato, in linea con l'olfatto.	**Lievi e lucenti riflessi oro. Profumi di sorbe mature, ginestra e crema pasticcera. In bocca è gustoso e saporito.**

Inizio attività
2019
Titolare
Nunzia de Girolamo
Antonio Tozzi
Ilaria Facchiano
Francesco de Pierro
Agronomo
Francesco de Pierro
Enologo
Francesco de Pierro
Superficie vigneto
12 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
56.000
Etichette prodotte
8
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si



Peppe Buio Winery
Società Agricola Arl

Via Ss. 164 Km 83:200
83052 Paternopoli (AV)
tel +39 0827 71878
mob +39 346 6771759
www.manimurci.com
manimurci@gmail.com





Irpinia DOC/DOP	Irpinia Falanghina Spumante DOC/DOP
Tipologia **Rosato Aglianico**	Metodo **Classico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Ebe**	Nome Vino **Lykos**
Annata **2024**	Annata **2022**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **80**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l) **130**	SO2 (mg/l) **99**
Res. zuccherino (g/l) **3,54**	Res. zuccherino (g/l) **4,87**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12,01%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia**	Affinamento **Acciaio, bottiglia**
Prezzo **€ 9,00**	Prezzo **€ 18,00**
Rosa dai riflessi ramato. Rose e fragoline di bosco introducono a nuance di pasticceria. Sorso morbido e piacevole.	**Spuma candida. Naso evoluto, con ricordi gessosi ed erbacei. Sorso vibrante, completato da una bolla soffice.**

Inizio attività
2002
Titolare
-
Agronomo
-
Enologo
Luigi Picariello
Superficie vigneto
-
Conduzione vigneti
-
Bottiglie prodotte
200.000
Etichette prodotte
18
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

PETRILLO



S&M. Petrillo
di Martignetti Samantha

Via P. De Nisco
83030 Pietradefusi (AV)
mob +39 335 7598210
www.petrillovini.com
info@petrillovini.it

	Irpinia DOC/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP	Irpinia Aglianico Spumante DOC/DOP
			
Inizio attività	**2001**		
Titolare	**Samantha Martignetti**		
Agronomo	-		
Enologo	**Ernesto Buono**		
Superficie vigneto	**10**		
Conduzione vigneti	**Integrato**		
Bottiglie prodotte	**70.000**		
Etichette prodotte	**16**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si con prenotazione**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Sottozona Campi Taurasini**	**Bianco**	**Metodo Martinotti**
Menzione Vigna	-	-	-
Nome Vino	**Zì Tano**	**Santhe'**	**Per Lei**
Annata	**2019**	**2023**	**2023**
Vitigni	**Aglianico**	**Greco**	-
Resa/Ha (q)	**65**	**70**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l)	-	-	-
Res. zuccherino (g/l)	-	-	**7**
Gradazione alcolica	**14%**	**14%**	**12,5%**
Affinamento	**18 mesi acciaio, 12 mesi botti, maturazione bottiglia min. 3 mesi**	**6 mesi acciaio, maturazione bottiglia min. 1 mese**	**Acciaio sui lieviti e maturazione bottiglia min. 1 mese**
Prezzo	**€ 22,00**	**€ 18,00**	**€ 20,00**
	Lucente cocciniglia. Amarene mature, pot-pourri, cuoio e sigaro. Bocca potente, con ritorni di foglia di tabacco.	**Oro zecchino intenso. Frutta gialla e gesso si fondono a camomilla. Bocca coesa, con ritorno di pesca sciroppata.**	**Ramato, con perlage fine e persistente. Mela e fragoline di bosco anticipano i petali di rosa. Sorso vivace e brioso.**



QUINTODECIMO

Quintodecimo srl

Via San Leonardo 27
83036 Mirabella E. (AV)
tel +39 0825 449321
mob +39 331 7842716
www.quintodecimo.it
info@quintodecimo.it

	Irpinia DOC/DOP	Taurasi DOCG /DOP
		
Inizio attività	**2001**	
Titolare	**Laura Di Marzio e Luigi Moio**	
Agronomo	**Simone Iannella**	
Enologo	**Luigi Moio e Chiara Moio**	
Superficie vigneto	**36 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**130.000**	
Etichette prodotte	**8**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Attività di Enoturismo	**si**	
Tipologia	**Falanghina**	**Rosso**
Menzione vigna	-	Menzione vigna **Quintodecimo**
Nome Vino	**Via del Campo**	**Vigna Quintodecimo**
Annata	**2024**	**2021**
Vitigni	**Falanghina**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	**20**
SO2 (mg/l)	**90**	**20**
Res. zuccherino (g/l)	**1,8**	**0**
Gradazione alcolica	**13%**	**14%**
Affinamento	**30% fermentazione barrique rovere francese , 70% acciaio, 4 mesi acciaio**	**18 mesi barrique + 18 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 36,00**	**€ 150,00**
	Luminoso ocra chiaro. Naso di muschio e narciso, mela e anice. Gusto pieno e materico. Chiusura appagante e prolungata.	**Rubino denso e impenetrabile. Ciliegia, rosa e foglia di incenso. Gusto denso e potente; con tannini sottili e raffinati.**



Regina Collis
di Tecce Mariaregina

C.da Toppolo del Santissimo
83040 Castelfranci (AV)
tel +39 0827 71236
mob +39 340 9767227
www.reginacollis.it
info@reginacollis.it





	Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
Inizio attività	**2013**	
Titolare	**Mariaregina Tecce**	
Agronomo	**Nicola Cipolletta**	
Enologo	-	
Superficie vigneto	**5 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**8.000**	
Etichette prodotte		
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si su prenotazione**	
Tipologia	**Rosso**	**Sottozona Campi Taurasini**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Hircinus**	**Valens**
Annata	**2014**	**2016**
Vitigni	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	**70**
SO2 (mg/l)	**10**	**10**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0**
Gradazione alcolica	**14%**	**14,5%**
Affinamento	**24 mesi acciaio, 36 mesi botte, 12 mesi acciaio e bottiglia**	**12 mesi acciaio, 18 botte, e affinamento bottiglia**
Prezzo	**€ 32,00**	**€ 22,00**
	Carminio con sfumature granato. Al naso frutta rossa matura e spezie dolci. Al sorso polvere di caffè e carrube.	**Carminio con orlo arancio. Naso di frutta sotto spirito, boero, cannella e vaniglia. Sorso morbido, con tannini setosi.**



Salvatore Molettieri

Via Musanni 19
83040 Montemarano (AV)
tel +39 0827 63722
mob +39 347 7740206
www.salvatoremolettieri.com
info@salvatoremolettieri.com





	Taurasi DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP
Inizio attività	**1983**	
Titolare	**Salvatore Molettieri**	
Agronomo	**Giovanni Molettieri**	
Enologo	**Giovanni Molettieri**	
Superficie vigneto	**17 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**80.000**	
Etichette prodotte	**9**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Rosso**	**Aglianico**
Menzione vigna	**Cinque Querce**	**Cinque Querce**
Nome Vino	**Vigna Cinque Querce**	**Cinque Querce**
Annata	**2018**	**2021**
Vitigni	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	**70**
SO2 (mg/l)	-	-
Res. zuccherino (g/l)	-	-
Gradazione alcolica	**15%**	**14%**
Affinamento	**3 anni in legno**	**3 anni in legno**
Prezzo	-	-
	Carminio cupo. Sequenza olfattiva di ciliegie, amarene, violette e tabacco. Sorso compiuto, potente e dai tannini setosi.	**Lucente cocciniglia. Pot-pourri di rose e viole, e foglia di tabacco. Gusto prolungato, con ritorno di spezie.**

SCILLICAMPANA



Scillicampania Baldassarre srl

Società Agricola

Via Cataldi 9
83030 Montefalcione (AV)
mob +39 333 8778494
www.scillicampana.com
sales@scillicampana.com
scillicampana@gmail.com

Fiano di Avellino DOCG/DOC	Taurasi DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **2017**		
Titolare **Mariantonia Florio**		
Agronomo -		
Enologo **Carmine Valentino**		
Superficie vigneto **5,4 Ha**		
Conduzione vigneti **Integrato**		
Bottiglie prodotte **10.000**		
Etichette prodotte **4**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Tipologia **Bianco Riserva**	Tipologia **Rosso**	Metodo **Classico**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Scillicampana**	Nome Vino -	Nome Vino **Pando'**
Annata **2022**	Annata **2019**	Annata **2019**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **60**	Bottiglie prodotte **3.333**
SO2 (mg/l) **67,2**	SO2 (mg/l) **54,4**	SO2 (mg/l) **51**
Res. zuccherino (g/l) **0,41**	Res. zuccherino (g/l) **0,67**	Res. zuccherino (g/l) **0,3**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13,71%**	Gradazione alcolica **11%**
Affinamento **9 mesi acciaio 18 mesi bottiglia**	Affinamento **1 anno botte 1 anno acciaio, 24 mesi bottiglia**	Affinamento **60 mesi affinamento su lieviti, 8 mesi dalla sboccatura**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 30,00**
Paglia dorata. Frutta esotica matura e nuance vegetali di fieno e fogliame. Palato di carattere con finale agrumato.	**Carminio fitto e impenetrabile. Ciliegie sotto spirito, rose rosse e cuoio. Gusto polposo, ricco e profondo.**	**Giallo sabbia e bollcine finissime. Naso iodato, accenni vegetali e ostrica. Al gusto è esuberante e incisivo.**

SELLA DELLE SPINE VIGNAIOLI DI TAURASI



Sella delle Spine

di Caggiano Eugenia

C.da Piano D'angelo 12
83030 Taurasi (AV)
mob +39 339 8718734
www.selladellespine.com
info@selladellespine.it

Taurasi DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP
	
Inizio attività **1971**	
Titolare **Eugenia Caggiano**	
Agronomo **Maurizio Petrillo**	
Enologo **Alberto Cecere**	
Superficie vigneto **25 Ha**	
Conduzione vigneti **Biologico**	
Bottiglie prodotte **120.000/150.000**	
Etichette prodotte **8**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Attività di Enoturismo **si**	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna **Piano D'angelo**	Menzione vigna -
Nome Vino **Taurasi Vigna Piano D'angelo**	Nome Vino **Greco di Tufo "Don Raffaele"**
Annata **2018**	Annata **2025**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Greco**
Resa/Ha (q) **40**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **4/6 mesi barrique, 18/36 mesi botti legno + affinamento bottiglia**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 25,00**	Prezzo **€ 15,00**
Granato fitto. Erbe aromatiche, chiodi di garofano e tabacco. Equilibrio e persistenza: sapidità e tannini setosi.	**Paglierino intenso. Esuberanti sferzate di frutta esotica e pesca bianca tingono il palato lasciando una scia sapida.**



Tenuta Buonanno srl
Società Agricola

C.da Ilici
83030 Venticano (AV)
mob +39 331 7437771
www.cantinebuonanno.it
info@cantinebuonanno.it

Irpinia DOC/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Tipologia **Aglianico**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Ventisali**	Nome Vino **Martes**	Nome Vino **Spumante Cantine Buonanno**
Annata **2021**	Annata **2020**	Annata -
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **80**	Bottiglie prodotte **3.000**
SO2 (mg/l) **32,0**	SO2 (mg/l) **93**	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **0,1**	Res. zuccherino (g/l) **2**	Res. zuccherino (g/l) **12**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **85% acciaio, 15% barrique**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Bottiglia**
Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 25,00**	Prezzo **€ 25,00**
Carminio fitto. Nuance di bacche scure e spezie dolci. Potente e succoso, con tannini energici. Finale lungo.	**Oro lucente. Al naso irrompono nuance di castagne del prete e distillati di torba. Al palato è coerente, finale elegante.**	**Paglierino brillante, con perlage sottile. Camomilla, frutta gialla matura e pan brioche. Sorso piacevole ed avvolgente.**

Inizio attività **2004**
Titolare **Francesca Buonanno**
Agronomo **Maurizio Petrillo**
Enologo **Francesco Moriano**
Superficie vigneto **11 Ha**
Conduzione vigneti **Tradizionale**
Bottiglie prodotte **30.000**
Etichette prodotte **7**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **no**



Tenuta Cavalier Pepe

Via Santa Vara snc
83050 Sant'angelo all'Esca (AV)
tel +39 0827 73766
mob +39 349 3172480
www.tenutapepe.it
info@tenutacavalierpepe.it

Fiano di Avellino DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP	Irpinia Spumante DOC/DOP
		
Tipologia **Bianco Riserva**	Tipologia **Rosso**	Metodo **Classico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Brancato**	Nome Vino **Opera mia**	Nome Vino **Oro**
Annata **2024**	Annata **2017**	Annata **2022**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano, Coda di Volpe, Falanghina**
Resa/Ha (q) **4000**	Resa/Ha (q) **80/90**	Bottiglie prodotte **455**
SO2 (mg/l) **110**	SO2 (mg/l) **75**	SO2 (mg/l) **106**
Res. zuccherino (g/l) **0,7**	Res. zuccherino (g/l) **0,4**	Res. zuccherino (g/l) **2,2**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **6 mesi acciaio 6 mesi barrique**	Affinamento **24 mesi cemento, 12 mesi barrique, 12 mesi affinamento bottiglia**	Affinamento **36 Mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia**
Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 16,00**	Prezzo **€ 32,00**
Giallo ocra chiaro. Ananas, fresia e mimosa. Sorso denso, compatto e rinfrescante, con finale di nocciola	**Carminio con orlo granato, vivido. Sentori di frutta matura, sottobosco e legno antico. Bocca energica e prolungata.**	**Luminoso oro con spuma persistente. Nuance fruttate, vegetali e balsamiche. Bocca coesa e appagante, con lungo finale.**

Inizio attività **2005**
Titolare **Milena Pepe**
Agronomo **Milena Pepe**
Enologo **Gennaro Reale**
Superficie vigneto **70 Ha**
Conduzione vigneti **Tradizionale in lotta Integrato**
Bottiglie prodotte **500.000**
Etichette prodotte **21**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**
Attività di Enoturismo **si**

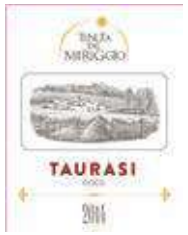
AZIENDA ENOTURISTICA
ISCRITTA NELL'ELENCO REGIONALE

TENUTA DEL MERIGGIO



Tenuta del Meriggio
di Bruno Pizza

Contrada Serra 79/81 A
83038 Montemiletto (AV)
tel +39 0825 962282
mob +39 349 294 1439
www.tenutadel meriggio,it
info@tenutadelmeriggio.it

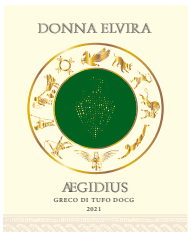
Fiano di Avellino DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **2010**		
Titolare **Bruno Pizza**		
Agronomo **Giuseppe Freda**		
Enologo **Carmine Valentino**		
Superficie vigneto **26 Ha**		
Conduzione vigneti **Integrato**		
Bottiglie prodotte **700.000**		
Etichette prodotte **27**		
Vendita diretta **no**		
Visite aziendali **si**		
Attività di Enoturismo si		
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Rosso**	Metodo **Martinotti**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino -	Nome Vino -	Nome Vino **Montemile'**
Annata **2022**	Annata **2018**	Annata **s.a.**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Coda di Volpe**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **70**	Bottiglie prodotte **6.000**
SO2 (mg/l) **102**	SO2 (mg/l) **117**	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **1,22**	Res. zuccherino (g/l) **0,4**	Res. zuccherino (g/l) **< 0,10**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Botte di rovere**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 12,00**
Paglierino con riflessi oro. Nocciola, pera matura e miele d'agrumi. Sorso ampio e sapido, di bella persistenza.	**Granato. Frutti neri maturi, tabacco e spezie dolci. Sorso potente, tannini fitti e lunga chiusura.**	**Paglierino tenue e perlage fine. Mela, fiori bianchi e agrumi. Sorso fresco e piacevole.**

DONNA ELVIRA



Tenuta Donna Elvira
di Sara Fink

C.da Isca delle Noci snc
83038 Montemiletto (AV)
mob +39 347 1332574
mob +39 328 2988289
www.donnaelvira.com
info@donnaelvira.com

Greco di Tufo DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **2013**		
Titolare **Sara Fink**		
Agronomo **Mirco Colella**		
Enologo **Arturo Erbaggio**		
Superficie vigneto **10 Ha**		
Conduzione vigneti **Integrato**		
Bottiglie prodotte **35.000**		
Etichette prodotte **9**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Attività di Enoturismo **si**		
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Aegidius**	Nome Vino **Fink**	Nome Vino **Rosé Millesimato Brut**
Annata **2021**	Annata **2020**	Annata **2021**
Vitigni **Greco**	Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **60**	Bottiglie prodotte **3.500**
SO2 (mg/l) **37**	SO2 (mg/l) **42**	SO2 (mg/l) **34**
Res. zuccherino (g/l) **2,5**	Res. zuccherino (g/l) **0,2**	Res. zuccherino (g/l) **4,8**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **24 Mesi Acciaio**	Affinamento **24 Mesi Acciaio**	Affinamento **4 Mesi in autoclave 24 mesi bottiglia**
Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 22,00**
Paglia con riflessi verdolini. Ventaglio olfattivo di frutta matura, floreale e muschio bianco. Freschezza e sapidità.	**Oro splendente. Naso floreale, con frutta esotica e riflessi iodati. Al gusto mostra sinergia tra freschezza e sapidità.**	**Ramato luminoso, con perlage persistente. Fragoline, lamponi e croissant. Sorso rinfrescante, con buona tensione.**



Tenuta Nucilla

Azienda Agricola F.lli Perillo
di Daniele Perillo

Località Campoceraso 2
83030 Torre Le Nocelle (AV)
mob +39 347 9228961
www.tenuta-nucilla.sumupstore.com
d.perillo@nucilla.it

Taurasi
DOCG/DOP



Inizio attività
2015
Titolare
Daniele Perillo
Agronomo
Pasquale Vecchione
Enologo
Massimiliano Nesta
Superficie vigneto
2,6 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
3.000
Etichette prodotte
3
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Re' Turri
Annata
2014
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
110
Res. zuccherino (g/l)
0,8
Gradazione alcolica
14,5%
Affinamento
36 mesi tonneau e barrique di rovere + acciaio 5 anni
Prezzo
€ 25,00

Carminio con orlo granato. Sentori di confettura di frutta, pot-pourri, humus e vaniglia. Al gusto è pieno e generoso.



Tenuta Sarno 1860

di Maura Sarno

Contrada Serroni 4/B
83100 Avellino (AV)
tel +39 0825 782832
mob +39 339 7265669
www.tenutasarno1860.it
info@tenutasarno1860.it

Fiano di Avellino
DOCG/DOP



Inizio attività
2004
Titolare
Maura Sarno,
Renato Abate
Agronomo
Vincenzo Mercurio
Enologo
Vincenzo Mercurio
Superficie vigneto
13 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
5
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Sarno 1860 Sassi
Annata
2019
Vitigni
Fiano
Resa/Ha (q)
45
SO2 (mg/l)
138
Res. zuccherino (g/l)
0,7
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio, 24 mesi affinamento fecce fini, 8 mesi bottiglia
Prezzo
€ 30,00

Paglierino brillante. Elegante sinfonia di pietra focaia, tiglio e frutta gialla. Gusto raffinato con scia di nocciola.



Tenuta Vitagliano

Via Barriciello 28
83018 San Martino
Valle Caudina (AV)
mob +39 389 6763544
www.tenutavitagliano.it
tenuta.vitagliano@gmail.

	Irpinia DOC/DOP	Irpinia DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2005**		
Titolare	**Andrea Vitagliano**		
Agronomo	-		
Enologo	**Alessandro Vitagliano**		
Superficie vigneto	**10 Ha**		
Conduzione vigneti	**Tradizionale**		
Bottiglie prodotte	**100.000**		
Etichette prodotte	**13**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Sciascinoso**	**Falanghina**	**Martinotti**
Menzione Vigna	-	-	-
Nome Vino	**Caudio**	**Frojo**	**Amiens**
Annata	**2020**	**2024**	**2024**
Vitigni	**Sciascinoso**	**Falanghina**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**70**	**110**	**6.000**
SO2 (mg/l)	**0,2**	**0,2**	**0,2**
Res. zuccherino (g/l)	**2**	**2**	**2**
Gradazione alcolica	**13%**	**12,5%**	**12,5%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**	-
Prezzo	**€ 14,00**	**€ 11,00**	**€ 13,00**
	Granato vivido. Ciliegie sotto spirito, echi vegetali e un leggero tocco fumé. Sorso sapido, di corpo e struttura.	**Livrea dorata. Miele di castagno, fiori e frutta a tinte gialle. Palato coerente, con chiusura sapida**	**Paglierino deciso, con fine perlage. Naso di spezie dolci e di miele. Freschezza e una piacevole sapidità al palato.**



Terre D'Aione srl

Società Agricola

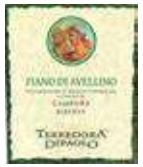
Via San Paolo snc
83010 Torrioni (AV)
tel +39 0825 998353
mob +39 338 4106333
www.terredaione.com
info@terredaione.it

	Greco di Tufo DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
		
Inizio attività	**2006**	
Titolare	**Raffaele Izzo**	
Agronomo	**Maurizio Petrillo**	
Enologo	**Marco Giulioli**	
Superficie vigneto	**12 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**70.000**	
Etichette prodotte	**6**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Bianco**	**Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Greco di Tufo**	**Fiano di Avellino**
Annata	**2025**	**2025**
Vitigni	**Greco**	**Fiano**
Resa/Ha (q)	**80**	**90**
SO2 (mg/l)	**48**	**86**
Res. zuccherino (g/l)	**0,73**	**1,7**
Gradazione alcolica	**13%**	**12,77%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**Acciaio e bottiglia**
Prezzo	**€ 25,00**	**€ 25,00**
	Paglierino luminoso. Pesca, pera e mandorla. Sorso fresco, sapido e strutturato.	**Paglierino con sfumature verdolino. Fiori bianchi, pera e nocciola. Sorso fresco e sapido.**



Terredora Di Paolo
Società Semplice Agricola

Via Serra
83030 Montefusco (AV)
tel +39 0825 968215
www.terredora.com
info@terredora.com

Taurasi DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Bianco Riserva**
Menzione vigna **Fatica contadina**	Menzione vigna **Campore**
Nome Vino **Fatica contadina**	Nome Vino **Campore**
Annata **2017**	Annata **2020**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) -	Resa/Ha (q) -
SO2 (mg/l) **96**	SO2 (mg/l) **76**
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **24 mesi barrique e botte, 60 mesi bottiglia**	Affinamento **6 mesi sur lies, 42 mesi bottiglia**
Prezzo **€ 28,00**	Prezzo **€ 25,00**
Rubino compatto. Ciliegia, cuoio, cenere e arancia sanguinella. Bocca sottile e setosa, di eccellente equilibrio.	**Giallo lucente. Naso di camomilla, burro d'arachidi e crema di nocciola. Sorso di grande impatto, denso e vivo.**

Inizio attività
1988
Titolare
Paolo Mastroberardino
Daniela Mastroberardino
Agronomo
Paolo Mastroberardino
Enologo
Paolo Mastroberardino
Superficie vigneto
150 Ha
Conduzione vigneti
Convenzionale, Integrato
Bottiglie prodotte
500.000
Etichette prodotte
16
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Cantina Tizzano srl

Via Malatesta 40
80049 Somma Vesuviana (NA)
tel +39 081 19276350
mob +39 340 1583547
www.cantinatizzano.com
export@cantinatizzano.com

Taurasi DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Giove**	Nome Vino **Nettuno**
Annata **2019**	Annata **2024**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Barrique, Bottiglia**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 25,00**	Prezzo **€ 15,00**
Granato. Amarene, prugne, tabacco e spezie. Struttura e volume, tannini serrati e lunga persistenza.	**Paglierino luminoso. Naso con fiori bianchi, pera decana e nocciola. In bocca è fresco e sapido ed elegante.**

Inizio attività
2005
Titolare
Giuseppe Tizzano
Agronomo
Franco Monaco
Enologo
Franco Giuliano
Superficie vigneto
28 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
330.000
Etichette prodotte
12
Vendita diretta
si
Visite aziendali
no

TORREVIGNE



Torrevigne srl

Via Potenza
83030 Montefusco (AV)
tel +39 0825 963968
mob +39 3467421258
www.salsole.it
www.torrevigne.it
info@torrevigne.it

Fiano di Avellno DOCG/DOP	Irpinia DOC/DOP	Irpinia Falanghina Spumante DOC/DOP
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Aglianico**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Terrevigne Fiano di Avellino**	Nome Vino **Terrevigne Irpinia Aglianico**	Nome Vino **Sàlsole Irpinia Falanghina Spumante Extra Dry**
Annata **2024**	Annata **2021**	Annata **2024**
Vitigni **Fiano**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **60**	Bottiglie prodotte **15.000**
SO2 (mg/l) **25**	SO2 (mg/l) **24**	SO2 (mg/l) **19**
Res. zuccherino (g/l) **2,7**	Res. zuccherino (g/l) **4,5**	Res. zuccherino (g/l) **15**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia**	Affinamento **Botti, acciaio, bottiglia**	Affinamento **Acciaio, bottiglia**
Prezzo **€ 18,10**	Prezzo **€ 17,30**	Prezzo **€ 15,90**
Paglierino. Fiori bianchi, pera e nocciola. Sorso fresco e sapido, finale ammandorlato.	**Rubino con riflessi granato. Amarene, more di rovo e spezie. Sorso strutturato, tannini decisi e finale persistente.**	**Paglierino, con perlage fine. Mela limoncella, agrumi e fiori bianchi. Sorso fresco, vivace e salino.**

Inizio attività **1990**
Titolare **Emilia Garofalo**
Agronomo **Rosa Pesa**
Enologo **Michele D'Argenio**
Superficie vigneto **60 Ha**
Conduzione vigneti **15% Tradizionale, 65% integrato, 20% biologico**
Bottiglie prodotte **200.000**
Etichette prodotte **24**
Vendita diretta **no**
Visite aziendali **si**



Torricino
Azienda Agricola

Località Torricino 5
83010 Tufo (AV)
tel +39 0825 998119
mob +39 338 9757789
www.torricino.it
info@torricino.it





Greco di Tufo DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
Tipologia **Bianco Riserva**	Tipologia **Bianco Riserva**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Raone**	Nome Vino **Serrapaino**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Greco**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **40**	Resa/Ha (q) **50**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **86**
Res. zuccherino (g/l) **0,1**	Res. zuccherino (g/l) **0,1**
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 18,00**
Vivido paglierino con profumi di albicocca, pesca bianca ed echi balsamici. Sorso accogliente, con ricordi agrumati.	**Paglia di media fittezza. Al naso fiori di lavanda e nocciole. Al gusto scivola piacevolmente in un finale di mandorla.**

Inizio attività **1997**
Titolare **Stefano Di Marzo**
Agronomo **Stefano Di Marzo**
Enologo **Stefano Di Marzo**
Superficie vigneto **8 Ha**
Conduzione vigneti **integrato**
Bottiglie prodotte **40.000**
Etichette prodotte **7**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**
Attività di Enoturismo **si**



Giovanni Carlo Vesce

Via Santa Croce 19
83030 Pietradefusi (AV)
tel +39 0825 453823
mob +39 3382707348
www.giovannicarlovesce.it
giancarlovesce@gmail.com

	Irpinia DOC/DOP	Taurasi DOCG/DOP
		
Tipologia	**Sottozona Campi Taurasini**	**Rosso**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Leo Cubans**	**Leo Mirabilis**
Annata	**2020**	**2021**
Vitigni	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**50**	**50**
SO2 (mg/l)	**80**	**110**
Res. zuccherino (g/l)	**>1**	**0,7**
Gradazione alcolica	**14,5%**	**15%**
Affinamento	**18 mesi acciaio, bottiglia**	**12 mesi acciaio, 48 mesi tonneaux, 12 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 30,00**	**€ 60,00**
	Carminio luminoso e sinuoso. Profumi di amarene, echi balsamici e tostati. Tannini di carattere, finale lungo e fruttato.	**Fitto carminio con orlo granato. Frutti di bosco, nuance tostate e liquirizia. Sorso pieno, fresco e finale asciugante.**

Inizio attività
1998
Titolare
Giovanni Vesce
Agronomo
Angelo Pagnotta
Enologo
Vincenzo Mercurio
Superficie vigneto
1,5 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
5.000
Etichette prodotte
5
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Vigna Villae
Giupi 18 srl

C.da Pesano
83030 Taurasi (AV)
tel +39 081 6063181
mob +39 3294453100
www.vignavillae.it
info@vignavillae.it

	Taurasi DOCG/DOP	Fiano di Avellino DOCG/DOP
		
Tipologia	**Rosso**	**Bianco**
Menzione Vigna	-	Menzione vigna -
Nome Vino	**I Ricordi**	**I Ricordi**
Annata	**2018**	**2024**
Vitigni	**Aglianico**	**Fiano**
Resa/Ha (q)	**70**	**65**
SO2 (mg/l)	**0,01**	**0,1**
Res. zuccherino (g/l)	**0,001**	**000,1**
Gradazione alcolica	**14,5%**	**13,5%**
Affinamento	**Legno e acciaio bottiglia**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 50,00/60,00**	**€ 25,00/35,00**
	Rubino scuro. Profumi di confettura di amarene, tabacco e liquirizia. In bocca trova proporzione con l'interazione tra potenza tannica e rotondità. Finale persistente.	**Paglia di media fittezza. Al naso fiori di lavanda e nocciole. Al gusto scivola piacevolmente in un finale di mandorla.**

Inizio attività
2003
Titolare
Tommaso Piscopo
Agronomo
Ciriaco Barrasso
Enologo
Fabio Gennarelli
Superficie vigneto
15 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
80.000
Etichette prodotte
16
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Vigne Guadagno srl
Società Agricola

SSPP 185 - Loc. Sant'Aniello
83030 Montefredane (AV)
mob +39 366 5600417
mob +39 348 6009188
www.vigneguadagno.it
g.guadagno@vigneguadagno.it



	Fiano di Avellino DOCG/DOP	Greco di Tufo DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
Inizio attività	**2010**		
Titolare	**Giuseppe Guadagno**		
Agronomo	**Nicola Cipolletta**		
Enologo	**Gennaro Reale**		
Superficie vigneto	**5 Ha**		
Conduzione vigneti	**Tradizionale**		
Bottiglie prodotte	**20.000**		
Etichette prodotte	**6**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si su appuntamento**		
Tipologia	**Bianco**	**Bianco**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Fiano di Avellino**	**Greco di Tufo**	**Metodo Classico Extra Brut**
Annata	**2023**	**2022**	**2018**
Vitigni	**Fiano**	**Greco**	**Fiano**
Resa/Ha (q)	**70**	**70**	Bottiglie prodotte **1.900**
SO2 (mg/l)	**66**	**85**	**46**
Res. zuccherino (g/l)	**0,4**	**0,7**	**0,35**
Gradazione alcolica	**13%**	**12,5%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio, 12 mesi bucce fini, bottiglia**	**Acciaio, 18 mesi affinamento acciaio su bucce fini + bottiglia**	**affinamento sui lieviti per 36 mesi prima della sboccatura**
Prezzo	**€ 19,00**	**€ 21,00**	**€ 31,00**
	Paglia con riflessi smeraldo. Naso di lime con accenni di grafite e nocciola tostata. Sorso fresco, lineare e immediato.	**Oro zecchino. Profumi di sorbe mature e frutta esotica. Sorso dinamico e fresco, con finale di mandorla amara.**	**Bollicine fini e durevoli. Profumi di pesca matura e limone. Al gusto carbonica vivace e piacevole chiusura agrumata**



Villla Matilde Avallone

Tenuta Pietrafusa
Via Grottone 36
83030 Pietradefusi (AV)
tel +39 0823 93088
mob +39 3357828030
www.villamatilde.it
info@villamatilde.it





	Greco di Tufo DOCG/DOP	Taurasi DOCG/DOP
Inizio attività	**2004**	
Titolare	**Cristina De Simone, con Cotarella & Chiasso**	
Agronomo	-	
Enologo	**M. Cristina De Simone con la consulenza di Cotarella & Chiasso**	
Superficie vigneto	**25 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**100.000**	
Etichette prodotte	**5**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Bianco Riserva**	**Rosso**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Contrada 127**	**Fusonero**
Annata	**2022**	**2019**
Vitigni	**Greco**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**40**	**56**
SO2 (mg/l)	**40**	**38**
Res. zuccherino (g/l)	**1,4**	**2,5**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**15%**
Affinamento	**Terracotta, acciaio e bottiglia**	**18 mesi barrique, bottiglia**
Prezzo	**€ 35,00**	**€ 37,00**
	Lucente sabbia dorata. Profumi di cedro, sambuco e pasticceria. Gusto dinamico, coerente ed equilibrato.	**Cuor di cocciniglia. Confettura di prugne e salamoia. Al gusto ottima struttura, con un passo delicato ed elegante.**



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, poco utilizzata, 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. È 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.

Il Consorzio di tutela dei vini Sannio, riconosciuto dal Ministero, segue il comparto e opera per la conoscenza e la diffusione dei marchi.

IGP Campania (ut supra).

The territory of Benevento is the one that contributes the most in quantitative terms to the Campania wine offer. The first DOP/DOCG of this province is obtained from the slopes of Mount Taburno: Aglianico del Taburno, produced in thirteen municipalities in the red, red reserve and rosé types. The wine has a ruby red color tending towards garnet, with aging and a minimum alcohol content of 12% vol. Aged for three years, of which at least one in wooden barrels and six months in the bottle and with a total alcoholic strength of 13% vol., it can bear the wording reserve on the label. Ideal with aged meats and cheeses.

The offer of this territory is enriched by the DOP/DOC Sannio, Falanghina del Sannio, and the IGP Dugenta, little used, Beneventano and Campania.

Sannio embraces the entire territory of the province of Benevento and includes the sub-areas Guardia Sanframondi or Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca and Taburno. There are numerous types, from whites, including sparkling ones, to reserve and superior reds, from quality sparkling to passito and rosé wines, from novello to aged wines. A DOP/DOC, therefore, that is intense and diversified, to satisfy even the most refined palates.

The Falanghina del Sannio includes the entire territory of the province of Benevento. The only DOP/DOC wine in which the name of the most widespread grape variety in our region is present. This DOC is by now the most widespread and best known of the Campania DOCs. It is a white that includes six categories: still, sparkling, quality sparkling, classic method quality sparkling, passito and late harvest. The colour is more or less intense straw yellow, the taste is dry, fresh, slightly acidic; the characteristic odour, more or less fruity.

The Benevento wine has a production area that covers the entire territory of the province of Benevento. These are the types: white, also in the sparkling and passito categories; red, also in the sparkling and passito categories, and also in the novel type; rosé, also in the sparkling category.

The Consortium for the protection of Sannio wines, recognized by the Ministry, works for the growth of sector and for the awareness and diffusion of the brands. IGP Campania (ut supra).



Aia dei Colombi
di Pascale Marcellino

C.da Sapenzie
82034 Guardia
Sanframondi (BN)
tel +39 0824 817139
www.aiadeicolombi.it
info@aiadeicolombi.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP Sottozona Guardia Sanframondi	Sannio DOC/DOP Sottozona Guardia Sanframondi
Inizio attività **2002**		
Titolare **Marcellino Pascale**		
Agronomo **Gaetano Pascale**		
Enologo -		
Superficie vigneto **12 Ha**		
Conduzione vigneti **Integrato**		
Bottiglie prodotte **60.000**		
Etichette prodotte **7**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si su prenotazione**		
Tipologia	**Falanghina del Sannio**	**Aglianico**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Falanghina**	**Aglianico**
Annata	**2024**	**2022**
Vitigni	**Falanghina**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**105**	**90**
SO2 (mg/l)	**75**	**16**
Res. zuccherino (g/l)	**0,6**	**1,7**
Gradazione alcolica	**14%**	**15%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**Botti rovere francese, acciaio e bottiglia**
Prezzo	**€ 13,00**	**€ 18,00**
	Paglierino vivace. Fiori bianchi, ananas e agrumi. Dinamica vibrante e progressione succosa, chiude sapido.	**Rubino con riflessi purpurei. Ciliegie, more di rovo e viola. Sorso fresco, tannini giovani e finale speziato.**



Cantina del Taburno srl
Società Agricola

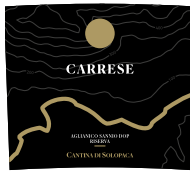
Via Sala snc
82030 Foglianise (BN)
tel +39 0824 871338
www.cantinadeltaburno.it
amministrazione@cantinadeltaburno.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno	Sannio DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
Inizio attività **1972**			
Titolare **Enzo Rillo**			
Agronomo -			
Enologo **Raffaele Di Marco**			
Superficie vigneto -			
Conduzione vigneti -			
Bottiglie prodotte **800.000**			
Etichette prodotte **21**			
Vendita diretta **si**			
Visite aziendali **si**			
Tipologia	**Falanghina del Sannio**	**Piedirosso**	Metodo **Martinotti**
Menzione Vigna	-	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino	**Taburno Falanghina del Sannio**	**Piedirosso**	**Folius**
Annata	**2024**	**2024**	-
Vitigni	-	**Piedirosso**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**100**	**80**	Bottiglie prodotte **30.000**
SO2 (mg/l)	**100**	**80**	**140**
Res. zuccherino (g/l)	**2**	**2**	**15**
Gradazione alcolica	**13%**	**13%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 17,00**	**€ 17,00**	**€ 17,00**
	Paglierino con riflessi oro. Lime, pompelmo ed erbe aromatiche. Sorso tagliente e sapido, di grande freschezza.	**Rubino con bordi violacei. Ciliegie nere, fragole e frutti di bosco. Sorso fresco e succoso, tannini morbidi.**	**Paglierino con fine perlage. Mela verde, fiori bianchi e agrumi. In bocca è agile, con progressione fresca e sapida.**



Cantina di Solopaca
Soc. Coop.

Via Bebiana 44
82036 Solopaca (BN)
tel +39 0824 977921
www.cantinasolopaca.it
info@cantinasolopaca.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP	Falanghina del Sannio Spumante DOC/DOP
			
Inizio attività	**1968**		
Titolare	**Presidente Carmine Coletta**		
Agronomo	**Carmine Coletta**		
Enologo	**Luciano Domenica**		
Superficie vigneto	**1.200 Ha**		
Conduzione vigneti	**Tradizionale**		
Bottiglie prodotte	**2.700.000**		
Etichette prodotte	**55**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Falanghina del Sannio**	**Aglianico Riserva**	**Martinotti**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Identitas**	**Carrese**	**Oro**
Annata	**2024**	**2021**	**2024**
Vitigni	**Falanghina**	**Aglianico**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**120**	Resa/ha (q) **120**	Bottiglie prodotte **38.800**
SO2 (mg/l)	**100**	SO2 (mg/l) **90**	SO2 (mg/l) **120**
Res. zuccherino (g/l)	**3**	Res. zuccherino (g/l) **1,7**	Res. zuccherino (g/l) **11**
Gradazione alcolica	**13,5%**	Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento	**Acciaio**	Affinamento **Acciaio e botte**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo	**€ 7,00/9,00**	Prezzo **€ 8,00/9,00**	Prezzo **€ 7,50**
	Paglierino luminoso. Ananas, mela e fiori bianchi. Sorso fresco, dinamico e sapido.	**Rubino con orlo granato. More di rovo, amarene, cuoio e spezie. Sorso strutturato, tannini serrati e lungo finale.**	**Paglierino, con perlage fine. Mela, agrumi e fiori bianchi. In bocca è fresco, cremoso e pulito. Chiusura sapida.**



Cantina La Guardiense Janare sca

Loc. Santa Lucia 104/105
82034 Guardia
Sanframondi (BN)
tel +39 0824 864034
www.janare.it
www.laguardiense.it
info@laguardiense.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP
		
Inizio attività	**1960**	
Titolare	**Domizio Pigna**	
Agronomo	**Domizio Pigna**	
Enologo	**Giuliano D'Ignazi Riccardo Cotarella**	
Superficie vigneto	**1500 Ha**	
Conduzione vigneti	**Intergrato**	
Bottiglie prodotte	**6.000.000**	
Etichette prodotte	**25**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Falanghina del Sannio**	**Aglianico Riserva**
Menzione Vigna	-	Menzione vigna -
Nome Vino	**Senete**	**Cantari**
Annata	**2024**	**2018**
Vitigni	**Falanghina**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**120**	**80**
SO2 (mg/l)	**42**	**38**
Res. zuccherino (g/l)	**6,20**	**1,6**
Gradazione alcolica	**13,20%**	**13,9%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**12-14 mesi barrique, cemento**
Prezzo	**€ 20,00**	**€ 27,00**
	Paglierino vivace. Fiori bianchi, agrumi e ananas. Succosa dinamica gustativa, chiude con scia sapida.	**Granato. Frutti neri maturi, tabacco e spezie dolci. In bocca è pieno, con tannini maturi e chiusura persistente.**



Cantine Iannella snc

di Iannella Mariantonietta

Via Tora snc
82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 872392
mob +39 378 0038444
www.cantineiannella.it
commerciale@cantineiannella.it

	Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Beneventano IGT/IGP	Falanghina del Sannio Spumante DOC/DOP
			
Inizio attività	**1920**		
Titolare	**Maria Fusco** **Mariantonietta Iannella**		
Agronomo	**Ernesto Buono**		
Enologo	**Ernesto Buono**		
Superficie vigneto	**11 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**200.000**		
Etichette prodotte	**20**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Rosso Riserva**	**Falanghina**	**Metodo Martinotti**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Don Nicola u Signore**	**Intus**	**Euforia Extra Dry**
Annata	**2020**	-	-
Vitigni	**Aglianico**	**Falanghina**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**75**	**100**	Bottiglie prodotte **20.000**
SO2 (mg/l)	**90**	**90**	**140**
Res. zuccherino (g/l)	**0,5**	**0,6**	**13**
Gradazione alcolica	**14%**	**13%**	**12%**
Affinamento	**6 mesi in barrique + 3/4 anni bottiglia**	**24 mesi anfora, 24 mesi bottiglia**	-
Prezzo	**€ 17,00**	**€ 40,00**	**€ 15,00**
	Rubino con orlo granato. Confettura di amarene, viola e spezie. Sorso strutturato, tannini fitti e acidità vibrante.	**Paglierino. Fiori bianchi, mela verde e agrumi. Dinamica gustativa snella, fresca, e agile. Scia sapida in chiusura.**	**Paglierino tenue, con spuma vivace. Mela annurca, pesca bianca e tiglio. Al gusto è morbido e fruttato, finale succoso.**



Cantine Tora

Località Tora
82030 Torrecuso (BN)
mob +39 392 9440283
www.cantinetora.it
info@cantintora.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP	Aglianico del Taburno DOCG/DOP
Inizio attività	**2001**	
Titolare	**Giampiero Rillo**	
Agronomo	**Giampiero Rillo**	
Enologo	**Angelo Valentino**	
Superficie vigneto	**11 Ha**	
Conduzione vigneti	**Intergrato**	
Bottiglie prodotte	**105.000**	
Etichette prodotte	**10**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Falanghina del Sannio**	**Rosso**
Menzione Vigna	-	-
Nome Vino	**Kissos**	**Il Castaldato**
Annata	**2024**	**2021**
Vitigni	**Falanghina**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**70**	**65**
SO2 (mg/l)	**38**	**25**
Res. zuccherino (g/l)	**0,2**	**0,2**
Gradazione alcolica	**14%**	**15%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**Acciaio, legno e bottiglia**
Prezzo	**€ 25,00/30,00**	**€ 60,00/70,00**
	Oro antico. Albicocche mature e camomilla essiccata. Freschezza e sapidità ben scandite al palato. Finale ammandorlato.	**Carminio con venature granate. Ciliegie sotto spirito e polvere di cacao. Sorso caldo, tannini fitti, finale lungo.**



Alexia Capolino Perlingieri

Via Marraioli 58
82037 Castelvenere (BN)
tel +39 0824 971541
mob +39 335 8367123
www.capolinoperlingieri.com
info@capolinoperlingieri.com

Campania IGT/IGP	Campania IGT/IGP
	
Inizio attività **2006**	
Titolare **Alexia Capolino Perlingieri**	
Agronomo **Stefano Chioccioli**	
Enologo **Stefano Chioccioli**	
Superficie vigneto **12 Ha**	
Conduzione vigneti **Biologico**	
Bottiglie prodotte **25.000**	
Etichette prodotte **7**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Sciascinoso**	Tipologia **Falanghina**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Sciasci'**	Nome Vino **Preta**
Annata **2022**	Annata **2024**
Vitigni **Sciascinoso**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **50**	Resa/ha (q) **50**
SO2 (mg/l) **86**	SO2 (mg/l) **89**
Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 16,00**	Prezzo **€ 13,00**
Rubino vivace. Ciliegie, fragoline di bosco e viola. Sorso fresco e scorrevole, tannini delicati e finale fruttato.	**Paglierino screziato di verde. Mela annurca, fiori bianchi e agrumi. Teso e sapido, di gratificante freschezza.**



A.A.C. di Sagnella Maria Pina

Via Nazionale Sannitica 48
82037 Castelvenere (BN)
tel +39 0824 940232
mob +39 379 1450248
www.castelle.it
amministrazione@castelle.it

Sannio DOC/DOP	Falanghina del Sannio DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **1992**		
Titolare **Maria Pina Sagnella**		
Agronomo -		
Enologo -		
Superficie vigneto **7 Ha**		
Conduzione vigneti **Biologico**		
Bottiglie prodotte **50.000**		
Etichette prodotte **9**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Tipologia **Barbera**	Tipologia **Vendemmia Tardiva**	Metodo **Martinotti**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Dolce Andromeda**	Nome Vino **Kydonia**	Nome Vino **Syrio**
Annata **2020**	Annata **2018**	Annata -
Vitigni **Barbera/Camaiola**	Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **70**	Bottiglie prodotte **3.500**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **76**
Res. zuccherino (g/l) **8**	Res. zuccherino (g/l) **2**	Res. zuccherino (g/l) **6**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Botte di rovere**	Affinamento **Botte di rovere**	Affinamento **Bottiglia**
Prezzo **€ 35,00**	Prezzo **€ 32,00**	Prezzo **€ 30,00**
Rubino intenso. Ciliegie mature, prugna e accenni speziati. Bocca fresca e morbida, tannini gentili.	**Oro. Frutta gialla matura, mela cotogna e miele d'agrumi. Sorso ampio e sapido, di bella prospettiva.**	**Paglierino tenue, con perlage fine. Fiori bianchi, mela e agrumi. Teso, fresco e piacevole al gusto.**



Cavaliere Mennato Falluto
Azienda Agricola

Località Saude 14
82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 876260
mob +39 333 6707361
www.falluto.it
info@falluto.it

	Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	Tipologia	Tipologia	Metodo
1920	**Rosso Riserva**	**Rosato**	**Martinotti**
Titolare	Menzione vigna	Menzione vigna	Menzione vigna
Mennato Falluto	-	-	-
Agronomo	Nome Vino	Nome Vino	Nome Vino
Alessandro Colangelo	**Pioniere**	**Rosato**	**Dominio Extra Dry**
Enologo	Annata	Annata	Annata
Ernesto Buono	**2015**	**2024**	-
Superficie vigneto	Vitigni	Vitigni	Vitigni
20 Ha	**Aglianico**	**Aglianico**	**Falanghina**
Conduzione vigneti	Resa/Ha (q)	Resa/ha (q)	Bottiglie prodotte
Integrato	**70**	**80**	**6.000**
Bottiglie prodotte	SO2 (mg/l)	SO2 (mg/l)	SO2 (mg/l)
100.000	**80**	**100**	**100**
Etichette prodotte	Res. zuccherino (g/l)	Res. zuccherino (g/l)	Res. zuccherino (g/l)
15	**0,4**	**0,6**	**15**
Vendita diretta	Gradazione alcolica	Gradazione alcolica	Gradazione alcolica
si	**14,5%**	**13,5%**	**12%**
Visite aziendali	Affinamento	Affinamento	Affinamento
si	**3 anni barrique**	-	-
	Prezzo	Prezzo	Prezzo
	€ 30,00	**€ 10,00**	**€ 8,00**
	Granato intenso. Frutti neri maturi, tabacco, cuoio e cacao. Bocca austera, con tannini dal tocco gentile. Persistente.	**Rosa con lampi cerasuolo. Ciliegie, melagrana e lamponei. Sorso fresco e sapido, con delicata trama tannica.**	**Paglierino tenue, con spuma vivace. Pesca nettarina, mela e fiori gialli. In bocca è morbido e fruttato, finale succoso.**



Elena Catalano
Azienda Agricola
di Alessandro Russo

Via Monte Pino 48
82100 Benevento (BN)
tel +39 0824 276382
mob +39 345 2102374
www.elenacatalano.it
info@elenacatalano.it

	Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno
		
Inizio attività	Tipologia	Tipologia
2018	**Aglianico**	**Coda Di Volpe**
Titolare	Menzione Vigna	Menzione vigna
Alessandro Russo	-	-
Agronomo	Nome Vino	Nome Vino
Alessio Macchia	**Pino**	**Taburno Coda di Volpe**
Enologo	Annata	Annata
Alessio Macchia	**2022**	**2024**
Superficie vigneto	Vitigni	Vitigni
12 Ha	**Aglianico**	**Coda di Volpe**
Conduzione vigneti	Resa/Ha (q)	Resa/Ha (q)
In Conversione Biologico	**80**	**90**
Bottiglie prodotte	SO2 (mg/l)	SO2 (mg/l)
45.000	-	-
Etichette prodotte	Res. zuccherino (g/l)	Res. zuccherino (g/l)
7	**0**	**0**
Vendita diretta	Gradazione alcolica	Gradazione alcolica
si	**14%**	**13%**
Visite aziendali	Affinamento	Affinamento
si	**Acciaio**	**Acciaio**
	Prezzo	Prezzo
	€ 20,00	**€ 18,00**
	Rubino vivace. Confettura di mirtilli, more di rovo e viola. Sorso fresco, tannini espressivi e finale speziato.	**Paglierino intenso. Pesca gialla, pera e fiori di campo. In bocca è rotondo e morbido, chiusura ammandorlata.**

1812
Fattoria La Rivolta



Ciurica snc
Fattoria La Rivolta

Contrada Rivolta snc
82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 872921
www.fattorialarivolta.com
info@fattorialarivolta.com

	Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno	Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**1997**		
Titolare	**Paolo Cotroneo**		
Agronomo	**Vincenzo Mercurio**		
Enologo	**Vincenzo Mercurio**		
Superficie vigneto	**30 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**200.000**		
Etichette prodotte	**12**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Coda di Volpe**	**Rosso**	**Martinotti**
Menzione Vigna	-	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino	**Coda di Volpe**	**Aglianico del Taburno**	**Ellenikos Rosè**
Annata	**2024**	**2021**	**2021**
Vitigni	**Coda di Volpe**	**Aglianico del Taburno**	-
Resa/Ha (q)	**70**	**70**	Bottiglie prodotte -
SO2 (mg/l)	**60/80**	**67**	-
Res. zuccherino (g/l)	**0,3**	**0,1**	-
Gradazione alcolica	**13,5%**	**14,5%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**18 mesi botte, 12 mesi bottiglia**	-
Prezzo	**€ 12,50**	**€ 14,50**	**€ 10,00**
	Paglierino. Pesca gialla, mandorla e ginestra. Ingresso morbido e pieno, con prolungata chiusura sapida.	**Rubino intenso. Amarene, more di gelso, viola e pepe nero. In bocca è strutturato, con tannini vivi e finale lungo.**	**Rosa tenue, dal perlage fine. Fragoline, ribes rosso e arancia sanguinella. Sorso fresco e vivace. Finale sapido.**



Fontana Reale
Azienda Agricola

Via San Giovanni 182
82100 Benevento (BN)
mob +39 348 2627821
www.fontanareale.com
info@fontanareale.com

	Falanghina del Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP
		
Inizio attività	**1992**	
Titolare	**Rino Corbo**	
Agronomo	**Rino Corbo**	
Enologo	**Ernesto Buono**	
Superficie vigneto	**10 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**50.000**	
Etichette prodotte	**11**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Falanghina del Sannio**	**Aglianico**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Nana'**	**Séron**
Annata	**2024**	**2021**
Vitigni	**Falanghina**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**100**	**80**
SO2 (mg/l)	**60**	**40**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0**
Gradazione alcolica	**13%**	**15%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio, 1 anno legno**
Prezzo	**€ 15,00**	**€ 18,00**
	Paglierino luminoso. Ananas, mela e fiori di acacia. Sorso fresco e gratificante, finale di frutta e sale.	**Rubino con bordo granato. Amarene, more di rovo e spezie dolci. In bocca è caldo e persistente, con tannini decisi.**



Fontanavecchia

di Libero Rillo
Azienda Agricola

Via Fontanavecchia snc
82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 876275
mob +39 334 9399039
www.fontanavecchia.info
info@fontanavecchia.info

Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Falanghina del Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno
	
Tipologia **Rosso Riserva**	Tipologia **Vendemmia Tardiva**
Menzione Vigna **Cataratte**	Menzione vigna -
Nome Vino **Vigna Cataratte**	Nome Vino **Libero "T" Particella 031**
Annata **2020**	Annata **2020**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **115**	SO2 (mg/l) **102**
Res. zuccherino (g/l) **1,4**	Res. zuccherino (g/l) **0,7**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **18 mesi barrique rovere francese, 2 anni bottiglia**	Affinamento **Barrique rovere francese, 6 mesi, bottiglia 2 anni**
Prezzo **€ 27,00**	Prezzo **€ 27,00**
Carminio vivace. Naso profondo di fiori e frutti scuri. Sorso scattante, con freschezza agrumata e tannini cesellati.	**Paglierino lucente. Miele e idrocarburi. Sorso caldo, percorso da progressiva freschezza, chiude su scia balsamica.**

Inizio attività
1980
Titolare
Libero Rillo
Agronomo
Arturo Erbaggio
Enologo
Emiliano Falsini
Superficie vigneto
20 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
180.000
Etichette prodotte
16
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si



Il Poggio

Azienda Agricola
di Fusco Carmine

Via Defenze 4
82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 874068
mob +39 338 9454074
www.ilpoggiovini.it
info@ilpoggiovini.it

Falanghina del Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno	Sannio DOC/DOP
	
Tipologia **Falanghina del Sannio**	Tipologia **Coda di Volpe**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Falanghina del Sannio**	Nome Vino **Coda di Volpe**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Coda di Volpe**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **105**	SO2 (mg/l) **102**
Res. zuccherino (g/l) **6**	Res. zuccherino (g/l) **6**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **6 mesi acciaio**	Affinamento **6 mesi acciaio**
Prezzo **€ 10,00**	Prezzo **€ 11,00**
Paglierino con riflessi verdolini. Lime, mela verde e fiori bianchi. Teso e sapido al palato, di succosa freschezza.	**Paglierino. Pesca, ananas e fiori gialli. Sorso morbido e pieno, finale di mandorla.**

Inizio attività
1996
Titolare
Carmine Fusco
Agronomo
-
Enologo
Franco Bernabei
Matteo Bernabei
Superficie vigneto
20 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
180.000
Etichette prodotte
14
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

LA FORTEZZA
Enzo Rillo



La Fortezza srl

Società Agricola

Località Tora II 20
82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 886155
mob +39 398 1083361
www.vinilafortezza.it
info@lafortezzasrl.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno	Sannio DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	Tipologia **Falanghina del Sannio**	Tipologia **Fiano**	Metodo **Martinotti**
2009	Menzione Vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Titolare **Enzo Rillo**	Nome Vino **Falanghina Enzo Rillo**	Nome Vino **Fiano Enzo Rillo**	Nome Vino **Maleventum**
Agronomo **Staff tecnico aziendale**	Annata **2024**	Annata **2024**	Annata -
Enologo **Vittorio Festa**	Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Fiano**	Vitigni **Falanghina**
Superficie vigneto **60 Ha**	Resa/Ha (q) **85**	Resa/Ha (q) **75**	Bottiglie prodotte **100.000**
Conduzione vigneti **Biologico, Integrato**	SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Bottiglie prodotte **800.000**	Res. zuccherino (g/l) **<2**	Res. zuccherino (g/l) **<2**	Res. zuccherino (g/l) **10**
Etichette prodotte **16**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12%**
Vendita diretta **si**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Autoclave**
Visite aziendali **si**	Prezzo **€ 13,00**	Prezzo **€ 15,00**	Prezzo **€ 12,00**
	Paglierino screziato di verde. Lime, fiori bianchi e mela limoncella. Sorso teso e sapido, di soddisfacente freschezza.	**Paglierino. Fiori bianchi, pera decana e nocciola. Beva agile, fresco e rotondo, finale ammandorlato.**	**Paglierino, con fine perlage. Mela annurca, erbe aromatiche e fiori bianchi. Fresco e sapido, con chiosa agrumata.**

La Vinicola Del Titerno



La Vinicola del Titerno

Via Iacovelli snc
82030 Faicchio (BN)
tel +39 0824 814380
mob +39 335 7173488
www.lavinicoladeltiterno.it
info@lavinicoladeltiterno.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP	Falanghina del Sannio Spumante DOC/DOP
			
Inizio attività **1982**	Tipologia **Falanghina del Sannio**	Tipologia **Barbera**	Metodo **Martinotti**
Titolare **Alfredo Di Leone** **Talio Di Leone**	Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Agronomo **Carlo Lavorgna**	Nome Vino **Falanghina Selezione V**	Nome Vino **Barbera Selezione V**	Nome Vino **Spumante Falanghina del Sannio Selezione V**
Enologo **Alessio Di Leone**	Annata **2024**	Annata **2024**	Annata -
Superficie vigneto **12 Ha**	Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Barbera/Camaiola**	Vitigni **Falanghina**
Conduzione vigneti **Tradizionale**	Resa/Ha (q) **80**	Resa/ha (q) **70**	Bottiglie prodotte **8.000**
Bottiglie prodotte **2.500.000**	SO2 (mg/l) **105**	SO2 (mg/l) **90**	SO2 (mg/l) **95**
Etichette prodotte **20**	Res. zuccherino (g/l) **<2**	Res. zuccherino (g/l) **<2**	Res. zuccherino (g/l) **9**
Vendita diretta **si**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12%**
Visite aziendali **si**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
	Prezzo **€ 14,00**	Prezzo **€ 15,00**	Prezzo **€ 15,00**
	Paglierino vivace. Ananas, mela renetta e fiori bianchi. Sorso fresco, sapido e coerente chiusura fruttata.	**Rubino con bordi violacei. Ciliegie nere, fragole e frutti di bosco. Sorso fresco e succoso, tannini morbidi.**	**Paglierino, con fine perlage. Mela verde, fiori bianchi e agrumi. In bocca è agile, con progressione fresca e sapida.**

MONSERRATO
1973



Tecnoagricola arl
Società Agricola

Contrada La Francesca snc
82100 Benevento (BN)
tel +39 0824 565041
mob +39 338 4968620
www.monserrato1973.it
info@monserrato1973.it

Beneventano IGT/IGP	Campania IGT/IGP
	
Tipologia **Barbera**	Tipologia **Bianco**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Barbera**	Nome Vino **Murate di sopra**
Annata **2022**	Annata **2024**
Vitigni **Barbera/Camaiola**	Vitigni **Falanghina, Fiano**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) **60**	SO2 (mg/l) **70**
Res. zuccherino (g/l) **< 0,10**	Res. zuccherino (g/l) **< 0,10**
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Anfora**	Affinamento **Acciaio e barrique**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 20,00**
Paglierino dai riflessi dorati. Frutta gialla esotica, erbe aromatiche. Entra in bocca teso ed è sapido nel finale.	**Carminio fitto con orlo viola. Ribes e fiori scuri. Il sorso risulta fresco, di trama tannica sottile. Chiude lungo.**

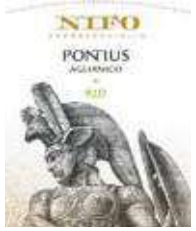
Inizio attività
1973
Titolare
Paola Zecchina
Agronomo
Fortunato Sebastiano
Enologo
Fortunato Sebastiano
Anna Russo
Superficie vigneto
14 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
20.000
Etichette prodotte
6
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

NIFO
SARRAPOCHIELLO



Nifo Sarrapochiello Lorenzo
Azienda Agricola

Via Piana 62
82030 Ponte (BN)
tel +39 0824 876450
mob +39 349 4503408
www.nifo.eu
info@nifo.eu

Falanghina del Sannio DOCG/DO	Aglianico del Taburno DOCG/DOP
	
Tipologia **Falanghina del Sannio**	Tipologia **Rosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Fluusa**	Nome Vino **Pontius**
Annata **2024**	Annata **2019**
Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/ha (q) **50**
SO2 (mg/l) **36,8**	SO2 (mg/l) **10**
Res. zuccherino (g/l) **0,13**	Res. zuccherino (g/l) **0,2**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio e barrique**
Prezzo **€ 12,00**	Prezzo **€ 15,00**
Paglierino frammisto a verde. Agrumi, mela verde e fiori bianchi. In bocca è tonico, fresco e succoso. Chiusura sapida.	**Rubino con orlo granato. Amarene, mirtilli, tabacco e spezie. Sorso austero, con tannini fitti. Lunga persistenza.**

Inizio attività
1998
Titolare
Lorenzo Nifo Sarrapochiello
Agronomo
Lorenzo Nifo Sarrapochiello
Enologo
Lorenzo Nifo Sarrapochiello
Superficie vigneto
25 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
100.000
Etichette prodotte
-
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Euvitis 21 Agricoltura Territorio Sviluppo srl

Via San Benedetto 93
82030 Ponte (BN)
tel +39 0824 874878
mob +39 328 9841178
www.oconevini.it
info@oconevini.it

Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Beneventano IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
		
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Moscato Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Anàstasi**	Nome Vino **Mosca Bianca**	Nome Vino **Alalunga Extra Brut**
Annata **2020**	Annata **n.v.**	Annata **2022**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Moscato Bianco**	Vitigni **Aglianico, Falanghina**
Resa/Ha (q) **90**	Resa/Ha (q) **100**	Bottiglie prodotte **12.000**
SO2 (mg/l) **76**	SO2 (mg/l) **96**	SO2 (mg/l) **102**
Res. zuccherino (g/l) **2,5**	Res. zuccherino (g/l) **<2**	Res. zuccherino (g/l) **5,5**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Barrique**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Sui lieviti**
Prezzo **€ 35,00**	Prezzo **€ 12,00/15,00**	Prezzo **€ 15,00/20,00**
Rubino con orlo granato. Amarene, more di rovo, viola e spezie. Sorso strutturato, tannini energici e lunga scia.	**Paglierino con lampi dorati. Salvia, fiori d'arancio e dolci spezie. Sorso aromatico, fresco e gradevole.**	**Paglierino dal minuto perlage. Agrumi, mela verde e biancospino. In bocca è teso, pulito e verticale; chiude sapido.**

Inizio attività **1910**
Titolare **Giorgio Vergona**
Agronomo **-**
Enologo **Carmelo Ferrara**
Superficie vigneto **7 Ha**
Conduzione vigneti **Tradizionale**
Bottiglie prodotte **150.000**
Etichette prodotte **24**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**
Attività di Enoturismo **si**



Poderi Simeone
di Pasquale Simeone

Via Francigena 18
82030 Ponte (BN)
mob +39 392 2467498
www.poderisimeone.it
simeonepas89@hotmail.it

Campania IGT/IGP	Campania IGT/IGP
	
Tipologia **Aglianico**	Tipologia **Coda di Volpe**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Aglianico**	Nome Vino **Coda di Volpe**
Annata **2025**	Annata **2025**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Coda di Volpe**
Resa/Ha (q) **90**	Resa/ha (q) **110**
SO2 (mg/l) **85**	SO2 (mg/l) **95**
Res. zuccherino (g/l) **1**	Res. zuccherino (g/l) **1**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento -	Affinamento **Acciaio e barrique**
Prezzo **€ 10,00/15,00**	Prezzo **€ 10,00/15,00**
Rubino con riflessi purpurei. Ciliegie, ribes nero e viola. Ingresso succoso, tannini gagliardi e finale fruttato.	**Paglierino delicato. Pera, mela golden e fiori di campo. Al gusto è morbido e rotondo, con scia ammandorlata.**

Inizio attività **2015**
Titolare **Pasquale Simeone**
Agronomo **Pasquale Simeone**
Enologo **Pasquale Simeone**
Superficie vigneto **14 Ha**
Conduzione vigneti **Integrato**
Bottiglie prodotte **5.000**
Etichette prodotte **4**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**



Rossovermiglio
di Pierantonio Verlingieri

Via Paduli Buonalbergo 53
82020 Paduli (BN)
tel +39 0824 927178
mob +39 335 5898511
www.rossovermiglio.com
rossovermiglio@virgilio.com

	Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP	Falanghina del Sannio Spumante DOC/DOP
			
Inizio attività	**1988**		
Titolare	**Pierantonio Verlingieri**		
Agronomo	**Pierantonio Verlingieri**		
Enologo	**Pierantonio Verlingieri**		
Superficie vigneto	**18 Ha**		
Conduzione vigneti	**Integrato**		
Bottiglie prodotte	**70.000**		
Etichette prodotte	**10**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si su prenotazione**		
Tipologia	**Fiano**	**Aglianico**	**Metodo Martinotti**
Menzione Vigna	-	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino	**Sannio Fiano**	**Sannio Aglianico**	**Frenesìa**
Annata	**2022**	**2019**	**n.v.**
Vitigni	**Fiano**	**Aglianico**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**100**	**100**	Bottiglie prodotte **15.000**
SO2 (mg/l)	**181**	**68,8**	**66**
Res. zuccherino (g/l)	**0,6**	**0,1**	**10,6**
Gradazione alcolica	**13%**	**13,5%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**Barrique**	**Autoclave**
Prezzo	**€ 18,00**	**€ 20,00**	**€ 18,00**
	Paglierino denso. Nocciola, pera matura e fiori di tiglio. Sorso rotondo e fresco, con finale ammandorlato.	**Rubino con orli granato. Visciole, more di rovo e liquirizia. Sorso strutturato, tannini vivi e chiusura speziata.**	**Paglierino tenue, con spuma fine. Mela verde, biancospino e agrumi. In bocca è fresco, sapido e agile.**



Scompiglio
di Simone Valente
Azienda Agricola

Via Foresta 12
82037 Castelvenere (BN)
mob +39 347 9870645
www.aziendaagricolascompiglio.it
info@aziendaagricolascompiglio.it

	Falanghina del Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP
		
Inizio attività	**2011**	
Titolare	**Simone Valente**	
Agronomo	**Simone Valente**	
Enologo	**Ernesto Buono**	
Superficie vigneto	**6 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**15.000**	
Etichette prodotte	**3**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Falanghina del Sannio**	**Barbera**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Falanghina del Sannio**	**Sannio Barbera**
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Falanghina**	**Barbera/Camaiola**
Resa/Ha (q)	**100**	**70**
SO2 (mg/l)	**28**	**90**
Res. zuccherino (g/l)	**2**	**<2**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 11,00**	**€ 15,00**
	Paglierino luminoso. Fiori bianchi, mela limoncella e agrumi. Beva fresca e sapida, chiusura succosa.	**Rubino vivace. Ciliegie, prugna e pepe nero. In bocca è fresco e succoso, con tannini gentili. Persistente.**



Serra degli Ilici

di Michele Sauchella
Azienda Agricola

Frazione Santo Stefano 99
82038 Vitulano (BN)
tel +39 0824 1771316
mob +39 348 5521846
www.serradeglilici.com
serradeglilici@virgilio.it

Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno
	
Inizio attività **2004**	
Titolare **Michele Sauchella**	
Agronomo **Carmine Coletta**	
Enologo **Massimiliano Musto**	
Superficie vigneto **12 Ha**	
Conduzione vigneti **Tradizionale**	
Bottiglie prodotte **20.000**	
Etichette prodotte **7**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **no**	
Tipologia **Rosso**	Tipologia **Coda di Volpe**
Menzione Vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Veemente**	Nome Vino **Coda di Volpe**
Annata **2017**	Annata **2024**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Coda di Volpe**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **78**	SO2 (mg/l) **130**
Res. zuccherino (g/l) **0,83**	Res. zuccherino (g/l) **0,3**
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Barrique e acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 12,00**	Prezzo **€ 8,00**
Granato pieno. Amarene, prugna, cuoio e spezie. Bocca potente, con tannini fitti e lunga persistenza.	**Paglierino denso. Pera decana, ginestra e mandorla. Sorso morbido e rotondo, con lunga chiusura sapida.**



Tenuta Le Vignole

di Luigi Verrillo

Via Cortesano 203
82030 Faicchio (BN)
tel +39 0824 863714
mob +39 328 5387404
www.tenutalevignole.it
info@tenutalevignole.it

Sannio DOC/DOP	Sannio DOC/DOP
	
Inizio attività **2014**	
Titolare **Luigi Verrillo**	
Agronomo **Lorenzo Fappiano**	
Enologo **Lorenzo Fappiano**	
Superficie vigneto **27 Ha**	
Conduzione vigneti **Integrato**	
Bottiglie prodotte **100.000**	
Etichette prodotte **11**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Barbera**	Tipologia **Coda di Volpe**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Sannio Barbera**	Nome Vino **Sannio Coda di Volpe**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Barbera/Camaiola**	Vitigni **Coda di Volpe**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/ha (q) **60**
SO2 (mg/l) **51**	SO2 (mg/l) **110**
Res. zuccherino (g/l) **0,2**	Res. zuccherino (g/l) **0,4**
Gradazione alcolica **13,55%**	Gradazione alcolica **13,1%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 18,00**
Rubino dai riflessi viola. Nuance tostate, more e radice di liquirizia. In bocca è avvolgente, caldo ed equilibrato.	**Tenue paglierino. Ginestra e nocciola fresca. Sorso saporito, teso ed equilibrato. Chiude con sbuffi di erbe aromatiche.**



Tenuta Sant'Agostino arl
Società Agricola

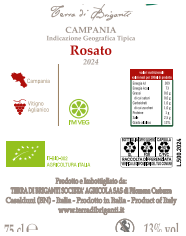
Via Cupa 8
82036 Solopaca (BN)
mob +39 393 5051862
www.tenutasantagostino.it
info@tenutasantagostino.it

	Beneventano IGT/IGP	Beneventano IGT/IGP
		
Inizio attività	**2013**	
Titolare	**Carlo Ceparano**	
Agronomo	**Vincenzo Mercurio**	
Enologo	**Vincenzo Mercurio**	
Superficie vigneto	**7 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**5.000**	
Etichette prodotte	**4**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Bianco**	**Bianco**
Menzione Vigna	-	
Menzione vigna		-
Nome Vino	**Scomposto**	**Ventiventi**
Annata	**2022**	**2022**
Vitigni	**Malvasia di Candia**	**Trebbiano Toscano**
Resa/Ha (q)	**50**	**50**
SO2 (mg/l)	-	-
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0,3**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**13%**
Affinamento	**Anfora**	**Anfora**
Prezzo	**€ 17,00**	**€ 17,00**
	Paglierino con riflessi dorati. Frutta gialla, fiori e cenni di erbe aromatiche. Sorso pieno, fresco e sapido.	**Paglierino. Pera decana, mela renetta e fiori di campo. Al gusto è morbido, equilibrato e dal finale sapido.**



Terra di Briganti
Soc. Agr. sas

Via Tacceto 6
82027 Casalduni (BN)
mob +39 347 1257684
www.terradibriganti.it
info@terradibriganti.it

	Campania IGT/IGP	Beneventano IGT/IGP
		
Inizio attività	**2013**	
Titolare	**Filomena Casbarra**	
Agronomo	-	
Enologo	-	
Superficie vigneto	**7 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico, biodinamico**	
Bottiglie prodotte	**25.000**	
Etichette prodotte	**10**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Rosato**	**Falanghina**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Rosato**	**Falanghina Nato Nudo**
Annata	**2024**	**2022**
Vitigni	**Aglianico**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**60/70**	**70/80**
SO2 (mg/l)	**30**	**27**
Res. zuccherino (g/l)	**4**	**4**
Gradazione alcolica	**13%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**Legno e bottiglia**
Prezzo	**€ 15,00**	**€ 19,00**
	Rosa tenue con riflessi cerasuolo. Fragole, ciliegie e petali di rosa. Fresco e sapido, coerente finale fruttato.	**Paglierino con sfumature oro. Frutta gialla, erbe aromatiche e ginestra. Sorso convincente, sapido e vibrante.**



Terre Massesi

Via Collevecchio Fraz. Massa
82030 Faicchio (BN)
mob +39 389 5571701
www.terremassesi.it
info@terremassesi.it

Inizio attività
2017
Titolare
Alessio Di Leone
Davide Di Leone
Giovanni Di Leone
Agronomo
Carlo Lavorgna
Enologo
Alessio Di Leone
Superficie vigneto
14 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
6.000
Etichette prodotte
3
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Sannio DOC/DOP



Tipologia
Coda di Volpe
Menzione Vigna
-
Nome Vino
Lengualonga
Annata
2024
Vitigni
Coda di Volpe
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
95
Res. zuccherino (g/l)
<2
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 22,00

Paglierino brillante, trama intensa. Spunti di salvia, timo e fiori di campo. Palato di ottima sapidità e freschezza.

Sannio DOC/DOP



Tipologia
Barbera
Menzione vigna
-
Nome Vino
Lucella
Annata
2024
Vitigni
Barbera/Camaiola
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
<2
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 26,00

Carminio impenetrabile. Viole e prugne sono percorsi da sottile vena balsamica. Il palato è coerente, elegante, morbido.



Terre Stregate

Località Santa Lucia
82034 Guardia
Sanframondi (BN)
tel +39 0824 817857
www.terrestregate.it
terrestregate@gmail.com

Inizio attività
2004
Titolare
Carlo Iacobucci
Agronomo
Carlo Iacobucci
Enologo
Armando Iacobucci
Superficie vigneto
25 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
100.000
Etichette prodotte
14
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Falanghina del Sannio DOC/DOP



Tipologia
Falanghina del Sannio
Menzione vigna
-
Nome Vino
Svelato
Annata
2024
Vitigni
Falanghina
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
0,5
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 12,00

Paglierino vivido. Naso di mela annurca e zest di limone. Palato teso e sapido. Rinfrescante chiusura agrumata.

Sannio DOC/DOP



Tipologia
Aglianico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Manent
Annata
2022
Vitigni
Aglianico
Resa/ha (q)
60
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
0,5
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Barrique
Prezzo
€ 12,00

Carminio a maglie strette. More di rovo, chiodi di garofano e liquirizia. all'olfatto. Sorso pulito e fresco di buona sapidità.

Falanghina del Sannio Spumante DOC/DOP



Metodo
Martinotti
Menzione vigna
-
Nome Vino
Calidonio
Annata
-
Vitigni
Falanghina
Bottiglie prodotte
5.000
SO2 (mg/l)
66
Res. zuccherino (g/l)
10,6
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
Autoclave
Prezzo
€ 12,00

Paglierino brillante e sottile perlage. Frutta gialla matura e pan brioche. Sorso fresco, con finale ammandorlato.



Torre dei Chiusi

di Domenico Pulcino
Azienda Agricola

Via Limiti 1
82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 874476
mob +39 339 6161321
www.torredeichiusi.it
dpulcino@libero.it

	Aglianico del Taburno DOCG/DOP	Falanghina del Sannio DOC/DOP Sottozona Taburno	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**1990**		
Titolare	**Domenico Pulcino**		
Agronomo	**Domenico Pulcino**		
Enologo	**Domenico Pulcino**		
Superficie vigneto	**15 Ha**		
Conduzione vigneti	**Integrato**		
Bottiglie prodotte	**90.000**		
Etichette prodotte	**15**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Rosso**	**Falanghina del Sannio**	**Metodo Martinotti**
Menzione Vigna	-	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino	**Arces**	**Adria**	**Michaela**
Annata	**2022**	**2024**	**2024**
Vitigni	**Aglianico**	**Falanghina**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**70**	Resa/Ha (q) **70**	Bottiglie prodotte **20.000**
SO2 (mg/l)	**90**	SO2 (mg/l) **95**	SO2 (mg/l) **95**
Res. zuccherino (g/l)	**4**	Res. zuccherino (g/l) **3,8**	Res. zuccherino (g/l) **14**
Gradazione alcolica	**14%**	Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento	**Acciaio, legno e barrique**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo	**€ 16,00**	Prezzo **€ 14,00**	Prezzo **€ 15,00**
	Rubino intenso. Ciliegie, more di gelso e viola. Sorso fresco, tannini loquaci e finale di liquirizia.	**Paglierino con riflessi verdolini. Agrumi, mela verde e biancospino. In bocca è fresco e teso, con finale sapido.**	**Paglierino tenue e spuma vivace. Mela renetta, pesca e fiori bianchi. Ingresso morbido e chiusura fruttata.**



Vitivinicola Anna Bosco

Via San Tommaso 34
82037 Castelvenere (BN)
tel +39 0824 940483
mob +39 329 7489190
www.vitivinicolabosco.it
vitivinicolaannabosco@gmail.com

	Beneventano IGT/IGP	Campania IGT/IGP
		
Inizio attività	**1974**	
Titolare	**Anna Bosco**	
Agronomo	**Staff tecnico aziendale**	
Enologo	**Staff tecnico aziendale**	
Superficie vigneto	**1,5 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**10.000**	
Etichette prodotte	**6**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Barbera**	**Barbera**
Menzione vigna	-	Menzione vigna -
Nome Vino	**Armonico**	**Don Bosco**
Annata	**2023**	**2024**
Vitigni	**Barbera/Camaiola**	**Barbera/Camaiola**
Resa/Ha (q)	**60**	Resa/ha (q) **45**
SO2 (mg/l)	**70**	SO2 (mg/l) **80**
Res. zuccherino (g/l)	**tracce**	Res. zuccherino (g/l) **tracce**
Gradazione alcolica	**14%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento	**Cemento, acciaio**	Affinamento **Cemento, acciaio**
Prezzo	**€ 12,00**	Prezzo **€ 15,00**
	Rubino cupo. Ciliegie, tabacco ed echi balsamici. Sorso pieno, sapido ed equilibrato. Finale persistente.	**Amaranto denso. Naso sussurato, con giovanili nuance fruttate. Freschezza e tannini irruenti. Lungo finale ammandorlato.**

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. È 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.

Il Consorzio di tutela dei vini VITICA, riconosciuto dal Ministero, segue il comparto e opera per la conoscenza e la diffusione dei marchi.
IGP Campania (ut supra).

Falerno del Massico, the most famous, appreciated and expensive wine of antiquity, has a production area that includes five municipalities and is produced in the following types: white, red, reserve red, Primitivo, Primitivo reserve. The red reaches min alcohol content. 12.5% vol, with one year in barrel. If aged for three years, one of which in barrel, it becomes a reserve.
Primitivo has a minimum alcoholic content of 13% vol and a minimum aging of one year. The red types go well with roasts as well as aged cheeses; the white type, with seafood appetizers and grilled fish.
Aversa wine is produced in the Asprinio white and Asprinio spumante types. The production area involves nineteen municipalities in the Caserta province and three municipalities in the Neapolitan area. The white is more or less intense straw yellow with a minimum alcohol content. 10.5% vol. The taste is dry, fruity, very characteristic. Suggestive is the combination with DOP buffalo mozzarella from Campania, as well as with seafood cuisine. The sparkling wine has a fine and persistent foam and is perfect as an aperitif and for refined menus.
Galluccio is produced in six municipalities in the province of Caserta in the types white, red, red reserve with two years of aging, one of which in barrel, and rosé. With an aromatic and delicate taste, these wines have intensely fruity aromas.
Casavecchia di Pontelatone involves eight municipalities and is produced in red types with mandatory aging of two years, of which at least one in wood, and red Riserva if aged at least three years, of which at least eighteen months in wood. It is a rather structured wine, with low acidity and a high presence of anthocyanins and tannins. Perfect pairing with red meats and aged cheeses.
The Caserta province also includes IGP wines: Roccamonfina, Terre del Volturno and the Campania regional IGP.
Roccamonfina includes twenty-five municipalities in the province of Caserta. There are many types: white, sweet white, sparkling white, raisin white, red, sweet red, sparkling red, raisin red, new red, rosé, sweet rosé, sparkling rosé.
Terre del Volturno wines are produced in as many as seventy-nine municipalities in the Caserta province and in three of the Neapolitan province. These are the types: white, sweet white, sparkling white, raisin white, red, sweet red, sparkling red, raisin red, new red, rosé, sweet rosé, sparkling rosé.
The Consortium for the protection of Caserta wines, VITICA, recognized by the Ministry, works for the growth of sector and for the awareness and diffusion of the brands.
IGP Campania (ut supra).



Masseria I Monaci
di Gravina Girolamo

Via Fontanelle Corterosa snc
81040 Pontelatone (CE)
mob +39 342 5766031
www.amasseria.it
info@amasseria.it

Casavecchia di Pontelatone DOC/DOP



Inizio attività
1998
Titolare
Girolamo Gravina
Agronomo
-
Enologo
Danilo Trabucco
Superficie vigneto
4 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
6.000
Etichette prodotte
3
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Amasseria
Annata
2022
Vitigni
Casavecchia
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Barrique e acciaio
Prezzo
€ 20,00

Rubino profondo. More di rovo, prugne, pepe nero e liquirizia. Sorso di corpo, tannini energici e finale balsamico.



Aglaia
di Enrica Pagano sas
Società Agricola

Strada Prov. Sessa Cellole
Località Sant'Agostino
81037 Sessa Aurunca (CE)
mob +39 349 8025464
www.aglaiagricola.com
aglaia.agricola@libero.it

Falerno del Massico DOC/DOP



Inizio attività
2021
Titolare
Enrica Pagano
Agronomo
Salvatore Martino
Enologo
Danilo Trabucco
Superficie vigneto
4 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
5.000
Etichette prodotte
1
Vendita diretta
si

Tipologia
Bianco
Menzione Vigna
-
Nome Vino
Lytica
Annata
2024
Vitigni
Falanghina
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 18,00

Paglierino luminoso. Agrumi, fiori bianchi e pesca tabacchiera. Sorso fersco, sapido e scia minerale in chiusura.



ALE.P.A.
Società Agricola srl

Via Carpinito
81013 Caiazzo (CE)
mob +39 335 5376164
www.alepa.it
info@alepa.it

Inizio attività
1986
Titolare
Paola Riccio
Agronomo
-
Enologo
-
Superficie vigneto
2,5 Ha
Conduzione vigneti
Biologico certificato, agricoltura rigenerativa
Bottiglie prodotte
9.000
Etichette prodotte
6
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Pallagrello Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Riccio Bianco
Annata
2021
Vitigni
Pallagrello Bianco
Resa/Ha (q)
35
SO2 (mg/l)
21
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 23,00

Oro intenso. Frutta secca, miele millefiori, albicocca disidratata e spezie. Al gusto è maturo, ampio e sapido.

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Falanghina
Menzione vigna
-
Nome Vino
Casa di Campagna
Annata
2023
Vitigni
Falanghina
Resa/ha (q)
35
SO2 (mg/l)
0
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 18,00

Paglierino. Fiori gialli, ananas e mela golden. Sorso fresco e sapido, di facile beva e con un ottimo corpo.

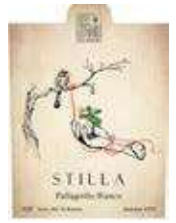


Andrea Palmieri

Via Salomoni Acquaviva snc
81040 Pontelatone (CE)
mob +39 351 8079355
www.domusvinaria.com
andrea92.4@hotmail.it

Inizio attività
2012
Titolare
Andrea Palmieri
Agronomo
Fabio Gennarelli
Enologo
Fabio Gennarelli
Superficie vigneto
3,2 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
10.000
Etichette prodotte
-
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Pallagrello Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Stilla
Annata
2024
Vitigni
Pallagrello Bianco
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
32
Res. zuccherino (g/l)
3
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
-

Paglierino con riflessi dorati. Pesca gialla, albicocca e ginestra. In bocca è morbido e sapido, di buona persistenza.

Terre del Volturno IGP/IGT



Tipologia
Casavecchia
Menzione vigna
-
Nome Vino
Rudis
Annata
2023
Vitigni
Casavecchia
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
24
Res. zuccherino (g/l)
2
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Barrique
Prezzo
-

Rubino fitto. More di rovo, prugna, liquirizia ed echi balsamici. Sorso potente, tannini ruggenti e lunga chiusura.

CANTINA DI LISANDRO



Poderi Bosco
Società Agricola

SP 325 30 - Località Squille di
Castel Campagnano
81010 Castel Campagnano (CE)
tel +39 0823 867228
mob +39 340 2998305
www.cantinadilisandro.it
info@cantinadilisandro.it

Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP Rosato frizzante
		
Tipologia **Pallagrello Bianco**	Tipologia **Casavecchia**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Lancella**	Nome Vino **Cimmarino**	Nome Vino **Rosé Brut Nature**
Annata **2024**	Annata **2021**	Annata -
Vitigni **Pallagrello Bianco**	Vitigni -	Vitigni **Pallagrello Nero**
Resa/Ha (q) **65**	Resa/ha (q) **65**	Bottiglie prodotte **4.000**
SO2 (mg/l) **87**	SO2 (mg/l) **73**	SO2 (mg/l) **65**
Res. zuccherino (g/l) **3**	Res. zuccherino (g/l) **2,5**	Res. zuccherino (g/l) **2**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 13,00**	Prezzo **€ 15,00**	Prezzo **€ 18,00**
Paglierino con sfumature oro. Pesca noce, albicocca e fiori gialli. Morbido e sapido, di buona persistenza.	**Rubino profondo. More di gelso, prugna, pepe e liquirizia. In bocca è potente, con tannini serrati e chiosa balsamica.**	**Rosa tenue, dal finissimo perlage. Fragoline, ribes e arancia sanguinella. Snello, agile e teso. Chiusura sapida.**

Inizio attività
2000
Titolare
Almerigo Bosco
Agronomo
Vincenzo Coppola
Enologo
Fortunato Sebastiano
Superficie vigneto
12 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
120.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si



Cantina Trabucco
di Danilo Trabucco

Corso Vittorio Emanuele snc
81030 Carinola (CE)
mob +39 327 6117364
www.cantinatrabucco.com
cantinatrabucco@gmail.com

Falerno del Massico DOC/DOP	Terre del Volturno IGT/IGP
	
Tipologia **Primitivo**	Tipologia **Primitivo vinificato in bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Primo Antico**	Nome Vino **Paradosso**
Annata **2022**	Annata **2024**
Vitigni **Primitivo**	Vitigni **Primitivo**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **14,5%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 20,00**
Rubino fitto. Prugne, marasche e spezie dolci. In bocca è caldo e avvolgente, tannini arrotondati e finale fruttato.	**Paglierino intenso. Pesca nettarina, erbe aromatiche e pot-pourri. Fresco, sapido e buona struttura.**

Inizio attività
2003
Titolare
Danilo Trabucco
Agronomo
Danilo Trabucco
Enologo
Danilo Trabucco
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
40.000
Etichette prodotte
6
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Collefasani
Società Agricola arl

Via Giovanni Pascoli 27
81034 Mondragone (CE)
tel +39 0823 97 8618
mob +39 388 4667521
www.cantinecollefasani.it
cantinecollefasani@gmail.com

Falerno del Massico DOC/DOP



Tipologia
Bianco

Menzione vigna
-

Nome Vino
Bacchanalia

Annata
2024

Vitigni
Falanghina

Resa/Ha (q)
90

SO2 (mg/l)
-

Res. zuccherino (g/l)
-

Gradazione alcolica
13,5%

Affinamento
Acciaio

Prezzo
€ 8,00

Paglierino vivace. Fiori bianchi, mela annurca e agrumi. Dritto, fresco e scorrevole. Chiusura sapida.

Falerno del Massico DOC/DOP



Tipologia
Primitivo

Menzione vigna
-

Nome Vino
Lapilli

Annata
2021

Vitigni
Primitivo

Resa/ha (q)
70

SO2 (mg/l)
-

Res. zuccherino (g/l)
1

Gradazione alcolica
15%

Affinamento
Acciaio

Prezzo
€ 10,00

Rubino intenso. Prugne, confettura di more e spezie dolci. Caldo e morbido, tannini vellutati.

Inizio attività
2007

Titolare
Stefano Fabrocile

Agronomo
Salvatore Martino

Enologo
Danilo Trabucco

Superficie vigneto
7 Ha

Conduzione vigneti
Integrato

Bottiglie prodotte
70.000

Etichette prodotte
4

Vendita diretta
si

Visite aziendali
si



Cantine Palazzo Marchesale
Società Agricola

Via Cavour 35
81030 Villa di Briano (CE)
mob +39 333 7116101
www.cantinepalazzomarchesale.it
cantinepalazzomarchesale@gmail.com

Campania IGT/IGP



Tipologia
Asprinio

Menzione vigna
-

Nome Vino
IX Denari

Annata
2024

Vitigni
Asprinio

Resa/Ha (q)
60

SO2 (mg/l)
-

Res. zuccherino (g/l)
-

Gradazione alcolica
13%

Affinamento
Acciaio

Prezzo
€ 18,00

Paglierino con nuance dorate. Frutta gialla, fiori ed erbe aromatiche. Equilibrato, fresco e sapido.

Casavecchia di Pontelatone DOC/DOP



Tipologia
Rosso

Menzione vigna
-

Nome Vino
Plinio

Annata
2022

Vitigni
Casavecchia

Resa/ha (q)
60

SO2 (mg/l)
-

Res. zuccherino (g/l)
-

Gradazione alcolica
14%

Affinamento
12 mesi acciaio e 12 mesi barrique

Prezzo
€ 25,00

Rubino fitto. More di gelso, mirtilli, liquirizia e spezie. Vigore e volume, tannini espressivi e finale balsamico.

Vino Spumante di Qualità



Metodo
Martinotti

Menzione vigna
-

Nome Vino
Brianò

Annata
-

Vitigni
Asprinio

Bottiglie prodotte
8.000

SO2 (mg/l)
-

Res. zuccherino (g/l)
-

Gradazione alcolica
12%

Affinamento
Acciaio

Prezzo
€ 25,00

Paglierino, dal minuto perlage. Mela renetta, tocchi agrumati e fiori bianchi. Sorso fresco e sapido, beva dissetante.

Inizio attività
2021

Titolare
Leonardo Vanacore, Raffaele Vanacore, Corrado Benfidi, Clorinda Benfidi

Agronomo
Danilo Trabucco

Enologo
Stefano Ferrante
Danilo Trabucco

Superficie vigneto
5 Ha

Conduzione vigneti
Tradizionale

Bottiglie prodotte
22.000

Etichette prodotte
5

Vendita diretta
si

Visite aziendali
si



Carlo Menale

Via Belvedere 50
81031 Aversa (CE)
tel +39 081 5038361
mob +39 391 4189978
www.cantinacarlomenale.it
cantinacarlomenale@gmail.com

	Aversa DOC/DOP	Terre del Volturno IGT/IGP	Aversa Asprinio Spumante DOC/DOP
			
Tipologia	**Asprinio**	**Asprinio frizzante**	**Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Asprinio Menale Carlo**	**Mimì "Kanti'njere"**	**Asprinio Metodo Classico**
Annata	**2024**	**s.a.**	**2024**
Vitigni	**Asprinio**	**Asprinio**	**Vigneti ad alberata**
Resa/Ha (q)	**80**	**80**	**1.000**
SO2 (mg/l)	**86**	**60**	**48**
Res. zuccherino (g/l)	**<2**	**<2**	**<3**
Gradazione alcolica	**12%**	**11,5%**	**11,5%**
Affinamento	**Acciaio e botti grandi**	**Acciaio**	**Acciaio e sui lieviti**
Prezzo	**€ 9,90**	**€ 13,90**	**€ 21,90**
	Paglierino screziato di verde. Limone, pompelmo e mela verde. Sorso teso e snello, acidità vibrante e chiusura sapida.	**Giallo Verdolino, con spuma vivace. Agrumi, mela verde e fiori bianchi. Beva fresca, sapida e dissetante.**	**Paglierino con riflessi verdolini e perlage fine. Fiori bianchi, mela verde e biscotto al limone. Sorso tagliente e sapido.**

Inizio attività **1990**
Titolare **Carlo Menale**
Agronomo **-**
Enologo **Gianluca Tommaselli**
Superficie vigneto **-**
Conduzione vigneti **Tradizionale**
Bottiglie prodotte **5.000**
Etichette prodotte **4**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**



Consiglio
di Perrotta Girolamo

Via Castelluccio 7 Carano
81037 Sessa Aurunca (CE)
mob +39 347 5796829
aziendaconsiglio@gmail.com

	Falerno del Massico DOC/DOP	Falerno del Massico DOC/DOP
		
Tipologia	**Bianco**	**Primitivo**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Bianco Perla**	**Elysium**
Annata	**2024**	**2022**
Vitigni	**Falanghina**	**Primitivo**
Resa/Ha (q)	-	-
SO2 (mg/l)	-	-
Res. zuccherino (g/l)	-	**0**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**15,5%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio e bottiglia**
Prezzo	**€ 14,00**	**€ 30,00**
	Paglierino luminoso. Fiori bianchi, agrumi e mela. Fresco e sapido; piacevole e succoso.	**Rubino fitto. Prugna, ciliegia matura e spezie dolci. Sorso caldo e rotondo, tannini arrotondati.**

Inizio attività **2008**
Titolare **Girolamo Perrotta**
Agronomo **Salvatore Martino**
Enologo **Danilo Trabucco**
Superficie vigneto **2,5 Ha**
Conduzione vigneti **Integrato**
Bottiglie prodotte **4.000**
Etichette prodotte **7**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**

DG & Company srls

Via Salomoni Acquasanta 11
81040 Pontelatone (CE)
mob +39 320 9267932
dgcompanysrls@gmail.com



Casavecchia di Pontelatone DOC/DOP



Inizio attività
2021
Titolare
-
Agronomo
Antonio Di Giovannantonio
Enologo
Antonio Di Giovannantonio
Superficie vigneto
3 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
6.000
Etichette prodotte
4
Vendita diretta
si
Visite aziendali
no

Tipologia
Rosso Riserva
Menzione vigna
-
Nome Vino
L'origine
Annata
2021
Vitigni
Casavecchia
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
22
Res. zuccherino (g/l)
0,85
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Botte e bottiglia
Prezzo
€ 20,00

Rubino profondo. Frutti neri, spezie, tabacco e tocco balsamico. Potente, con tannini serrati e lunga chiusura.

Falerno del Massico DOC/DOP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Masseria San Rocco
Annata
2023
Vitigni
Falanghina
Resa/ha (q)
90
SO2 (mg/l)
25
Res. zuccherino (g/l)
0,6
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio e bottiglia
Prezzo
€ 10,00

Giallo paglierino. Fiori bianchi, pesca noce e agrumi. In bocca è fresco e sapido. Finale pulito e cristallino.

Vino spumante di Qualità



Metodo
Martinotti
Menzione vigna
-
Nome Vino
-
Annata
s.a.
Vitigni
Asprinio
Bottiglie prodotte
1.500
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
8
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
Autoclave e bottiglia
Prezzo
€ 10,00

Verdolino, dal vivace perlage. Limone, mela verde e fiori bianchi. Teso, fresco e succoso; chiude sapido.

Eureka Onlus

Società Cooperativa Sociale

Via Treviso I Traversa 10
81033 Casal di Principe (CE)
tel +39 081 8923880
mob +39 328 7949712
www.vitematta.it
info@vitematta.it



Aversa DOC/DOP



Inizio attività
2015
Titolare
Vincenzo Letizia
Agronomo
Vincenzo Letizia
Enologo
Gianluca Tommaselli
Superficie vigneto
2,5 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
120.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia
Asprinio
Menzione vigna
-
Nome Vino
Reginae
Annata
2024
Vitigni
Asprinio
Resa/Ha (q)
70/90
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
0,5
Gradazione alcolica
11%
Affinamento
Acciaio e bottiglia
Prezzo
€ 8,50

Paglierino con riflessi verdolini. Lime, pompelmo e fiori bianchi. Teso e sapido all'assaggio, di grande freschezza.

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Asprinio
Menzione vigna
-
Nome Vino
Pietra Bianca
Annata
2024
Vitigni
Asprinio
Resa/Ha (q)
70/90
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
1
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
Acciaio sui lieviti e bottiglia
Prezzo
€ 16,00

Verdolino luminoso. Agrumi, mela verde ed erbe aromatiche. Sorso vibrante e sapido, lunga chiusura agrumata.

Aversa Asprinio Spumante DOC/DOP



Metodo
Classico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Radice Etrusca
Annata
2019
Vitigni
Asprinio
Bottiglie prodotte
8.000
SO2 (mg/l)
11
Res. zuccherino (g/l)
0,2
Gradazione alcolica
11,5%
Affinamento
Acciaio e sui lieviti
Prezzo
€ 25,00

Paglierino, dal perlage finissimo. Pan brioche, agrumi e mela annurca. Sorso succoso, teso e sapido.



Fattoria Alois FTA
Azienda Agricola srl

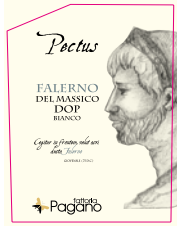
Via Ragazzano - Loc.tà Audelino
81040 Pontelatone (CE)
tel +39 0823 876710
www.vinialois.it
info@vinialois.it

	Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP
		
Inizio attività	**1992**	
Titolare	**Michele Alois**	
Agronomo	-	
Enologo	**Giovanni Piccirillo**	
Superficie vigneto	**20 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**130.000**	
Etichette prodotte	**9**	
Vendita diretta	**no**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Pallagrello Bianco**	**Pallagrello Nero**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Caiatì**	**Cunto**
Annata	**2024**	**2022**
Vitigni	**Pallagrello Bianco**	**Pallagrello Nero**
Resa/Ha (q)	**50**	**50**
SO2 (mg/l)	**30**	**30**
Res. zuccherino (g/l)	**<1**	**<1**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**Legno e bottiglia**
Prezzo	**€ 14,00**	**€ 23,00**
	Paglierino con lampi dorati. Pesca gialla, fiori di campo e miele d'acacia. Morbido, caldo e avvolgente, finale sapido.	**Rubino intenso. Ciliegie mature, prugna e pepe nero. Sorso pieno, tannini setosi e impronta speziata.**



Fattoria Pagano

Via Provinciale per Falciano 2
81030 Carinola (CE)
mob +39 389 5475419
www.fattoriapagano.it
info@fattoriapagano.it

	Falerno del Massico DOC/DOP	Falerno del Massico DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2006**		
Titolare	**Angelo Pagano**		
Agronomo	**Emilio Corrente**		
Enologo	**Roberto Fiore**		
Superficie vigneto	**27 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**200.000**		
Etichette prodotte	**17**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Primitivo**	**Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna	-	-	Menzione vigna -
Nome Vino	**Voluptas**	**Pectus**	Nome Vino **Trebus**
Annata	**2023**	**2024**	Annata **2024**
Vitigni	**Primitivo**	**Falanghina**	Vitigni **Greco, Fiano, Falanghina**
Resa/Ha (q)	-	-	Bottiglie prodotte **7.000**
SO2 (mg/l)	**51**	**54**	SO2 (mg/l) **72**
Res. zuccherino (g/l)	**2,0**	**8,1**	Res. zuccherino (g/l) **1,1**
Gradazione alcolica	**14%**	**14%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento	**18 mesi acciaio**	**Botte e acciaio**	Affinamento **Sui lieviti almeno 6 mesi**
Prezzo	**€ 15,00**	**€ 17,00**	Prezzo **€ 15,00**
	Rubino intenso. Prugne, marasche e spezie dolci. Morbido, avvolgente, con tannini vellutati.	**Paglierino luminoso. Fiori bianchi, pesca gialla e agrumi. Sorso fresco, sapido e armonico.**	**Paglierino, dal fine perlage. Mela limoncella, sensazioni agrumate e biancospino. Sorso fresco e sapido. Finale pulito.**



Gennaro Papa sas

di Antonio Papa
Azienda Agricola

Piazza Limata 2
81030 Falciano del Massico (CE)
tel +39 0823 931267
mob +39 328 1230228
www.gennaropapa.it
gennaropapavini@gmail.com

Falerno del Massico DOC/DOP	Falerno del Massico DOC/DOP
Tipologia **Primitivo**	Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Campantuono**	Nome Vino **Memoriae**
Annata **2023**	Annata **2024**
Vitigni **Primitivo**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **25**	Resa/ha (q) **65**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **90**
Res. zuccherino (g/l) **2,58**	Res. zuccherino (g/l) **3,89**
Gradazione alcolica **16%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio e bottiglia**	Affinamento **Acciaio e bottiglia**
Prezzo **€ 45,00**	Prezzo **€ 19,00**
Rubino scuro. Prugne, more di rovo e spezie dolci. All'assaggio è caldo e avvolgente, con tannini arrotondati.	**Paglierino. Fiori bianchi, mela e agrumi. Freschezza e sapidità in sinergia. Finale terso e pulito.**

Inizio attività
1988
Titolare
Antonio Papa
Agronomo
Pierfrancesco Rizzo
Enologo
Maurilio Chioccia, Roberto Chioccia
Superficie vigneto
9 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
6
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si



Il Verro

Via Lautoni - Loc.tà Acquavalle
81040 Formicola (CE)
tel +39 0823 382944
mob +39 335 1223462
www.ilverro.it
info@ilverro.it

Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
Tipologia **Bianco**	Tipologia **Pallagrello Nero**	Metodo **Classico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Sheep**	Nome Vino -	Nome Vino **Sheeep**
Annata **2022**	Annata **2024**	Annata **2021**
Vitigni **Coda di Pecora**	Vitigni **Pallagrello Nero**	Vitigni **Coda di Pecora**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **70**	Bottiglie prodotte **1.300**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio e bottiglia**	Affinamento **42 mesi sui lieviti**
Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 16,00**	Prezzo **€ 42,00**
Paglierino con sfumature oro. Frutta gialla, tiglio ed erbe aromatiche. Sorso pieno e sapido, con buona freschezza.	**Rubino con riflessi purpurei. Ciliegie, frutti di bosco e pepe nero. Ingresso fresco, tannini morbidi e finale speziato.**	**Paglierino, dal raffinato perlage. Pan brioche, mela gialla e miele d'agrumi. Bocca fresca e cremosa. Chiusura sapida.**

Inizio attività
2003
Titolare
Cesare Avenia
Agronomo
Elio De Rosa
Enologo
Vincenzo Mercurio
Superficie vigneto
5 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
5
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

AZIENDA ENOTURISTICA
ISCRITTA NELL'ELENCO REGIONALE
caserta





La Masserie

di Carusone Giuseppe
Azienda Agricola

Località Masserie snc
81041 Bellona (CE)
tel +39 0823 965394
mob +39 320 7886728
www.lamasserie.it
info@lamasserie.it

Inizio attività
2008
Titolare
Giuseppe Carusone
Agronomo
Ernesto Buono
Enologo
Ernesto Buono
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
7
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Pallagrello Nero
Menzione vigna
-
Nome Vino
Vulturnus
Annata
2024
Vitigni
Pallagrello Nero
Resa/Ha (q)
75
SO2 (mg/l)
50
Res. zuccherino (g/l)
0,5
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 16,00

Rubino intenso. Ciliegie nere, prugna e spezie scure. Sorso morbido, tannini setosi e finale di liquirizia.

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Rosato
Menzione vigna
-
Nome Vino
Veritas
Annata
2024
Vitigni
Casavecchia
Resa/ha (q)
70
SO2 (mg/l)
50
Res. zuccherino (g/l)
0,5
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 18,00

Rosa con nuance corallo. Fragoline di bosco, lampone e melagrana. Sorso fresco e sapido, di beva dissetante.

Magliulo



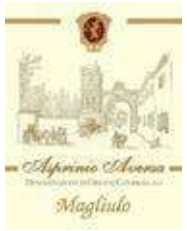
Magliulo srl

Società Agricola

Via Generoso Manna 29
81030 Frignano (CE)
tel +39 081 8900928
mob +39 342 5011258
vinimagliulo.com
magliulovini@gmail.com

Inizio attività
1700
Titolare
Raffaele Magliulo
Agronomo
Eduardo Magliulo
Enologo
Eduardo Magliulo
Superficie vigneto
10 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
100.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Aversa DOC/DOP



Tipologia
Asprinio
Menzione vigna
-
Nome Vino
-
Annata
2024
Vitigni
Asprinio
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
70
Res. zuccherino (g/l)
0,6
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
Bottiglia
Prezzo
€ 9,00

Paglierino con riflessi verdolini. Lime, mela verde e fiori bianchi. Sorso teso, con freschezza vibrante e sapidità.

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Carditello Rosso
Annata
2023
Vitigni
Pallagrello Nero, Piedirosso
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
0,5
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Bottiglia
Prezzo
€ 10,00

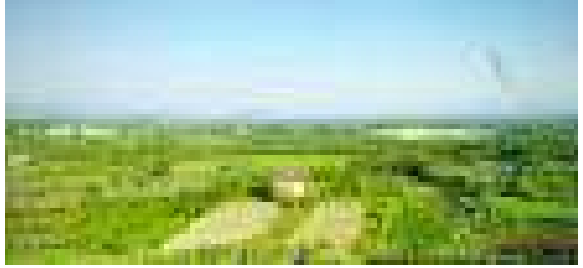
Rubino intenso. Frutti rossi maturi e spezie scure. Equilibrato, tannini morbidi e coerente finale fruttato.

Aversa Spumante di Asprinio DOC/DOP



Metodo
Martinotti
Menzione vigna
-
Nome Vino
Real Delizia
Annata
2024
Vitigni
Asprinio
Bottiglie prodotte
3.000
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
0,6
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
Bottiglia
Prezzo
€ 15,00

Giallo verdolino e perlage fine. Agrumi, mela verde e fiori bianchi. Sorso tagliente e sapido.



Masseria Coste di Cuma
Società Agricola srl

Via Provinciale per Cascano
81030 Carinola (CE)
mob +39 340 1110211
www.masseriacostedicuma.it
masseriacostedicuma@gmail.com

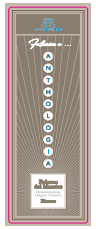
	Falerno del Massico DOC/DOP	Falerno del Massico DOC/DOP
		
Tipologia	**Rosso**	**Primitivo**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Don Peppe**	**Francesco I**
Annata	**2020**	**2022**
Vitigni	**Aglianico**	**Primitivo, Piedirosso**
Resa/Ha (q)	**90**	**80**
SO2 (mg/l)	**25**	**27**
Res. zuccherino (g/l)	**0,4**	**0,6**
Gradazione alcolica	**13%**	**13,5%**
Affinamento	**6 mesi bottiglia**	**3 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 15,00**	**€ 16,00**
	Rubino con riflessi granato. Amarene, prugna e spezie scure. In bocca è caldo e strutturato, con tannini decisi.	**Rubino fitto. Prugna, confettura di ciliegie e spezie dolci. Al gusto è caldo, morbido e persistente.**

Inizio attività
2016
Titolare
Nicola Manna
Agronomo
Antonio Di Giovannantonio
Enologo
Antonio Di Giovannantonio
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
10.000
Etichette prodotte
3
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Masseria Felicia
Società Agricola

Località San Terenzano snc
81037 Sessa Aurunca (CE)
tel +39 0823 377514
mob +39 347 0032655
www.masseriafelicia.it
info@masseriafelicia.it

	Falerno del Massico DOC/DOP	Falerno del Massico DOC/DOP
		
Tipologia	**Rosso**	**Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Etichetta Bronzo**	**Anthologia**
Annata	**2017**	**2022**
Vitigni	**Aglianico, Piedirosso**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	-	-
SO2 (mg/l)	**80**	**150**
Res. zuccherino (g/l)	**0,8**	**0,4**
Gradazione alcolica	**14,5%**	**13,5%**
Affinamento	**Acciaio, tonneau e bottiglia**	**Acciaio e bottiglia**
Prezzo	**€ 35,00**	**€ 21,50**
	Granato. Frutti neri maturi, tabacco, spezie e accenni minerali. Profondo, con tannini maturi e lunga chiusura.	**Paglierino screziato d'oro. Frutta a polpa gialla, gelsomino e camomilla. Sorso pieno e sapido, di buona profondità.**

Inizio attività
2003
Titolare
Alice Fiorenza
Agronomo
Vincenzo Mercurio
Enologo
Vincenzo Mercurio
Superficie vigneto
3 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
12.000
Etichette prodotte
6
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Masseria Piccirillo

Viticoltori dal 1998



Masseria Piccirillo

Via Carpinito 4
81013 Caiazzo (CE)
tel +39 0823 862886
mob +39 351 5886191
www.masseriapiccirillo.com
masseria.piccirillo@virgilio.it

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia **Pallagrello Nero**
Menzione vigna -
Nome Vino **Arausta**
Annata **2022**
Vitigni **Pallagrello Nero**
Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **20**
Res. zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **13%**
Affinamento -
Prezzo **€ 18,00**

Rubino profondo. Ciliegie nere, prugna e spezie dolci. Sorso pieno, tannini vellutati e lungo finale.

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia **Pallagrello Bianco**
Menzione vigna -
Nome Vino **Beati Colli**
Annata **2024**
Vitigni **Pallagrello Bianco**
Resa/ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **30**
Res. zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento -
Prezzo **€ 18,00**

Paglierino con bagliori oro. Pesca, fiori gialli e miele. In bocca è morbido e sapido. Coerente finale fruttato.

Inizio attività **2001**
Titolare **Giovanna Palumbo**
Agronomo **Giovanni Piccirillo**
Enologo **Giovanni Piccirillo**
Superficie vigneto **4 Ha**
Conduzione vigneti -
Bottiglie prodotte **18.000**
Etichette prodotte **4**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**

AZIENDA AGRICOLA nugnes



Nugnes

Società Agricola

Via Vicinale snc
81030 Carinola (CE)
mob +39 349 8366036
www.aziendagricolanugnes.it
segreteria@aziendagricolanugnes.it

Falerno del Massico DOC/DOP



Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -
Nome Vino **Tacito Bianco**
Annata **2024**
Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) **120**
Res. zuccherino (g/l) **3**
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento -
Prezzo **€ 18,00**

Paglierino luminoso. Fiori bianchi, mela golden e agrumi. Fresco, snello e scorrevole, chiude con persistente sapidità.

Falerno del Massico DOC/DOP



Tipologia **Rosso Riserva**
Menzione vigna -
Nome Vino **Onn Anto**
Annata **2019**
Vitigni **Aglianico, Primitivo, Piedirosso**
Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) **110**
Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **14,5%**
Affinamento **18 mesi legno e 12 mesi bottiglia**
Prezzo **€ 35,00**

Rubino con orlo granato. Amarene sotto spirito, prugna, pepe nero e cuoio. Sorso caldo, tannini decisi e scia balsamica.

Inizio attività **2006**
Titolare **Rosalba Orefice**
Agronomo **Fabio Gennarelli**
Enologo **Fabio Gennarelli**
Superficie vigneto **6 Ha**
Conduzione vigneti **Integrato**
Bottiglie prodotte **80.000**
Etichette prodotte **9**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**



PORTO DI MOLA

Porto di Mola
di Antimo Esposito
Società Agricola

S.S. 430 Km 16, 200
81040 Rocca d'Evandro (CE)
tel +39 0823 925801
mob +39 335 7795924
www.portodimola.it
info@portodimola.it

Galluccio DOC/DOP	Roccamonfina IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **2002**		
Titolare **Antimo Esposito**		
Agronomo **Antonio Russo**		
Enologo **Arturo Erbaggio**		
Superficie vigneto **70 Ha**		
Conduzione vigneti **Biologico**		
Bottiglie prodotte **400.000**		
Etichette prodotte **21**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Attività di Enoturismo **si**		
Tipologia **Rosso Riserva**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Classico**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Contra del Duca**	Nome Vino **Acquamara**	Nome Vino **Cava Nera**
Annata **2018**	Annata **2022**	Annata **2019**
Vitigni **Aglianico Amaro**	Vitigni **Falanghina, Greco, Fiano**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/ha (q) **80**	Bottiglie prodotte **2.666**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **80**
Res. zuccherino (g/l) **2**	Res. zuccherino (g/l) **2**	Res. zuccherino (g/l) **0**
Gradazione alcolica **15%**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Acciaio e legno**	Affinamento **Acciaio e barrique**	Affinamento **48 mesi su lieviti**
Prezzo **€ 33,00**	Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 28,00**
Granato. Frutti neri maturi, spezie e cenni minerali. Volume e struttura, tannini maturi e lunga chiusura.	**Paglierino con sfumature oro. Frutta gialla, erbe aromatiche e agrumi. Freschezza vibrante e sapidità vulcanica.**	**Paglierino dal perlage finissimo. Pan brioche, fiori gialli, agrumi e mela renetta. Sorso asciutto, teso e sapido.**



REGINAVIARUM
VIGNAIOLI IN TERRA DI FALERNO
Campania

Regina Viarum sas
di Elda Maddalena & C.

Via Vellaria I Traversa
81030 Falciano del Massico (CE)
tel +39 0823 931299
mob +39 329 2064243
www.reginaviarum.com
info@reginaviarum.com

Falerno del Massico DOC/DOP	Falerno del Massico DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **2005**		
Titolare **Elda Maddalena**		
Agronomo **Gennaro Reale**		
Enologo **Gennaro Reale**		
Superficie vigneto **5 Ha**		
Conduzione vigneti **Biologico**		
Bottiglie prodotte **20.000**		
Etichette prodotte **8**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Tipologia **Primitivo**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Zer05**	Nome Vino **Kleopatra**	Nome Vino **Stile**
Annata **2023**	Annata **2023**	Annata **2024**
Vitigni **Primitivo**	Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Falanghina**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **60**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **80**	SO2 (mg/l) **80**
Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **0**	Res. zuccherino (g/l) **7**
Gradazione alcolica **14,5%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Acciaio e tonneau**	Affinamento **Anfora**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 14,50**	Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 15,00**
Rubino intenso. Ciliegie mature, prugna e spezie scure. In bocca è morbido e caldo, con tannini rotondi.	**Paglierino con riflessi oro. Frutta gialla, tiglio ed erbe aromatiche. Al gusto è armonico, finale di frutta e sale.**	**Giallo paglierino e finissimo perlage. Mela annurca, fiori bianchi e accenni agrumati. Sorso fresco e sapido.**



Sclavia srl
Società Agricola

Via Case Sparse snc
Località Marianello
81040 Liberi (CE)
mob +39 335 7406773
www.sclavia.com
info@sclavia.com

Inizio attività
2012
Titolare
Riccardo Brancaccio
Agronomo
Vincenzo Coppola
Enologo
Maurizio Alongi
Superficie vigneto
15 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
7
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Pallagrello Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Calù
Annata
2024
Vitigni
Pallagrello Bianco, Fiano, Asprinio
Resa/Ha (q)
45
SO2 (mg/l)
98
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
6 mesi acciaio
Prezzo
€ 18,00

Paglierino luminoso. Frutta gialla, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Bocca rotonda, fresca e sapida.

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Pallagrello Nero
Menzione vigna
-
Nome Vino
Lucia a Monticelli
Annata
2022
Vitigni
Pallagrello Nero
Resa/Ha (q)
45
SO2 (mg/l)
98
Res. zuccherino (g/l)
0
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Tonneau
Prezzo
€ 28,00

Rubino intenso. Ciliegia matura, frutti di bosco e pepe nero. Sorso morbido, tannini fini. Chiusura speziata.



Sergio Sagliocco

Via Felce - Zona P.I.P.
81040 Formicola (CE)
mob +39 339 8068034
www.saglioccovini.it
info@saglioccovini.it

Inizio attività
2019
Titolare
Sergio Sagliocco
Agronomo
Vincent Renzo
Enologo
Vincent Renzo
Superficie vigneto
4 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
40.000
Etichette prodotte
4
Vendita diretta
no
Visite aziendali
si

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Casavecchia
Menzione vigna
-
Nome Vino
Casavecchia
Annata
2022
Vitigni
Casavecchia
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
<2
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 14,00

Rubino fitto. More di rovo, prugna e liquirizia. Bocca robusta, tannini energici e chiusura balsamica.

Terre del Volturno IGT/IGP



Tipologia
Pallagrello Nero
Menzione vigna
-
Nome Vino
Pallagrello Nero
Annata
2022
Vitigni
Pallagrello Nero
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
<2
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 14,00

Rubino profondo. Ciliegie nere, prugne e pepe. Sorso pieno e accogliente, tannini setosi e finale speziato.



Lavoro e Salute
Vini Telaro Scarl

Via Cinque Pietre 2
Località Calabrito
81044 Galluccio (CE)
tel +39 0823 925841
mob +39 334 3411526
www.cantinetelaro.it
info@vinitelaro.it

Inizio attività
1987
Titolare
Fratelli Telaro
Agronomo
Luigi Telaro
Enologo
Pasquale Telaro
Superficie vigneto
60 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
500.000
Etichette prodotte
20
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Galluccio DOC/DOP



Tipologia
Rosso Riserva
Menzione vigna
-
Nome Vino
Ara Mundi
Annata
2020
Vitigni
Aglianico
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
100
Res. zuccherino (g/l)
3,5
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Botte
Prezzo
€ 20,00

Rubino con nuance granato. Mirtilli, spezie scure e cenni sulfurei. In bocca trova struttura e volume, tannini maturi.

Roccamonfina IGT/IGP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Nevière
Annata
2025
Vitigni
Pallagrello Bianco, Greco, Fiano, Falanghina
Resa/ha (q)
80
SO2 (mg/l)
110
Res. zuccherino (g/l)
8
Gradazione alcolica
14,5%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 20,00

Paglierino con lampi verdolini. Fiori bianchi, agrumi ed erbe aromatiche. Energica freschezza e chiusura sapida.

Vino Spumante di Qualità



Metodo
Martinotti
Menzione vigna
-
Nome Vino
Mala Femmena Brut Rosè
Annata
2025
Vitigni
Aglianico
Bottiglie prodotte
30.000
SO2 (mg/l)
95
Res. zuccherino (g/l)
8
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 15,00

Rosa con riflessi cerasuolo, dal perlage fine. Ciliegie, lamponi e melagrana. Sorso fresco, sapido e vivace.

TENUTA DONNA PAOLA

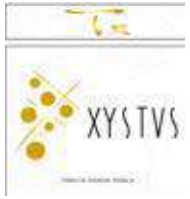


Tenuta Donna Paola
Società Agricola

Via Valle Paola snc
81011 Alife (CE)
mob +39 327 9545821
www.tenutadonnapaola.it
info@tenutadonnapaola.it

Inizio attività
2018
Titolare
Maria Pia Testa
Agronomo
Fabio Gennarelli
Enologo
Fabio Gennarelli
Superficie vigneto
2 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
8.000
Etichette prodotte
2
Vendita diretta
-
Visite aziendali
si

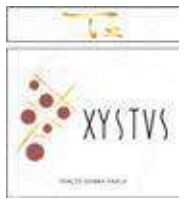
Campania IGT/IGP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
XYSTVS Bianco
Annata
2024
Vitigni
Falanghina, Chardonnay
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
22
Res. zuccherino (g/l)
2,4
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio e bottiglia
Prezzo
-

Paglierino. Fiori bianchi, pesca e agrumi. Bocca snella, fresca e sapida, di piacevole e dissetante beva.

Campania IGT/IGP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
XYSTVS Rosso
Annata
2023
Vitigni
Casavecchia, Merlot
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
90
Res. zuccherino (g/l)
18
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Barrique e bottiglia
Prezzo
-

Rubino intenso. Frutti di bosco, confettura di ciliegie e spezie. Sorso equilibrato, tannini gentili e chiusura fruttata.

TENUTA FONTANA



Tenuta Fontana
Società Agricola Semplice

Aversa DOC/DOP

Campania IGT/IGP

Vino Spumante di Qualità

Strada Consortile Zona ASI
81032 Carinaro (CE)
tel +39 0824 991879
mob +39 331 4782099
www.tenutafontana.com
info@tenutafontana.com







Inizio attività **2009**	Tipologia **Asprinio**	Tipologia **Aglianico**	Metodo **Martinotti**
Titolare **Antonio Fontana**	Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Agronomo **Le Ali di Mercurio**	Nome Vino **Alberata**	Nome Vino **Civico 28**	Nome Vino **Olmo**
Enologo **Vincenzo Mercurio**	Annata **2023**	Annata **2024**	Annata -
Superficie vigneto **10 Ha**	Vitigni **Asprinio**	Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Asprinio**
Conduzione vigneti **Biologico**	Resa/Ha (q) -	Resa/ha (q) **60**	Bottiglie prodotte -
Bottiglie prodotte **65.000**	SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) **110**	SO2 (mg/l) -
Etichette prodotte **7**	Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Vendita diretta **si**	Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **12%**
Visite aziendali **si**	Affinamento **6 mesi anfora**	Affinamento -	Affinamento **Acciaio**
	Prezzo **€ 28,00**	Prezzo **€ 20,00**	Prezzo **€ 20,00**
	Paglierino con riflessi oro. Lime, pompelmo ed erbe aromatiche. Sorso tagliente e sapido, di grande freschezza.	**Rubino con sfumature purpuree. Ciliege nere, more di gelso e violetta. Sorso fresco, tannini espressivi e finale fruttato.**	**Peglierino tenue, con perlage fine. Mela limoncella, biancospino e agrumi. Sorso snello, fresco e sapido.**

TENUTA RUTI
SAN PIETRO
Anna San Pietro



Tenuta Ruti San Pietro
di San Pietro Anna

Falerno del Massico DOC/DOP

Falerno del Massico DOC/DOP

Località Ruti
81037 Lauro di Sessa Aurunca (CE)
tel +39 0823 938640
mob +39 335 7403873
www.tenutarutisanpietro.it
info@tenutarutisanpietro.it





Inizio attività -	Tipologia **Bianco**	Tipologia **Rosso**
Titolare **Anna San Pietro**	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Agronomo **Fabio Gennarelli**	Nome Vino **Falerno bianco Terre dei Ruti**	Nome Vino **Falerno rosso Terre dei Ruti**
Enologo **Fabio Gennarelli**	Annata **2024**	Annata **2021**
Superficie vigneto **2,5 Ha**	Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Aglianico, Piedirosso**
Conduzione vigneti **Tradizionale**	Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **50**
Bottiglie prodotte **10.000**	SO2 (mg/l) **40**	SO2 (mg/l) **30**
Etichette prodotte **2**	Res. zuccherino (g/l) **2,8**	Res. zuccherino (g/l) **3**
Vendita diretta **si**	Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **14%**
Visite aziendali **si**	Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Barrique e bottiglia**
	Prezzo **€ 15,00**	Prezzo **€ 15,00**
	Giallo paglierino. Fiori bianchi, pesca e agrumi. Sorso fresco e sapido, di buona beva.	**Rubino intenso. Amarene, prugna e pepe nero. In bocca è caldo, con tannini decisi e finale speziato.**

TENUTA TRALICE
SOCIETÀ AGRICOLA



Il Casolare Divino sas
di Rosa Maria Tralice

Via Regina Località Spinosa
81012 Alvignano (CE)
tel +39 0823 869932
mob +39 335 7465261
www.tenutatralice.it
info@tenutatralice.it

	Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP
		
Inizio attività	**2009**	
Titolare	**Famiglia Tralice**	
Agronomo	**Vincenzo Coppola**	
Enologo	**Gianni Oliveti**	
Superficie vigneto	**2,2 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**15.000**	
Etichette prodotte	**4**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Pallagrello Nero**	**Pallagrello Nero**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Miglio 25**	**Calamai**
Annata	**2023**	**2020**
Vitigni	**Pallagrello Nero**	**Pallagrello Nero**
Resa/Ha (q)	**65**	**65**
SO2 (mg/l)	**55**	**50**
Res. zuccherino (g/l)	**<1**	**<1**
Gradazione alcolica	**13.5%**	**13,5%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio e legno**
Prezzo	**€ 15,00**	**€ 17,00**
	Rubino intenso. Ciliegie nere, frutti di bosco e pepe. In bocca è fresco e morbido, con tannini setosi.	**Rubino con orlo granato. Ciliegie mature, prugna e spezie dolci. Sorso pieno, tannini vellutati e lunga chiusura.**

TERESA MINCIONE



Teresa Mincione

Via Sant'Angelo snc
81013 Caiazzo (CE)
mob +39 339 1512110

	Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP
		
Inizio attività	**2021**	
Titolare	**Teresa Mincione**	
Agronomo	**Vincenzo Coppola**	
Enologo	**Vincenzo Mercurio**	
Superficie vigneto	**8 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**10.000**	
Etichette prodotte	**3**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Casavecchia**	**Pallagrello Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Nulla è per caso**	**La luna e il ventaglio**
Annata	**2022**	**2024**
Vitigni	**Casavecchia**	**Pallagrello Bianco**
Resa/Ha (q)	**60**	**50**
SO2 (mg/l)	**60**	**50**
Res. zuccherino (g/l)	**<1**	**<1**
Gradazione alcolica	**13%**	**14%**
Affinamento	**Anfora**	**Anfora**
Prezzo	-	-
	Rubino profondo. Frutti neri, spezie e nuance terragne. Corpo e struttura, tannini fitti e finale lungo.	**Paglierino con sfumature oro. Pesca gialla, tiglio ed erbe aromatiche. Bocca morbida e sapida, finale fruttato.**



Terrae Tiferni

di Boggia Monica
Azienda Agricola

Via Filette 20
81010 Gioia Sannitica (CE)
mob +39 342 5672247
www.terraetiferni.com
info@terraetiferni.com

	Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP
		
Inizio attività	**2016**	
Titolare	**Monica Boggia**	
Agronomo	**Roberto Iannotti**	
Enologo	**Roberto Iannotti**	
Superficie vigneto	**3 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**5.000**	
Etichette prodotte	**2**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Pallagrello Nero**	**Pallagrello Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Nasone Rosso**	**Nasone Bianco**
Annata	**2020**	**2021**
Vitigni	**Pallagrello Nero**	**Pallagrello Bianco**
Resa/Ha (q)	**45**	**10**
SO2 (mg/l)	**28**	**34**
Res. zuccherino (g/l)	**0,2**	**0,1**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**14%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**Acciaio e bottiglia**
Prezzo	**€ 15,00**	**€ 13,00**
	Rubino con riflessi purpurei. Ciliegie, frutti di bosco e pepe nero. Sorso fresco e morbido, con tannini gentili.	**Paglierino luminoso. Frutta a polpa gialla, fiori bianchi e miele d'acacia. In bocca è rotondo, fresco e sapido.**



Terre di Tora

di Antonia d'Amore

Via Roma 8
81044 Tora e Piccilli (CE)
mob +39 376 2425997
www.terreditora.com
info@terreditora.com
ommerciale@terreditora.com

	Roccamonfina IGT/IGP	Roccamonfina IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2014**		
Titolare	**Antonia d'Amore**		
Agronomo	**Fabio Gennarelli**		
Enologo	**Riccardo Cotarella, Fabio Gennarelli**		
Superficie vigneto	**3 Ha**		
Conduzione vigneti	**Tradizionale**		
Bottiglie prodotte	**15.000**		
Etichette prodotte	**3**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si, su richiesta**		
Tipologia	**Aglianico**	**Aglianico**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Rebalto**	**Adalaris**	**Violante**
Annata	**2019**	**2019**	-
Vitigni	**Aglianico**	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	**70**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l)	**32**	**35**	**22**
Res. zuccherino (g/l)	**1,8**	**1,6**	**1,2**
Gradazione alcolica	**14%**	**13,5%**	**12,5%**
Affinamento	**18 mesi barrique**	**12 mesi barrique**	**48 mesi su lieviti**
Prezzo	**€ 65,00**	**€ 45,00**	**€ 35,00**
	Rubino con orlo granato. Amarene, more di rovo e spezie; con accenni minerali. Struttura, volume e tannini decisi.	**Rubino profondo. Frutti neri maturi, tabacco e spezie dolci. Sorso pieno, tannini maturi e lunga chiusura.**	**Paglierino, dal perlage fine. Pan brioche, spezie dolci, agrumi e fiori bianchi. Sorso cremoso e sapido.**



S.I.A. Vestini Campagnano & Poderi Foglia
Società Agricola a.r.l.

Via Costa dell'Aia 9
81044 Conca della Campania (CE)
tel +39 0823 679087
mob +39 333 1111492
www.vestinicampagnano.it
info@vestinicampagnano.it

Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
Pallagrello Nero	Le Ortole	Asprinio Brut
Inizio attività **1997**		
Titolare **Luigi Felice Barletta**		
Agronomo -		
Enologo **Paolo Caciorgna**		
Superficie vigneto **24 Ha**		
Conduzione vigneti **Biologico**		
Bottiglie prodotte **150.000**		
Etichette prodotte **12**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Tipologia **Pallagrello Nero**	Tipologia **Pallagrello Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Pallagrello Nero**	Nome Vino **Pallagrello Bianco "Le Ortole"**	Nome Vino **Asprinio Brut**
Annata **2022**	Annata **2023**	Annata **2024**
Vitigni **Pallagrello Nero**	Vitigni **Pallagrello Bianco**	Vitigni **Asprinio**
Resa/Ha (q) **60-70**	Resa/Ha (q) **70-80**	Bottiglie prodotte **10.000**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Barrique**	Affinamento **Barrique**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 23,00/25,00**	Prezzo **€ 18,00/20,00**	Prezzo **€ 10,00/12,00**
Rubino profondo. Amarene, prugna e pepe nero. Bocca densa e piena, tannini setosi e finale speziato.	**Paglierino con riflessi dorati. Percoca, fiori gialli e miele d'agrumi. Morbido e sapido, con buona persistenza.**	**Giallo verdolino, dal perlage vivace. Lime, mela verde e biancospino. Sorso tagliente, fresco e sapido.**



Vigne Chigi
Azienda Agricola

Via Corte Rosa snc
81040 Pontelatone (CE)
mob +39 338 6534128
www.vignechigi.com
info@vignechigi.com

Terre del Volturno IGT/IGP	Terre del Volturno IGT/IGP
Casavecchia	Pallagrello
Inizio attività **2004**	
Titolare **Giuseppe Chillemi**	
Agronomo **Vincenzo Coppola**	
Enologo **Fortunato Sebastiano**	
Superficie vigneto **4 Ha**	
Conduzione vigneti **Biologico**	
Bottiglie prodotte **22.000**	
Etichette prodotte **6**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Casavecchia**	Tipologia **Pallagrello Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Casavecchia**	Nome Vino **Pallagrello**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Casavecchia**	Vitigni **Pallagrello Bianco**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio e barrique**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 13,00**	Prezzo **€ 11,50**
Rubino con sfumature granato. Viola appassita, chiodi di garofano e canapa arsa. Bocca con buona trama tannica.	**Colore dorato fitto. Pesca gialla, fiori di camomilla e spezie chiare. Bocca morbida, con un'attraente salinità.**



Vigneti Malaguti Anfora

Via per Cascano snc
81030 Frazione
Casale, Carinola (CE)
mob +39 335 7600399
vignetimalagutianfora.it
info@vignetimalagutianfora.com

Inizio attività
2021
Titolare
Monica Boggia
Agronomo
Francesco Falcone
Enologo
Francesco Falcone
Superficie vigneto
1,8 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
6.000
Etichette prodotte
2
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Roccamonfina IGT/IGP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Sillianico
Annata
2024
Vitigni
Aglianico, Barbera, Piedirosso
Resa/Ha (q)
40
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
<1
Gradazione alcolica
14%
Affinamento
Acciaio e barrique
Prezzo
€ 15,00

Rubino vivace. Ciliegie in confettura, frutti rossi e sottobosco. Sorso fresco e sapido, tannini levigati.

Roccamonfina IGT/IGP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Sillianico
Annata
2024
Vitigni
Falanghina, Malvasia Bianca
Resa/Ha (q)
30
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
< 1
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 14,00

Paglierino con riflessi oro. Frutta gialla, erbe e cenni minerali. Sorso sapido e materico, di bella tensione.



Villa Matilde Avallone

Domitiana 18
81030 Cellole (CE)
tel +39 0823 932088
mob +39 335 7828030
www.villamatilde.it
info@villamatilde.it

Inizio attività
1965
Titolare
Salvatore Avallone
Maria Ida Avallone
Agronomo
Cotarella & Chiasso Consulenze
Enologo
M. Cristina De Simone, con Cotarella & Chiasso
Superficie vigneto
125 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
500.000
Etichette prodotte
18
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Falerno del Massico DOC/DOP



Tipologia
Rosso Riserva
Menzione vigna
Camarato
Nome Vino
Vigna Camarato
Annata
2018
Vitigni
Aglianico, Piedirosso
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
35
Res. zuccherino (g/l)
3
Gradazione alcolica
15%
Affinamento
1/3 barrique, 1/3 tonneau e 1/3 botti di rovere francese; lungo affinamento in bottiglia
Prezzo
€ 60,00/63,00

Granato profondo. Confettura di mirtilli, tabacco, cuoio e spezie. Sorso austero, tannini cesellati e lunga scia.

Falerno del Massico DOC/DOP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
Caracci
Nome Vino
Vigna Caracci
Annata
2020
Vitigni
Falanghina
Resa/ha (q)
40
SO2 (mg/l)
40
Res. zuccherino (g/l)
1,6
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Anfore di terracotta, acciaio inox e bottiglia
Prezzo
€ 38,00/40,00

Oro. Frutta gialla matura, miele d'acacia e mandorla. Bocca piena e sapida, di buona persistenza.

Vino Spumante di Qualità



Metodo
Classico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Mata Bianco Extra Brut
Annata
-
Vitigni
Falanghina
Bottiglie prodotte
10.000
SO2 (mg/l)
40
Res. zuccherino (g/l)
1,5
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
Bottiglia
Prezzo
€ 32,00/34,00

Paglierino, dal finissimo perlage. Pan brioche, frutta gialla e nocciola. Snello, teso e sottile, con chiusura sapida.



Villa Sorbo
Azienda Agricola

Località Cinque Pietre snc
81044 Galluccio (CE)
mob +39 320 0390929
mob +39 371 4420591
www.villasorbo.it
info@villasorbo.it

	Galluccio DOC/DOP	Roccamonfina IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2013**		
Titolare	**Salvatore Sorbo**		
Agronomo	-		
Enologo	**Stefano Salvini, Luca Paparelli**		
Superficie vigneto	**4,5 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**10.000**		
Etichette prodotte	**5**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Rosato**	**Fiano**	**Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Fenena**	**Freia**	**Liù**
Annata	**2024**	**2024**	**2025**
Vitigni	**Aglianico**	**Fiano**	-
Resa/Ha (q)	**60**	**60**	**1.000**
SO2 (mg/l)	**80**	**80**	**100**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0**	**8**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**13%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**Acciaio e bottiglia**	**Bottiglia**
Prezzo	**€ 16,00**	**€ 16,00**	**€ 25,00**
	Rosa con nuance cerasuolo. Ciliegia, melagrana e lamponi. Sorso fresco e sapido, con leggera trama tannica.	**Paglierino luminoso. Fiori bianchi, mela e nocciola. In bocca è fresco, con progressione sapida dal timbro vulcanico.**	**Paglierino, dal perlage fine. Aromi di panificazione, fiori e agrumi. Tessitura cremosa: freschezza e finale sapido.**



Vitis Aurunca ssa

Via Domitiana km 8,800
81030 Cellole (CE)
mob +39 347 5151574
www.vitisaurunca.com
info@vitisaurunca.com

	Falerno del Massico DOC/DOP	Falerno del Massico DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**1928**		
Titolare	**Francesco Ceparano**		
Agronomo	**Giuseppe Ceparano**		
Enologo	**Pietro Ceparano**		
Superficie vigneto	**12 Ha**		
Conduzione vigneti	**Tradizionale**		
Bottiglie prodotte	**60.000**		
Etichette prodotte	**9**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Primitivo**	**Bianco**	**Metodo Martinotti**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Serena**	**Agnese**	**Angela**
Annata	**2023**	**2024**	**2024**
Vitigni	**Primitivo**	**Falanghina**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**40**	**80**	**80.000**
SO2 (mg/l)	**50/60**	**70/80**	**80**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0**	**4**
Gradazione alcolica	**15%**	**13,5%**	**12%**
Affinamento	**Barrique**	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 19,50**	**€ 15,00**	**€ 11,50**
	Rubino fitto. Prugne, marasche e spezie dolci. In bocca è caldo e morbido, con tannini vellutati.	**Paglierino con riflessi verdolini. Fiori bianchi, agrumi e mela annurca. Fresco e vivace, con chiusura sapida.**	**Paglierino, dal raffinato perlage. Mela golden, agrumi e fiori bianchi. Sorso fresco e sapido, di buona beva.**



napoli

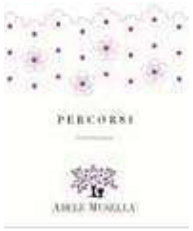
Il Vesuvio con le sue viti del fuoco, e poi Capri, Ischia, Procida: un territorio unico ed irripetibile, quello della provincia di Napoli, che esprime un'ampia offerta enologica costituita da sei vini DOP/DOC e cinque IGP.
I vini Ischia sono tra i primi vini italiani a fregiarsi della Denominazione di 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, Piedirosso o Per' e Palummo, anche passito.
Il bianco è perfetto, insieme al Biancolella, con la cucina di mare dell'isola. Il Piedirosso ben si abbina con arrosti 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 arrosti 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, Piedirosso, Aglianico. Il bianco è perfetto con l'"impepata di cozze", il rosso ben si abbina con selvaggina, arrosti e formaggi piccanti.
I vini Campi Flegrei sono prodotti in sei comuni nelle seguenti tipologie: bianco, rosso, Falanghina anche passita e spumante, Piedirosso 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 Piedirosso 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 "Gragnano", "Lettere" e "Sorrento" è riservata ai vini Penisola Sorrentina bianco Sorrento e rosso Sorrento; Penisola Sorrentina rosso frizzante Lettere e Penisola Sorrentina rosso frizzante Gragnano. 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, Piedirosso, 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 uve nella zona vesuviana, da sempre conosciuta con il nome di Catalanesca, Catalana o Uva Catalana, sembra risalire al 1500.
Tre sono i Consorzi operanti nel napoletano, al Vesuvio e quello dei Campi Flegrei e Ischia, entrambi riconosciuti dal Ministero, nel corso dell'anno si è aggiunto il Consorzio Penisola sorrentino, ancora in corso di riconoscimento.
IGP Campania (ut supra).

Vesuvius with its fire vines, and then Capri, Ischia, Procida: a unique and unrepeatable territory, the one in the province of Naples, which expresses a wide oenological offer consisting of six DOP/DOC and five IGP wines.
Ischia wines are among the first Italian wines to gain the Denomination of Origin, obtained back in 1966. The production area is obviously the entire territory of the island. These are the types: white, also superior and sparkling, red, Forastera, Biancolella, Piedirosso or Per 'e Palummo, also passito. White wine is perfect, together with Biancolella, with the seafood cuisine of the island. Piedirosso goes well with roasts and grilled red meats. The combination with Ischia rabbit is traditional.
Capri wine is produced, in modest quantities, throughout the island. The types are white and red. The white colour is more or less intense straw yellow and the alcohol content is min. 11% vol; it goes well with appetizers and seafood even if the combination with the famous "caprese" is traditional. The red has a min. alcohol content. 11.5% vol and a dry taste. It goes well with roasted red meats.
Vesuvio wines include the fourteen Vesuvian municipalities. In this area the cultivation of vines dates back to the 5th century BC, thanks to a favourable microclimate and the volcanic soils rich in potassium. These are the types of wines: Vesuvio (white, red, rosé), with an alcoholic content of 12% vol can be called Lacryma Christi del Vesuvio, with the types white, red and rosé. The specification has recently been modified with the new types: among others, Falanghina, Caprettone, Piedirosso, Aglianico. The white is perfect with the "impepata di cozze" (peppered mussels), the red goes well with game, roasts and spicy cheeses.
Campi Flegrei wines are produced in six municipalities in the following types: white, red, Falanghina also dried and sparkling, Piedirosso or Per' and Palummo red and also red reserve, rosé and passito. Campi Flegrei Falanghina is perfect with fish dishes, while the combination of Campi Flegrei Piedirosso with the "eggplant parmigiana" is traditional.
The Sorrentine Peninsula wines are produced in thirteen municipalities in the types white, red and sparkling red. The denomination of origin "Penisola Sorrentina" accompanied by the indication of one of the sub-zones "Gragnano", "Lettere" and "Sorrento" is reserved for the Sorrento white and Sorrento red Penisola Sorrentina wines; Penisola Sorrentina sparkling red Lettere and Penisola Sorrentina sparkling red Gragnano. The latter is ideal to accompany margherita pizza and sausages with "friarielli".
As for the IGPs, Epomeo embraces the entire territory of the municipalities falling on the island of Ischia. There are many types: from whites, also semi-sweet, sparkling and raisin wines, to reds, including novello, and rosés.
Pompeiano is produced in the entire territory of the municipalities in the province of Naples, excluding those on the island of Ischia. Also for this IGP there are many types also with the specification of the vines such as Aglianico, Piedirosso, Falanghina and Coda di Volpe.
Catalanesca del Monte Somma is the latest IGP trademark established in 2011, and includes nine municipalities on the slopes of Vesuvius. The types are: white and passito. The presence of these grapes in the Vesuvian area, which has always been known by the name of Catalanesca, Catalana or Uva Catalana, seems to date back to the 1500s.
There are three wine Consortia currently operating in the Neapolitan area. To the first two Consortia "Vesuvio" and "Campi Flegrei and Ischia", both recognized by the Ministry, a third Consortium, "Penisola Sorrentina," has been added during the latest year, although it is still in the process of being officially recognized.
IGP Campania (ut supra).



Adele Musella
Azienda Vitivinicola

Via Francesco Baracca 40/C
80016 Marano di Napoli (NA)
tel +39 081 7423488
mob +39 393 5625358
www.adelemusella.com
info@adelemusella.com

Campi Flegrei DOC/DOP	Campi Flegrei DOC/DOP
	
Tipologia **Falanghina**	Tipologia **Piedirosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Percorsi Falanghina**	Nome Vino **Percorsi Piedirosso**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Piedirosso**
Resa/Ha (q) **100**	Resa/Ha (q) **100**
SO2 (mg/l) **70**	SO2 (mg/l) **70**
Res. zuccherino (g/l) **1**	Res. zuccherino (g/l) **1**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 18,00**
Paglierino vivace. Fiori bianchi, agrumi e macchia mediterranea. In bocca è fresco e salino, chiusura coerente.	**Rubino luminoso. Ciliegie, fragola, geranio e pepe nero. Proporzione, freschezza e tannini. Chiusura sapida.**

Inizio attività **1986**
Titolare **Antonio Di Iorio**
Agronomo **Fabio Gennarelli**
Enologo **Fabio Gennarelli**
Superficie vigneto **4 Ha**
Conduzione vigneti **-**
Bottiglie prodotte **55.000**
Etichette prodotte **10**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**



Agricola San Domenico
di Patalano Maria sas

Via Chiena 2
80075 Forio (NA)
tel +39 081 5071464
mob +39 338 4797726
agrisandomenico@libero.it

Ischia DOC/DOP	Ischia DOC/DOP
	
Tipologia **Bianco Superiore**	Tipologia **Rosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Ischia Bianco Superiore**	Nome Vino **Ischia Rosso**
Annata **2024**	Annata **2023**
Vitigni **Biancolella, Forastera**	Vitigni **Guarnaccia, Piedirosso**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **<2**	Res. zuccherino (g/l) **<2**
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Acciaio**	Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 24,00**	Prezzo **€ 25,00**
Paglierino luminoso. Fiori bianchi, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca è fresco e sapido; chiusura persistente.	**Rubino vivace. Ciliegie, frutti rossi e macchia mediterranea. Sorso fresco e sapido, tannini gentili e ben integrati.**

Inizio attività **1995**
Titolare **Maria Patalano**
Agronomo **Davide Gentile**
Enologo **Andrea D'Ambra**
Superficie vigneto **5 Ha**
Conduzione vigneti **Tradizionale**
Bottiglie prodotte **14.000**
Etichette prodotte **2**
Vendita diretta **si**
Visite aziendali **si**



Antiche Radici srl

Via dei Pastai 18
80054 Gragnano (NA)
tel +39 081 8430324
mob +39 366 4068207
www.anticheradicisrl.com
info@anticheradicisrl.it

Inizio attività
2021
Titolare
Gilda Iovine, Francesca Iovine
Agronomo
Giovanni Dello Ioio
Enologo
Ernesto Buono
Superficie vigneto
6,7 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
150.000
Etichette prodotte
21
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Pompeiano IGT/IGP



Tipologia **Piedirosso**
Menzione vigna -
Nome Vino **Piedirosso 1936**
Annata **2024**
Vitigni **Piedirosso**
Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) **98**
Res. zuccherino (g/l) **3**
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 25,00**

Rubino con bordi violacei. Ciliegie nere e fragole, geranio e accenni fumé. Fresco e lieve, con tannini delicati

Penisola Sorrentina DOC/DOP
Sottozona Gragnano



Tipologia **Rosso frizzante**
Menzione vigna -
Nome Vino **Gragnano Tre Viti**
Annata **2024**
Vitigni **Aglianico, Piedirosso, Sciascinoso**
Resa/Ha (q) **90**
SO2 (mg/l) **92,8**
Res. zuccherino (g/l) **15**
Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Acciaio**
Prezzo **€ 15,00**

Rubino con orlo purpureo e spuma vivace. Ciliegie, fragole e more. Sorso fresco e fruttato, dal finale abboccato.



Bosco de' Medici srl
Azienda Agricola

Via Grotta II 36
80045 Pompei (NA)
mob +39 338 2828234
www.boscodemedici.com
info@boscodemedici.com

Inizio attività
1996
Titolare
Famiglie Palomba e Monaco
Agronomo
Franco Monaco
Enologo
Vincenzo Mercurio, Franco Monaco
Superficie vigneto
8 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
8
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Pompeiano IGT/IGP

Tipologia **Bianco**
Menzione vigna -
Nome Vino **Pompeii Bianco**
Annata **2024**
Vitigni **Caprettone**
Resa/Ha (q) **50**
SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **Acciaio e anfora**
Prezzo **€ 28,00**

Paglierino luminoso. Fiori bianchi, agrumi e pesca noce. Al gusto mostra vibrante freschezza e chiusura salina.

Pompeiano IGT/IGP

Tipologia **Piedirosso**
Menzione vigna -
Nome Vino **Pompeii Rosso**
Annata **2024**
Vitigni **Piedirosso**
Resa/Ha (q) **50**
SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Acciaio e tonneau**
Prezzo **€ 25,00**

Rubino vivace. Ciliegie, frutti rossi, pepe e un tocco affumicato. Sorso fresco e sapido, tannini gentili.



Cantavitae
Azienda Agricola di M.S.

Via Padreterno 22
80016 Marano di Napoli (NA)
mob +39 392 1646105
www.cantavitae.com
info@cantavitae.com

	Campi Flegrei DOC/DOP	Campi Flegrei DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2018**		
Titolare	**Michelangelo Schiattarella**		
Agronomo	**Michelangelo Schiattarella**		
Enologo	**Michelangelo Schiattarella**		
Superficie vigneto	**10 Ha**		
Conduzione vigneti	**Integrato**		
Bottiglie prodotte	**90.000**		
Etichette prodotte	**9**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Falanghina**	**Piedirosso**	**Martinotti**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Kairós**	**Íchnos**	**Kra'tere**
Annata	**2025**	**2025**	**2025**
Vitigni	**Falanghina**	**Piedirosso**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**80**	**60**	Bottiglie prodotte **3.000**
SO2 (mg/l)	**80**	**80**	-
Res. zuccherino (g/l)	**1**	**1**	**10**
Gradazione alcolica	**13%**	**12,5%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 13,00**	**€ 13,00**	**€ 15,00**
	Giallo paglierino con lampi dorati. Frutta bianca e gelsomino. Bocca citrina e dinamica, con ritorni fruttati.	**Carminio vivido e limpido. Petali di rosa e arancia rossa. Sorso piacevole, con tannini integrati e discreta persistenza.**	**Oro lucente e finissime bollicine. Profumi di fresie e pesche mature. Al gusto è vivace, fresco e morbido.**



Cantina del Vesuvio Winery Russo Family since 1930

Via Panoramica 15
80040 Trecase (NA)
tel +39 081 5369041
mob +39 375 7070718
www.cantinadelvesuvio.it
info@cantinadelvesuvio.it

	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**1930**		
Titolare	**Maurizio Russo**		
Agronomo	**Antonio Pesce**		
Enologo	**Antonio Pesce**		
Superficie vigneto	**8 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**60.000**		
Etichette prodotte	**7**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**no**		
Tipologia	**Lacryma Christi Bianco superiore**	**Lacryma Christi Rosso superiore**	**Metodo Martinotti**
Menzione vigna	-	-	**Vulcano**
Nome Vino	**Lacryma Christi**	**Lacryma Christi**	**Capafresca Millesimato**
Annata	**2024**	**2024**	-
Vitigni	**Caprettone**	**Piedirosso**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	**60**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l)	**60**	**85**	**65**
Res. zuccherino (g/l)	**0,02**	**0,01**	**11**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**13,5%**	**11%**
Affinamento	**Acciaio, bottiglia**	**Botte, bottiglia**	**Autoclave**
Prezzo	**€ 32,00**	**€ 32,00**	**€ 28,00**
	Paglierino luminoso. Ginestra, agrumi e mela golden. Sorso fresco e minerale, chiude su una nuance salina e vulcanica.	**Rubino vivace. Ciliegie, fragoline di bosco e pepe; con un tocco fumé. Sorso fresco, tannini gentili e sapidità.**	**Rosa tenue, dal perlage vivace. Fragoline, lamponi e petali di rosa. In bocca è morbido, fruttato e piacevole.**

VITICOLTORE
ANTONIO MAZZELLA



Cantine Antonio Mazzella ssa

Via Serbatoio 2
Loc. Campagnano
80077 Ischia (NA)
tel +39 081 901541
mob +39 328 6529782
www.ischiavini.it
veramazzella@gmail.com

Inizio attività
1969
Titolare
Nicola Mazzella, Veneranda Mazzella
Agronomo
Pasquale Del Vecchio
Enologo
Pippo Colandrea
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
500.000
Etichette prodotte
11
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Ischia DOC/DOP	Ischia DOC/DOP
	
Tipologia **Biancolella**	Tipologia **Rosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Gawem**	Nome Vino **Nero 70**
Annata **2022**	Annata **2024**
Vitigni **Biancolella**	Vitigni **Piedirosso, Aglianico**
Resa/Ha (q) **100**	Resa/Ha (q) **90**
SO2 (mg/l) **2**	SO2 (mg/l) **2**
Res. zuccherino (g/l) **2**	Res. zuccherino (g/l) **2**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **14,5%**
Affinamento **Acciaio, legno e anfora**	Affinamento **Acciaio e legno**
Prezzo **€ 45,00**	Prezzo **€ 35,00**
Oro brillante. Frutta gialla, zafferano e delicata affumicatura. Palato disteso e fresco: corpo e persistenza.	**Rubino fitto. Cannella, ribes, foglia di tabacco e arancia sanguinella. Bocca avvolgente, tannini integrati e sapidità.**

CANTINE
ASTRONI



Cantine Astroni

Via Sartania 48
80126 Napoli (NA)
tel +39 081 5884182
mob +39 350 1690363
www.cantineastroni.com
info@cantineastroni.com

Inizio attività
1999
Titolare
Salvatore Varchetta, Famiglia Varchetta
Agronomo
Gerardo Vernazzaro
Enologo
Gerardo Vernazzaro
Superficie vigneto
17 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
150.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Campi Flegrei DOC/DOP	Campi Flegrei DOC/DOP
	
Tipologia **Falanghina**	Tipologia **Piedirosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Colle Imperatrice**	Nome Vino **Colle Rotondella**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Piedirosso**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **40**
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) -	Res. zuccherino (g/l) -
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia**	Affinamento **Acciaio, bottiglia**
Prezzo **€ 13,00**	Prezzo **€ 15,00**
Giallo paglia. Naso floreale e vegetale: tiglio, peperoncini di fiume e baccello di piselli. Beva fresca e sapida.	**Carminio trasparente. Naso raffinato di ciliegie nere e narciso. Sorso sinergico di freschezza e delicata sapidità.**

cantine Castaldo Tuccillo VINI ARTIGIANALI



Cantine Castaldo Tuccillo srl

Via Giugliani 96
80040 San Gennaro Vesuviano (NA)
tel +39 081 8657550
mob +39 329 1606790
www.cantinecastaldotuccillo.it
cantinecastaldotuccillo@gmail.com

	Campania IGT/IGP	Campania IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2021**		
Titolare	**Rosalba Catapano**		
Agronomo	**Angelo Scudieri**		
Enologo	**Carmine Castaldo Tuccillo**		
Superficie vigneto	-		
Conduzione vigneti	-		
Bottiglie prodotte	**40.000**		
Etichette prodotte	**7**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Aglianico**	**Falanghina**	-
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Scipione**	**Quintus**	**Ancestrale "Metodo Vesuviano"**
Annata	**2022**	**2024**	**2023**
Vitigni	**Aglianico**	**Falanghina**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**75**	**90**	**6.000**
SO2 (mg/l)	**21**	**85**	**45**
Res. zuccherino (g/l)	**1,22**	**0,25**	**2,8**
Gradazione alcolica	**15,5%**	**13,5%**	**12%**
Affinamento	**Acciao**	**Acciao**	**Acciaio, bottiglia**
Prezzo	**€ 7,00**	**€ 7,00**	**€ 8,00**
	Carminio fitto. Confettura di prugne e spezie dolci. Al gusto è coerente, tannini di spessore, e chusura salina.	**Veste oro. Frutta gialla e macchia mediterranea. Sorso caldo e sapido. Finale piacevolmente amaricante.**	**Oro lucente e sottile perlage. Camomilla, naunce vegetali e tocchi salmastri. Sorso teso e dinamico, finale saporito.**

DE ANGELIS Sorrento Winery 1930



De Angelis 1930 srl

Via Marziale 14
80067 Sorrento (NA)
tel +39 081 8781648
www.cantinedeangelis.com
info@cantinedeangelis.com

	Campania IGT/IGP	Campania IGT/IGP
		
Inizio attività	**1930**	
Titolare	**Francesco di Somma**	
Agronomo	**Angelo Valentino**	
Enologo	**Angelo Valentino**	
Superficie vigneto	**3 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**70.000**	
Etichette prodotte	**9**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Falangina**	**Aglianico**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Bianco del Tasso**	**Nero del Tasso**
Annata	**2020**	**2019**
Vitigni	**Falanghina**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	-	**70**
SO2 (mg/l)	-	**18**
Res. zuccherino (g/l)	-	**1,1**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**14,5%**
Affinamento	**Acciaio, bottiglia**	**Acciaio, Barrique, Bottiglia**
Prezzo	**€ 35,00**	**€ 40,00**
	Paglierino con riflessi dorati. Frutta gialla, camomilla e miele millefiori. In bocca è morbido, con finale salino.	**Rubino con orlo granato. Amarene, prugne, tabacco e spezie scure. Sorso pieno, tannini maturi e finale persistente.**



Cantine del Mare

IV Trav. Cappella 6
80070 Monte di Procida (NA)
tel +39 081 5233040
mob +39 329 7811787
www.cantinedelmare.it
info@cantinedelmare.it

Inizio attività
1999
Titolare
Gennaro Schiano
Agronomo
-
Enologo
Arturo Erbaggio
Superficie vigneto
11 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
50.000
Etichette prodotte
12
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Falanghina
Menzione vigna
-
Nome Vino
Torrefumo
Annata
2021
Vitigni
Falanghina
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
106
Res. zuccherino (g/l)
0,3
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 21,00

Oro zecchino. Naso di frutta e fiori gialli, pietra focaia e alga. Bocca succosa e saporita, di buona lunghezza.

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Piedirosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Terrazze Romane
Annata
2022
Vitigni
Piedirosso
Resa/Ha (q)
50
SO2 (mg/l)
124,8
Res. zuccherino (g/l)
0,15
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
Acciaio
Prezzo
€ 22,00

Veste carminio con orlo granato. Naso balsamico e agrumato, con ricordi ferrosi. Beva scattante, agile e gentile.



Società Cooperativa Agricola Viticoltori Campani

Via Antica Consolare
Campana 34
80016 Marano di Napoli (NA)
tel +39 081 5763726
tel +39 081 5765294
www.federiciane.it
marketing@federiciane.it

Inizio attività
1951
Titolare
Antonio Palumbo
Agronomo
Luca Palumbo
Enologo
Luca Palumbo
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
300.000
Etichette prodotte
16
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
Cigliano Solfatara
Nome Vino
Vigna Cigliano Solfatara Rosso
Annata
2020
Vitigni
Piedirosso, Aglianico, Marsigliese
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
4
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio, Barrique, Bottiglia
Prezzo
€ 20,00

Rubino vivace. Ciliegie, geranio e pepe nero; con un tocco fumè. In bocca è fresco, con tannini cesellati e sapidità.

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
Cigliano Solfatara
Nome Vino
Vigna Cigliano Solfatara Bianco
Annata
2020
Vitigni
Falanghina, Bombino, Greco, Verdeca, Montonico bianco
Resa/Ha (q)
70
SO2 (mg/l)
110
Res. zuccherino (g/l)
3
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio, Barrique, Bottiglia
Prezzo
€ 20,00

Paglierino con nuance oro. Frutta gialla, camomilla ed erbe aromatiche. Bocca avvolgente, sapida e profonda.

Campi Flegrei Falanghina Spumante DOC/DOP



Metodo
Classico
Menzione vigna
-
Nome Vino
Flegreo Metodo Classico
Annata
2025
Vitigni
Falanghina
Bottiglie prodotte
3.000
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
1
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
Bottiglia
Prezzo
€ 20,00

Paglierino, dal perlage fine. Pan brioche, agrumi e mela limoncella. Sorso teso, con un deciso finale sapido.

CANTINEMEDITERRANEE
VINI DAL 1946

Cantine Mediterranee

Via Luigi Volpicella 246/A
80147 Napoli (NA)
tel +39 081 7523643
mob +39 331 2182246
www.cantinemediterranee.it
info@cantinemediterranee.it



	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2004**		
Titolare	**Vincenzo Napolitano**		
Agronomo	-		
Enologo	-		
Superficie vigneto	-		
Conduzione vigneti	-		
Bottiglie prodotte	**200.000**		
Etichette prodotte	**18**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Lacryma Christi Rosso**	**Lacryma Christi Bianco**	**Martinotti**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Eruptio**	**Eruptio**	**Alleria**
Annata	**2024**	**2024**	**2024**
Vitigni	**Piedirosso, Aglianico**	**Falanghina, Coda di Volpe**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	-	-	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l)	**22**	**24**	**25**
Res. zuccherino (g/l)	**0,3**	**0,5**	**20**
Gradazione alcolica	**13%**	**13%**	**11%**
Affinamento	**Acciao**	**Acciao**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 8,00**	**€ 10,00**	**€ 8,00**
	Carminio fitto. Confettura di prugne e viole. Potente, con tannini di spessore; e una chiusura dagli accenti sulfurei.	**Veste oro chiaro. Fragranze di biancospino e macchia mediterranea. In bocca è caldo e sapido, con chiosa agrumata.**	**Paglierino denso. Fiori di campo, echi vegetali, frutta bianca e iodio. Sorso con spiccata freschezza e gradevolezza.**

CANTINE OLIVELLA
Vesuvio in purezza



Cantine Olivella S.S.

Società Agricola
di Giordano Ciro

Via San Martino 99
80048 Sant'Anastasia (NA)
tel +39 081 5311388
www.cantineolivella.wine
info@cantineolivella.wine

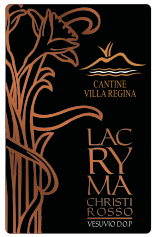
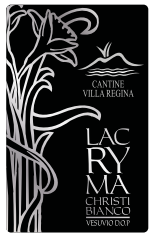
	Catalanesca del Monte Somma IGT/IGP	Vesuvio DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2005**		
Titolare	**Ciro Giordano**		
Agronomo	**Andrea Cozzolino**		
Enologo	**Fortunato Sebastiano**		
Superficie vigneto	**15 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**110.000**		
Etichette prodotte	**9**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Bianco**	**Lacryma Christi Bianco**	**Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Katà**	**Lacrimabianco**	**Hèbon Extra Brut**
Annata	**2024**	**2024**	**2021**
Vitigni	**Catalanesca**	**Caprettone, Catalanesca**	**Catalanesca, Caprettone, Piedirosso**
Resa/Ha (q)	**80**	**80**	Bottiglie prodotte **2.500**
SO2 (mg/l)	**70**	**70**	**30**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0**	**1**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**12,5%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**	**Acciaio, Anfora, Bottiglia**
Prezzo	**€ 15,50**	**€ 15,00**	**€ 50,00**
	Vivido paglierino. Fiori, erbe di macchia e agrumi. Gusto coerente, con vibrante freschezza dagli accenti citrini.	**Oro splendente. Intreccio di erbe aromatiche, ginestra, pesche e gesso. Ficcante acidità a sostenere il sorso.**	**Paglierino luminoso. Frutta gialla, ginestra e nuance tostate. Sorso tagliente e spiccata sapidità; finale iodato.**

AZIENDA ENOTURISTICA
ISCRITTA NELL'ELENCO REGIONALE



Cantine Villa Regina F.lli Pagano srl

Via Marchesa 507
80041 Boscoreale (NA)
tel +39 081 2351781
mob +39 339 257295
www.cantinevillaregina.it
info@cantinevillaregina.it

	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP
		
Inizio attività	**2005**	
Titolare	**Raffaele Pagano**	
Agronomo	-	
Enologo	-	
Superficie vigneto	-	
Conduzione vigneti	-	
Bottiglie prodotte	**200.000**	
Etichette prodotte	**30**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**no**	
Tipologia	**Lacryma Christi Rosso**	**Lacryma Christi Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	-	-
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Piedirosso, Sciascinoso, Olivella**	**Caprettone, Coda di Volpe, Greco**
Resa/Ha (q)	**100**	**100**
SO2 (mg/l)	**54**	**85**
Res. zuccherino (g/l)	**0,3**	**0,3**
Gradazione alcolica	**13%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 9,00**	**€ 9,00**
	Carminio. Confettura di prugne e mirtilli; poi spezie scure. Rotondità e tannini espressivi. Scia salmastra.	**Vivace giallo oro. Fiori gialli, pesca e melone bianco. Dissetante e coeso: sapidità e chiusura fruttata**



D'Ambra Vini d'Ischia srl

Via Mario D'Ambra 16
80075 Forio (NA)
tel +39 081 907246
mob +39 334 2556611
www.dambravini.com
info@dambravini.com

	Ischia DOC/DOP	Ischia DOC/DOP
		
Inizio attività	**1888**	
Titolare	**Andrea D'Ambra**	
Agronomo	**Andrea D'Ambra**	
Enologo	**Andrea D'Ambra**	
Superficie vigneto	**25 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**400.000**	
Etichette prodotte	**8**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Biancolella**	**Biancolella**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Biancolella**	**Tenuta Frassitelli**
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Biancolella, Forastera**	**Biancolella**
Resa/Ha (q)	**80**	**70**
SO2 (mg/l)	**80**	**80**
Res. zuccherino (g/l)	**<1**	**<1**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 12,60**	**€ 17,00**
	Paglierino tenue. Fiori bianchi, agrumi e macchia mediterranea. Sorso fresco e sapido, finale salino.	**Paglierino luminoso. Ginestra, erbe aromatiche e agrumi. In bocca trova tensione e freschezza, lunga scia salina.**

CASA SETARO



Casa Setaro

Azienda Agricola di Setaro Massimo

Via Bosco del Monaco 34
80040 Trecase (NA)
tel +39 081 8628956
www.casasetaro.it
sales@casasetaro.it

Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP	Vino Spumante di Qualità
		
Inizio attività **2004**		
Titolare **Massimo Setaro**		
Agronomo **Massimo Setaro**		
Enologo **Massimo Setaro**		
Superficie vigneto **18 Ha**		
Conduzione vigneti **-**		
Bottiglie prodotte **100.000**		
Etichette prodotte **12**		
Vendita diretta **si**		
Visite aziendali **si**		
Attività di Enoturismo **si**		
Tipologia **Lacryma Christi Rosso Riserva**	Tipologia **Bianco**	Metodo **Classico**
Menzione vigna **-**	Menzione vigna **-**	Menzione vigna **-**
Nome Vino **Don Vincenzo**	Nome Vino **Contradae 61.37**	Nome Vino **Pietrafumante**
Annata **2021**	Annata **2021**	Annata **2024**
Vitigni **Piedirosso, Aglianico**	Vitigni **Caprettone, Greco, Fiano**	Vitigni **Caprettone**
Resa/Ha (q) **-**	Resa/Ha (q) **-**	Bottiglie prodotte **15.000**
SO2 (mg/l) **-**	SO2 (mg/l) **-**	SO2 (mg/l) **-**
Res. zuccherino (g/l) **-**	Res. zuccherino (g/l) **-**	Res. zuccherino (g/l) **-**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **15,5%**
Affinamento **Botte, Bottiglia**	Affinamento **Acciaio, Bottiglia**	Affinamento **Bottiglia, sui lieviti**
Prezzo **€ 30,00**	Prezzo **€ 45,00**	Prezzo **€ 30,00**
Carminio lucente. More, visciole, ibiscus e accenni tostati. Al gusto è pieno e persistente, con tannini integrati.	**Oro luminoso. Ginestra, erbe aromatiche, cedro e nuance marine. Sorso pieno e dinamico; finale salino.**	**Paglierino lucente e fine carbonica. Fiori di ginestra, agrumi e macchia mediterranea. Sorso dinamico, fresco e cremoso.**

CONTRADA SALANDRA



Contrada Salandra

Azienda Agricola di Giuseppe Fortunato

Via Tre Piccioni 40
80078 Pozzuoli (NA)
Tel +39 081 5265258
mob +39 339 2744372
www.contradasalandra.it
contradasalandra@gmail.com

Campi Flegrei DOC/DOP	Campi Flegrei DOC/DOP
	
Inizio attività **2015**	
Titolare **Giuseppe Fortunato**	
Agronomo **-**	
Enologo **Carmine Valentino**	
Superficie vigneto **4,5 Ha**	
Conduzione vigneti **Tradizionale**	
Bottiglie prodotte **18.000**	
Etichette prodotte **2**	
Vendita diretta **si**	
Visite aziendali **si**	
Tipologia **Falanghina**	Tipologia **Piedirosso**
Menzione vigna **-**	Menzione vigna **-**
Nome Vino **Falanghina**	Nome Vino **Piedirosso**
Annata **2022**	Annata **2022**
Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Piedirosso**
Resa/Ha (q) **50**	Resa/Ha (q) **25**
SO2 (mg/l) **126**	SO2 (mg/l) **89,6**
Res. zuccherino (g/l) **0,3**	Res. zuccherino (g/l) **0,17**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio, Bottiglia**	Affinamento **Acciaio, Bottiglia**
Prezzo **€ 18,00**	Prezzo **€ 20,00**
Giallo fieno. Naso corale di iodio, fiori bianchi e mela cotogna. Palato educato e destante, con lungo finale saporito.	**Carminio intenso. Ciliegie mature, viola appassita e pepe nero. Sorso dinamico con tannini definiti e composti.**



De Falco Vini srl
Società Agricola

Via Figliola 91
80040 San Sebastiano al Vesuvio (NA)
tel +39 081 7713755
mob +39 335 6282975
www.defalco.it
info@defalco.it

	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP
		
Inizio attività	**1985**	
Titolare	**Gabriele De Falco**	
Agronomo	-	
Enologo	**Marco Giulioli**	
Superficie vigneto	**8 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**200.000**	
Etichette prodotte	**11**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Lacryma Christi Rosso Superiore**	**Lacryma Christi Bianco Superiore**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Lahar Vesuvio Lacryma Christi Rosso Superiore**	**Ikon Vesuvio Lacryma Christi Bianco Superiore**
Annata	**2023**	**2024**
Vitigni	**Piedirosso**	**Caprettone**
Resa/Ha (q)	**65**	**65**
SO2 (mg/l)	-	-
Res. zuccherino (g/l)	-	-
Gradazione alcolica	**13%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio, Bottiglia**	**Acciaio, Bottiglia**
Prezzo	**€ 22,00**	**€ 22,00**
	Granato luminoso. More, ribes nero e sentori speziati. Bocca succosa e tannini eleganti, chiusura di frutta e pepe.	**Giallo dorato. Erbe mediterranee, agrumi, sbuffi boisé. Sorso garbato e coerente: sapidità ed epilogo fruttato.**



Fioravante Romano Vini srl

Via Mozzoni 35
80044 Ottaviano (NA)
tel +39 081 8278389
mob +39 333 8655107
www.fioreromanovini.it
info@fioreromanovini.it

	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP
		
Inizio attività	**1986**	
Titolare	**Luigi Romano**	
Agronomo	-	
Enologo	**Sergio Romano**	
Superficie vigneto	-	
Conduzione vigneti	-	
Bottiglie prodotte	**60.000**	
Etichette prodotte	**9**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Lacryma Christi Rosso**	**Lacryma Christi Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Don Fiore**	**Onna Rosa dei Cerri**
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Piedirosso, Aglianico**	**Coda di Volpe, Falanghina**
Resa/Ha (q)	**80**	**100**
SO2 (mg/l)	**110**	**98**
Res. zuccherino (g/l)	**1,04**	**0,9**
Gradazione alcolica	**13%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 10,00/12,00**	**€ 10,00/12,00**
	Carminio vivace. Frutta scura e spezie. Sorso succoso, tannini domati e gratificante freschezza, con epilogo sulfureo.	**Lucente paglierino. Pesca nettarina, tiglio, salvia, ed echi balsamici. Sorso caldo con delicata freschezza e sapidità.**



Fuocomuorto
Azienda Agricola

Via Croce dei Monti 24
80056 Ercolano (NA)
tel +39 081 7394655
mob +39 320 6053360
www.fuocomuorto.it
info@fuocomuorto.it





Inizio attività	
	2007
Titolare	
	Gennaro Oliviero
Agronomo	
	Vincenzo Oliviero
Enologo	
	Antonio Pesce
Superficie vigneto	
	3 Ha
Conduzione vigneti	
	Conversione
Bottiglie prodotte	
	12.000
Etichette prodotte	
	6
Vendita diretta	
	si
Visite aziendali	
	si
Attività di Enoturismo	
	si

Vesuvio DOC/DOP

Tipologia	
	Caprettone
Menzione vigna	
	-
Nome Vino	
	Vesuvio Caprettone
Annata	
	2024
Vitigni	
	Caprettone
Resa/Ha (q)	
	80
SO2 (mg/l)	
	-
Res. zuccherino (g/l)	
	-
Gradazione alcolica	
	13%
Affinamento	
	-
Prezzo	
	€ 15,00

Dorato luminoso. Frutta matura ed erbe mediterranee. In bocca è fresco e sapido, allungo ammandorlato.

Vesuvio DOC/DOP

Tipologia	
	Lacryma Christi Rosso
Menzione vigna	
	-
Nome Vino	
	Vesuvio Lacryma Christi Rosso
Annata	
	2024
Vitigni	
	Piedirosso, Aglianico, Primitivo
Resa/Ha (q)	
	80
SO2 (mg/l)	
	-
Res. zuccherino (g/l)	
	-
Gradazione alcolica	
	13,5%
Affinamento	
	-
Prezzo	
	€ 15,00

Carminio. Confettura di fragole, spezie dolci e tabacco. Sorso pieno ed energico, tannini integrati, echi fruttati.



La Sibilla sas
Azienda Agricola di
Di Meo Vincenzo & C.

Via Ottaviano Augusto 19
80070 Bacoli (NA)
tel +39 081 8688778
mob +39 329 6007974
www.lasibillavini.it
info@sibillavini.it







Inizio attività	
	1997
Titolare	
	Vincenzo Di Meo
Agronomo	
	Vincenzo Di Meo
Enologo	
	Vincenzo Di Meo
Superficie vigneto	
	9,5 Ha
Conduzione vigneti	
	Integrato
Bottiglie prodotte	
	70.000
Etichette prodotte	
	8
Vendita diretta	
	si
Visite aziendali	
	si

Campi Flegrei DOC/DOP

Tipologia	
	Falanghina
Menzione vigna	
	-
Nome Vino	
	Cruna DeLago
Annata	
	2023
Vitigni	
	Falanghina
Resa/Ha (q)	
	80
SO2 (mg/l)	
	60
Res. zuccherino (g/l)	
	0
Gradazione alcolica	
	12,5%
Affinamento	
	Acciaio, Bottiglia
Prezzo	
	€ 35,00

Oro con una buona fittezza. Fiori gialli, cenere e tabacco biondo. Freschezza, sapidità e lunga persistenza.

Campi Flegrei DOC/DOP

Tipologia	
	Piedirosso
Menzione vigna	
	Vigna Madre
Nome Vino	
	Vigna Madre
Annata	
	2023
Vitigni	
	Piedirosso
Resa/Ha (q)	
	70
SO2 (mg/l)	
	60
Res. zuccherino (g/l)	
	0
Gradazione alcolica	
	12,5%
Affinamento	
	Acciaio, Bottiglia
Prezzo	
	€ 35,00

Rubino con eleganti trasparenze. Frutta fresca e polpa d arancia sanguinella. Sapore e succoso finale.

Vino Spumante di Qualità

Metodo	
	Classico
Menzione vigna	
	-
Nome Vino	
	Paloma
Annata	
	s.a.
Vitigni	
	Piedirosso
Bottiglie prodotte	
	3.000
SO2 (mg/l)	
	50
Res. zuccherino (g/l)	
	0
Gradazione alcolica	
	12,5%
Affinamento	
	Sui lieviti, Bottiglia
Prezzo	
	€ 24,00

Oro e finissimo perlage. Profumi di brioche e mandorle tostate. Il sorso è un cerchio morbido, fresco e saporito.



Le Cantine dell'Averno

I Rampa Lago d'Averno 3
80078 Pozzuoli (NA)
mob +39 348 4950387
www.cantinedellaverno.it
cantine.averno@gmail.com

	Campi Flegrei DOC/DOP	Campi Flegrei DOC/DOP
		
Tipologia	**Piedirosso**	**Falanghina**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	-	-
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Piedirosso**	**Falanghina**
Resa/Ha (q)	**40**	**70**
SO2 (mg/l)	**22**	**85**
Res. zuccherino (g/l)	**0,3**	**0,5**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 12,00**	**€ 12,00**
	Rubino tenue. Ciliegie, fragoline di bosco, geranio e pepe nero. Sorso fresco e sapido, tannini gentili.	**Paglierino vivace. Naso con fiori bianchi, agrumi e mela renetta. In bocca è fresco, sapido e minerale.**

Inizio attività
2007
Titolare
Antonietta Mirabella
Agronomo
Donato Meoli
Enologo
Donato Meoli
Superficie vigneto
5 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
15.000/20.000
Etichette prodotte
4
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Le Lune del Vesuvio srl

Via Vicinale Lavarella snc
80040 Terzigno (NA)
tel +39 081 8282420
mob +39 340 9374761
www.lelunelvesuvio.it
info@lelunelvesuvio.it

	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio Caprettone Spumante DOC/DOP
			
Tipologia	**Lacryma Christi Rosso**	**Lacryma Christi Bianco**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Chratè**	**Janesta**	**Caprè**
Annata	**2024**	**2024**	**2021**
Vitigni	**Piedirosso, Aglianico**	**Coda di Volpe, Falanghina**	**Caprettone**
Resa/Ha (q)	**80**	**90**	
SO2 (mg/l)	**38**	**35**	**35**
Res. zuccherino (g/l)	**2**	**2**	**2**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**13,5%**	**12,5%**
Affinamento	**Barrique, Bottiglia**	**Bottiglia**	**Bottiglia**
Prezzo	**€ 25,00**	**€ 15,00**	**€ 30,00**
	Rosso granato. Confettura di prugne, spezie dolci e tabacco. Bocca coerente, tannini espressivi e ficcante acidità.	**Paglierino lucente. Gelsomino, cedro, salvia e nuance sulfuree. Corpo ed equilibrio al gusto. Finale ammandorlato.**	**Oro e persistente perlage. Pesca, ginestra ed erbe di macchia. Bocca avvolgente e raffinata: buona freschezza nel finale.**

Inizio attività
2014
Titolare
Grazia Parisi
Agronomo
-
Enologo
Raffaele De Martino
Superficie vigneto
12 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
250.000
Etichette prodotte
8
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

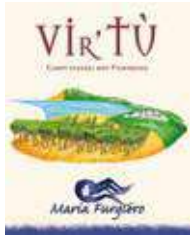


Maria Furgiero
Azienda Agricola

Via Mozart 82
80070 Bacoli (NA)
tel +39 081 5232663
mob +39 338 6422256
www.mariafurgierovini.it
info@mariafurgierovini.it

Inizio attività
2023
Titolare
Maria Furgiero
Agronomo
-
Enologo
-
Superficie vigneto
0.5 Ha
Conduzione vigneti
Sostenibile
Bottiglie prodotte
5.000 circa
Etichette prodotte
4
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Piedirosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Vir' Tu'
Annata
2018
Vitigni
Piedirosso
Resa/Ha (q)
-
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
Acciaio, bottiglia
Prezzo
-

Rubino con orlo granato. Ciliegie mature, geranio e spezie scure. Bocca proporzioanta, tannini fini e sapidità.

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Falanghina
Menzione vigna
-
Nome Vino
Beata Venere
Annata
2022
Vitigni
Falanghina
Resa/Ha (q)
-
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
12,5%
Affinamento
Acciaio, bottiglia
Prezzo
-

Paglierino con nuance dorate. Frutta gialla, fiori ed erbe mediterranee. In bocca è sapido e profondo, finale minerale.



Monte Spina
Azienda Vitivinicola Agricola di Antonio Iovino

Via San Gennaro Agnano 63
80078 Pozzuoli (NA)
tel +39 081 5206719
mob +39 340 5258835
www.vitivinicolaiovino.com
vitivinicola.iovino@gmail.com

Inizio attività
1994
Titolare
Antonio Iovino
Agronomo
Antonio Iovino
Enologo
Ciro Verde
Superficie vigneto
3 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
16.000 circa
Etichette prodotte
4
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Falanghina
Menzione vigna
Solfatara
Nome Vino
Vigna Solfatara
Annata
2022
Vitigni
Falanghina
Resa/Ha (q)
90
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
Acciaio, bottiglia
Prezzo
€ 27,00

Oro dai riflessi smeraldo. Nocciola tostata e nuance di pera matura. Sorso dissetante, con una buona lunghezza

Campi Flegrei DOC/DOP



Tipologia
Piedirosso
Menzione vigna
Solfatara
Nome Vino
Vigna Solfatara
Annata
2022
Vitigni
Piedirosso
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
Acciaio, bottiglia
Prezzo
€ 27,00

Rubino dall'orlo granato. Viola appassita, more di gelso e pepe nero. Al gusto è agile: freschezza e sapidità finale.

napoli



Radici Vive srl

Via Nelson Mandela 95
80126 Napoli (NA)
tel +39 081 2416795
www.radicivive.it
info@radicivive.it

	Campania IGT/IGP	Campania IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2011**		
Titolare	**Vincenzo Varchetta**		
Agronomo	**Vincenzo Varchetta**		
Enologo	**Vincenzo Varchetta**		
Superficie vigneto	-		
Conduzione vigneti	-		
Bottiglie prodotte	**60.000**		
Etichette prodotte	**9**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Bianco**	**Rosso**	**Metodo Martinotti**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Madama 891**	**Storico 891**	**10 Mesi Extra Brut**
Annata	**2024**	**2023**	-
Vitigni	**Falanghina, Fiano**	**Aglianico, Piedirosso, Primitivo**	**Falanghina, Fiano**
Resa/Ha (q)	**20**	**25**	**3.500**
SO2 (mg/l)	**80**	**100**	**100**
Res. zuccherino (g/l)	**<3**	**<3**	**<3**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**14%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio, sui lieviti**	**Tonneau**	**Acciaio, sui lieviti**
Prezzo	**€ 8,60**	**€ 8,50**	**€ 14,00**
	Lucente dorato. Frutta gialla, ginestra e nuance marine. In bocca è caldo, avvolgente; con una spiccata sapidità finale.	**Rubino fitto e denso. Prugne, viole e spezie scure. Bocca coerente, trama tannica espressiva e buona freschezza.**	**Paglierino tenue, con persistente perlage. Sbuffi citrini ed erbe aromatiche. Fresco e avvolgente, scia ammandorlata.**



G.S. srl

Via Vicinale Reginella 90 - Zona Monterusciello
80014 Giugliano in Campania (NA)
mob +39 349 7896111
mob +39 348 7652621
www.salvatoremartusciello.it
info@salvatoremartusciello.it

	Campi Flegrei DOC/DOP	Penisola Sorrentina DOC/DOP Sottozona Gragnano
		
Inizio attività	**2015**	
Titolare	**Gilda Martusciello, Salvatore Martusciello**	
Agronomo	**Francesco Martusciello**	
Enologo	**Francesco Martusciello**	
Superficie vigneto	**10 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**80.000**	
Etichette prodotte	**5**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Piedirosso**	**Rosso frizzante**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Settevulcani Piedirosso dei Campi Flegrei**	**Ottouve**
Annata	**2024**	**2025**
Vitigni	**Piedirosso**	**Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso, altri**
Resa/Ha (q)	**80**	**90**
SO2 (mg/l)	**36,8**	**54,4**
Res. zuccherino (g/l)	**0,2**	**12**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**11,5%**
Affinamento	**Acciaio, bottiglia**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 13,00**	**€ 14,50**
	Impenetrabile manto carminio. Al naso frutta matura, pot-pourri e spezie. Tannini garbati e chiusura coerente.	**Persistente spuma amaranto. Profumi di sottobosco, viole e more di gelso. Accarezza il palato con morbida pungenza.**



Sannino srl

Azienda Vinicola

Via G. Semmola 146
80056 Ercolano (NA)
tel +39 081 7394630
mob +39 349 6643048
www.sanninovini.com
info@sanninovini.com

	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP
		
Inizio attività	**1998**	
Titolare	**Aniello Sannino**	
Agronomo	-	
Enologo	**Ernesto Di Buono**	
Superficie vigneto	-	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**30.000**	
Etichette prodotte	**16**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Lacryma Christi Rosso**	**Lacryma Christi Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Lacryma Christi Vesuvio Rosso**	**Lacryma Christi Vesuvio Bianco**
Annata	**2023**	**2024**
Vitigni	**Piedirosso, Aglianico**	**Coda di Volpe**
Resa/Ha (q)	-	-
SO2 (mg/l)	**45**	**93**
Res. zuccherino (g/l)	**1,8**	**0,9**
Gradazione alcolica	**13%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 12,00**	**€ 12,00**
	Rubino. Ribes nero, more di rovo e spezie. Freschezza e tannini integrati. Chiusura salmastra nel finale.	**Oro chiaro. Pesca gialla, ginestra ed erbe aromatiche. Freschezza e sapidità, chiusura dai ritorni fruttati.**



Sorrentino Vini

Via Panoramica 6 / Via Fruscio 2
80042 Boscotrecase (NA)
tel +39 081 8584963
mob +39 333 1476058
www.sorrentinovini.com
benny@sorrentinovini.com

	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio Caprettone Spumante DOC/DOP
			
Inizio attività	**1990**		
Titolare	**Benigna Sorrentino**		
Agronomo	**Carmine Valentino**		
Enologo	**Benigna Sorrentino**		
Superficie vigneto	**40 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**250.000**		
Etichette prodotte	**15**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Attività di Enoturismo	**si**		
Tipologia	**Lacryma Christi Bianco superiore**	**Lacryma Christi Rosso superiore**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna	**Lapillo**	**Lapillo**	-
Nome Vino	**Vigna Lapillo**	**Vigna Lapillo**	**DòRè**
Annata	**2023**	**2021**	**2024**
Vitigni	**Caprettone, Falanghina, Greco**	**Piedirosso, Aglianico**	**Caprettone**
Resa/Ha (q)	**60**	**60**	Bottiglie prodotte **15.000**
SO2 (mg/l)	**28**	**28**	**22**
Res. zuccherino (g/l)	**1,5**	**1,5**	**4**
Gradazione alcolica	**13%**	**13,5%**	**12,5%**
Affinamento	**Acciaio, sui lieviti**	**Tonneau, Botte**	**Acciaio**
Prezzo	**€ 18,00/21,00**	**€ 25,00**	**€ 16,00/18,00**
	Paglierino con lampi dorati. Gelsomino, cedro, erbe aromatiche e nuance sulfuree. Sorso pieno e dinamico.	**Granato lucente. Ribes, mirtilli, rabarbaro e cenni tostati. Tannini espressivi e sorso succoso, ricordi sulfurei.**	**Brillante paglierino, dal fine perlage. Pesca bianca, ginestra e macchia mediterranea. Cremoso, avvolgente e saporito.**



Nocerino Vini
di Nocerino Marco Vincenzo

Via Spirito Santo 1
80049 Somma Vesuviana (NA)
tel +39 081 8992569
www.tenutaaugustea.it
vini.nocerino@libero.it

	Catalanesca del Monte Somma IGT/IGP	Vesuvio DOC/DOP
		
Inizio attività	**1997**	
Titolare	**Marco Vincenzo Nocerino**	
Agronomo	**Salvatore Martino**	
Enologo	**Felice Esposito, Antonio Felaco**	
Superficie vigneto	**7 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**50.000**	
Etichette prodotte	**9**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Bianco**	**Lacryma Christi Rosso**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Cataluna**	**Era 79**
Annata	**2024**	**2023**
Vitigni	**Catalanesca**	**Piedirosso, Aglianico**
Resa/Ha (q)	**55/60**	**65**
SO2 (mg/l)	**75**	**60**
Res. zuccherino (g/l)	**2**	**3**
Gradazione alcolica	**13%**	**12,5%**
Affinamento	**Acciaio**	**Acciaio, barrique**
Prezzo	**€ 15,00/20,00**	**€ 15,00/20,00**
	Giallo tenue. Esplosione di gelsomini e mela annurca. Al gusto rinfresca e disseta, con un delicato finale di mandorla.	**Carminio con orlo granato. Nuance tostate esaltano frutta e iodio. Bocca snella e lieve, con finale affumicato.**



Tenuta C'est La Vie

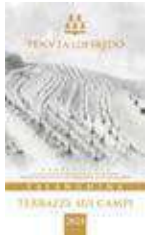
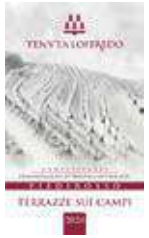
Via Pietra Brox 51
80075 Forio (NA)
mob +39 338 3944341
www.tenutacestlavie.it
info@tenutacestlavie.it

	Ischia DOC/DOP	Epomeo IGT/IGP
		
Inizio attività	**2015**	
Titolare	**Lucia Velia Moraschi**	
Agronomo	**Francesco Mattera**	
Enologo	-	
Superficie vigneto	**4 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**31.000**	
Etichette prodotte	**6**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Biancolella**	**Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Complicità**	**Oro d'Oro**
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Biancolella**	**Biancolella, Forastera**
Resa/Ha (q)	**80**	**80**
SO2 (mg/l)	**140**	**100**
Res. zuccherino (g/l)	**1**	**1,5**
Gradazione alcolica	**12%**	**13%**
Affinamento	-	-
Prezzo	-	-
	Paglierino con lampi verdolini. Fiori bianchi, lime ed erbe di macchia. Fresco e salino, con una bella tensione.	**Paglierino con riflessi dorati. Fiori gialli, erbe mediterranee e agrumi canditi. Morbidezza e sapidità, scia marina.**



Tenuta Loffredo
di Vincenza Di Francia

Via Pisani 260
80126 Napoli (NA)
tel +39 081 2416592
mob +39 348 8645544
www.tenutaloffredo.it
info@tenutaloffredo.it

Campi Flegrei DOC/DOP	Campi Flegrei DOC/DOP
	
Tipologia **Falanghina**	Tipologia **Piedirosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Terrazze sui Campi**	Nome Vino **Terrazze sui Campi**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Piedirosso, Aglianico**
Resa/Ha (q) **50**	Resa/Ha (q) **40**
SO2 (mg/l) **30**	SO2 (mg/l) **30**
Res. zuccherino (g/l) **<2**	Res. zuccherino (g/l) **<2**
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **13%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia**	Affinamento **Acciaio, bottiglia**
Prezzo **€ 16,00/18,00**	Prezzo **€ 20,00/22,00**
Paglierino vivace. Fiori bianchi, erbe di macchia, ananas e agrumi. Fresco e sapido con finale succoso.	**Rubino chiaro. Ciliegie, melagrana, geranio e pepe nero. Sorso agile, tannini gentili e chiusura sapida.**

Inizio attività
2021
Titolare
Vincenza Di Francia
Agronomo
Giovanni Piccirillo
Enologo
Giovanni Piccirillo
Superficie vigneto
2 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
19.500
Etichette prodotte
3
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Mari srl

Via Ventilabro 67
80126 Napoli (NA)
tel +39 081 7282270
mob +39 320 0220792
www.cantinemontesangelo.it
marisrlamministrazione@gmail.com

Campi Flegrei DOC/DOP	Campi Flegrei DOC/DOP
	
Tipologia **Falanghina**	Tipologia **Piedirosso**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Dommimì**	Nome Vino **Efia**
Annata **2023**	Annata **2023**
Vitigni **Falanghina**	Vitigni **Piedirosso**
Resa/Ha (q) **80**	Resa/Ha (q) **65**
SO2 (mg/l) **84**	SO2 (mg/l) **65**
Res. zuccherino (g/l) **0,53**	Res. zuccherino (g/l) **0,28**
Gradazione alcolica **12,9%**	Gradazione alcolica **12,8%**
Affinamento **Acciaio, Legno**	Affinamento **Acciaio, Legno**
Prezzo -	Prezzo -
Giallo canarino lucente. Naso di miele di castagno, camomilla e pietra focaia. Sorso lieve, con equilibrio e persistenza.	**Carminio impenetrabile. Tostatura di caffè, ciliegie mature e vaniglia. Bocca attraente, con tannini delicati.**

Inizio attività
2004
Titolare
Rita Lubrano Lobianco
Agronomo
-
Enologo
Massimo Urriani
Superficie vigneto
5 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
<7.000
Etichette prodotte
4
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Vesù
Azienda Agricola
di Rossana Forno

Corso Alessandro Volta 320
80040 Terzigno (NA)
mob +39 333 9645723
infovesu@aruba.it





Inizio attività	
	2022
Titolare	
	Rossana Forno
Agronomo	
	-
Enologo	
	Raffaele De Martino
Superficie vigneto	
	7 Ha
Conduzione vigneti	
	Tradizionale
Bottiglie prodotte	
	15.000
Etichette prodotte	
	3
Vendita diretta	
	si
Visite aziendali	
	si

Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP
Tipologia **Lacryma Christi Rosso**	Tipologia **Lacryma Christi Bianco**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Vesù Rosso**	Nome Vino **Vesù Bianco**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Piedirosso, Aglianico**	Vitigni **Coda di Volpe, Falanghina**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **80**
SO2 (mg/l) **38**	SO2 (mg/l) **35**
Res. zuccherino (g/l) **2**	Res. zuccherino (g/l) **2**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **Bottiglia**	Affinamento **Bottiglia**
Prezzo **€ 12,00**	Prezzo **€ 12,00**
Amaranto. Confettura di ribes e more; e nuance speziate. Energico, con tannini loquaci e scia amaricante in chiusura.	**Paglierino lucente. Pesca nettarina, agrumi e ginestra. In bocca è dissetante e sapido, chiude con ritorni fruttati.**



Villa Dora srl
Società Agricola

Strada Provinciale Zabatta 252
80040 Terzigno (NA)
tel +39 081 5295016
mob +39 348 5767871
www.cantinevilladora.com
info@cantinevilladora.it





Inizio attività	
	1997
Titolare	
	Giovanna Ambrosio
Agronomo	
	-
Enologo	
	Fabio Mecca
Superficie vigneto	
	-
Conduzione vigneti	
	Biologico
Bottiglie prodotte	
	100.000
Etichette prodotte	
	10
Vendita diretta	
	si
Visite aziendali	
	si

Vesuvio DOC/DOP	Vesuvio DOC/DOP
Tipologia **Lacryma Christi Bianco**	Tipologia **Caprettone**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Vigna del Vulcano**	Nome Vino **Vesuvite**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Caprettone, Falanghina**	Vitigni **Caprettone**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **80/85**
SO2 (mg/l) **110**	SO2 (mg/l) **95**
Res. zuccherino (g/l) **<1**	Res. zuccherino (g/l) **<1**
Gradazione alcolica **12,5%**	Gradazione alcolica **12,5%**
Affinamento **Acciaio, bottiglia**	Affinamento **Acciaio, bottiglia**
Prezzo **€ 29,00**	Prezzo **€ 18,00**
Paglierino luminoso e sinuoso. Cedro, salvia, pesca gialla e sbuffi salmastri. Sorso dinamico, coeso e avvolgente.	**Giallo oro vivido. Frutta matura, erbe aromatiche e sbuffi boisé. Agile e dissetante al gusto. Lunga chiusura sapida.**



Wine Capri srl

Via Roma 52/A
Capri (NA)
mob +39 334 9830727
www.caprimoonlight.com
info@caprimoonlight.com

Inizio attività
2018
Titolare
Alberto Celentano
Agronomo
-
Enologo
Vincenzo Varchetta
Superficie vigneto
-
Conduzione vigneti
-
Bottiglie prodotte
50.000
Etichette prodotte
9
Vendita diretta
no
Visite aziendali
si

Campania IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
	
Tipologia **Bianco**	Metodo **Martinotti**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Narciso**	Nome Vino **Caprice Brut Rosé**
Annata **2024**	Annata **2024**
Vitigni **Greco, Falanghina**	Vitigni **Aglianico**
Resa/Ha (q) -	Bottiglie prodotte -
SO2 (mg/l) -	SO2 (mg/l) -
Res. zuccherino (g/l) **nd**	Res. zuccherino (g/l) **9**
Gradazione alcolica **13%**	Gradazione alcolica **12%**
Affinamento **Acciaio, Bottiglia**	Affinamento **Autoclave**
Prezzo **€ 10,90**	Prezzo **€ 15,00**
Giallo dorato. Al naso frutta fresca e fiori di sambuco. Bocca delicata con spiccata morbidezza; chiusura saporita.	**Ramato lucente e bollicine persistenti. Naso di fragoline di bosco e torroncino. Bocca vivace e di adeguata freschezza.**





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. Novità nel disciplinare: dal 2025 nella sottozona Tramonti potranno essere prodotte 2 nuove tipologie: oltre ai tradizionali Tramonti rosso potranno essere prodotti anche le tipologie "Tintore" e "Tintore riserva" entrambi provenienti per almeno l'85% da uve Tintore.
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, Aglianicone. Questa DOP è attualmente molto poco utilizzata.
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, Piedirosso, 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, Piedirosso, Primitivo, Sciascinoso.

Il Consorzio di tutela dei vini di Salerno, Vita Salernum Vites, riconosciuto dal Ministero, segue il comparto e opera per la conoscenza e la diffusione dei marchi.
IGP Campania (ut supra).

The Costa Diva, with its Amalfi, Ravello and Positano pearls and the one of the Myth, with the enchanting Agropoli, Camerota and Acciaroli, and then the world-famous archaeological areas, Paestum and Velia. Enchanting, unique and unrepeatable territories. It is in these lands that the DOP/DOC Costa d'Amalfi, Cilento, Castel San Lorenzo and the IGP Colli di Salerno, Paestum and Campania are produced.
The Costa d'Amalfi wines are produced in thirteen municipalities on the splendid Amalfi coast in the types of white, including passito and spumante, red, including passito, and rosé. The Denomination of Origin "Costa d'Amalfi" can be accompanied by the indication of one of the Ravello, Tramonti, Furore sub-areas provided that the wines thus designated come from the respective production areas and meet the particular requirements set forth in the production regulations. Changes to the production specifications: starting in 2025, two new types may be produced in the Tramonti sub-zone. In addition to the traditional Tramonti Rosso, the "Tintore" and "Tintore Riserva" varieties may also be produced, both made from at least 85% Tintore grapes. The white is in perfect harmony with the "scialatielli alla paranza", with the "tubetti alla monkfish" and with the seafood salad. The red goes well with white meats, ideal in particular with "bucatini lardiati".
Cilento wines can be produced in fifty-eight municipalities in the province of Salerno, falling within the Cilento National Park, the largest protected area in Italy, with fertile clayey and calcareous soils and a warm climate.
The types are red, rosé, white, Aglianico and Fiano. Aglianico has a beautiful ruby red colour, a min. 12% vol, dry and full-bodied flavour. It goes well with game-based cuisine and is perfect with the traditional "fusilli based on mutton". The white has a more or less intense straw colour, a fresh and harmonious taste and a minimum alcohol content. 11% vol. Accompanies seafood appetizers and legumes with pasta, such as "lagane and chickpeas".
Castel San Lorenzo includes eight municipalities in the Cilento valley in the province of Salerno, where the vineyards are tidy, well exposed, low. These are the types: white, red, rosé, Barbera, Moscato also spumante, passito and Lambiccato, Aglianicone. This DOP is currently very little used.
The Colli di Salerno concerns the hilly part of the entire administrative territory of the province of Salerno and is produced in the white types, also sparkling, sweet and raisin; red, also sparkling, sweet, passito and new; rosé, also sparkling and sweet. The Colli di Salerno IGP can be accompanied by the indication of one of the following grape varieties: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso, Primitivo, Sciascinoso.
Paestum wines are produced in 81 municipalities on the Cilento Coast, in the province of Salerno, in the types: white, also sparkling, sweet and passito; red, also sparkling, sweet, passito and new; rosé, also sparkling and sweet. The Paestum IGP can be accompanied by the indication of one of the following grape varieties: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso, Primitivo, Sciascinoso.
The Consortium for the protection of wines of Salerno, Vita Salernum Vites, recognized by the Ministry, works for the growth of sector and for the awareness and diffusion of the brands.
IGP Campania (ut supra).



Alessandra Srl
Azienda Agricola

Contrada Santa Venere snc
84068 Pollica (SA)
tel +39 348 450 1077
mob +39 348 450 1077
www.agrospaclub.it
alessandra.srl@libero.it

	Paestum IGT/IGP	Paestum IGT/IGP
		
Inizio attività	**2004**	
Titolare	**Giuseppe Di Pace**	
Agronomo	**Nello Senatore**	
Enologo	**Vincenzo Falace**	
Superficie vigneto	**1,5 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**7.500**	
Etichette prodotte	**3**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Primitivo**	**Primitivo**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Catacatascia**	**Catacatascia**
Annata	**2017**	**2020**
Vitigni	**Primitivo**	**Primitivo**
Resa/Ha (q)	**7,5**	**7,5**
SO2 (mg/l)	**18**	**62**
Res. zuccherino (g/l)	**2,73**	**0,29**
Gradazione alcolica	**14,7%**	**12,6%**
Affinamento	**Barrique di rovere di secondo/terzo passaggio**	**Barrique di rovere di secondo/terzo passaggio**
Prezzo	**€ 22,00**	**€ 24,00**
	Granato. Frutta secca, nuance balsamiche, tabacco e liquirizia. Protagonista l'equilibrio tra morbidezze e durezze.	**Granato. Echi salmastri, tocchi erbacei e prugna. Morbido e avvolgente. Tannini sottili, con chiusura sapida.**



Cantine Barone

Via Giardino 2
84070 Rutino (SA)
tel +39 0974830463
mob +39 3351099781
www.cantinebarone.it
info@cantinebarone.it

	Paestum IGT/IGP	Cilento DOC/DOP
		
Inizio attività	**2004**	
Titolare	**Giuseppe Di Fiore, Francesco Barone, Perrella Distribuzione**	
Agronomo	**Vincenzo Mercurio**	
Enologo	**Vincenzo Mercurio**	
Superficie vigneto	**17 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**115.000**	
Etichette prodotte	**11**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Primitivo**	**Fiano**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**A Primo**	**Vignolella**
Annata	**2025**	**2024**
Vitigni	**Primitivo**	**Fiano**
Resa/Ha (q)	**60**	**50/70**
SO2 (mg/l)	-	-
Res. zuccherino (g/l)	-	-
Gradazione alcolica	**14%**	**13%**
Affinamento	**Acciaio, botte di rovere**	**Maturazione acciaio, affinamento bottiglia**
Prezzo	**€ 16,00**	**€ 20,00**
	Rosso porpora. Amarene, ciliegie fresche e rose rosse. Equilibrato con un'energica freschezza che spinge al sorso.	**Paglierino vivace. All'olfatto alterna pera ed erbe aromatiche. Al palato una vibrante freschezza che dona persistenza.**

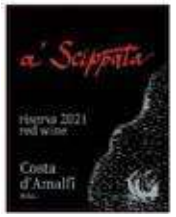
Cantine Giuseppe Apicella



Cantine Giuseppe Apicella Srl

Società Agricola

Via Castello Santa Maria 1
84010 Tramonti (SA)
tel +39 089 876075
mob +39 346 1264201
www.giuseppeapicella.it
info@giuseppeapicella.it

	Costa d'Amalfi DOC/DOP Sottozona Tramonti	Costa d'Amalfi DOC/DOP Sottozona Tramonti
		
Tipologia	**Rosso Riserva**	**Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**A' Scippata**	**Colle Santa Marina**
Annata	**2021**	**2024**
Vitigni	**Tintore e Piedirosso**	**Falanghina, Ginestra, Biancolella, Pepella**
Resa/Ha (q)	**40**	**70**
SO2 (mg/l)	**69**	**61**
Res. zuccherino (g/l)	**0,40**	**1,04**
Gradazione alcolica	**14%**	**13,5%**
Affinamento	**Legno per 3 anni**	**Barrique di rovere di secondo/terzo passaggio**
Prezzo	**€ 50,00**	**€ 22,00**
	Rubino. Profumi di carrube, fiori rossi, pepe e china. Al gusto è fresco, con tannini espressivi e finale di rabarbaro.	**Paglierino. Nuance di camomilla, agrumi e spezie dolci. Beva delicata e fresca, con ritorni floreali.**

Inizio attività
1977
Titolare
Giuseppe Apicella
Agronomo
-
Enologo
Prisco Apicella
Superficie vigneto
7 Ha
Conduzione vigneti
Integrato
Bottiglie prodotte
70.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si



Casa Di Baal

Azienda Agricola
di Corrado Anna Maria

Via Tiziano 14
84096 Macchia di
Montecorvino Rovella (SA)
tel +39 089 981143
mob +39 335 7862943
www.casadibaal.it
info@casadibaal.it

	Colli di Salerno IGT/IGP	Colli di Salerno IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Tipologia	**Fiano**	**Barbera**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Fiano di Baal**	**Torno subito**	**Oro di Baal**
Annata	**2023**	**2024**	**2021**
Vitigni	**Fiano**	**Barbera**	**Fiano**
Resa/Ha (q)	**50**	**40**	Bottiglie prodotte **1.500**
SO2 (mg/l)	**30**	**30**	**30**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0**	**0**
Gradazione alcolica	**12,5%**	**13%**	**12%**
Affinamento	**Acciaio**	**Anfora**	**Acciaio - 30 mesi affinamento sui lieviti**
Prezzo	-	-	-
	Paglierino. Profumi di frutta bianca ed echi fumé. Ingresso morbido e fresco; con una scia sapida che ravviva la beva.	**Rubino con riflessi porpora. Frutti rossi e fiori freschi. Freschezza e tannini integrati. Chiusura prolungata.**	**Oro brillante e bollicine vivaci. Frutta, fiori gialli e nuance di pasticceria. Sorso deciso e lungo; chiusura coerente.**

Inizio attività
2006
Titolare
Anna Maria Corrado
Agronomo
Annibale Salerno
Enologo
Gennaro Reale
Superficie vigneto
5 Ha
Conduzione vigneti
Biologico e biodinamico
Bottiglie prodotte
28.000
Etichette prodotte
9
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

I VINI DEL CAVALIERE®



Casa vinicola Cuomo
di Cuomo Giovanni

Via Feudo La Pila, 16
84047 Capaccio Paestum (SA)
tel +39 0828 725376
mob +39 328 8684702
www.vinicuomo.com
info@vinicuomo.com

Cilento DOC/DOP

Paestum IGT/IGP





Inizio attività
2000
Titolare
Giovanni Cuomo
Agronomo
Sergio Romano
Enologo
Giovanni Cuomo
Superficie vigneto
4 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
25.000
Etichette prodotte
7
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si
Attività di Enoturismo
si

Tipologia	Tipologia
Aglianico	**Fiano**
Menzione vigna	Menzione vigna
-	-
Nome Vino	Nome Vino
Granatum	**Heraion**
Annata	Annata
2023	**2024**
Vitigni	Vitigni
Aglianico	**Fiano**
Resa/Ha (q)	Resa/Ha (q)
70-80	**70-80**
SO2 (mg/l)	SO2 (mg/l)
60	**70**
Res. zuccherino (g/l)	Res. zuccherino (g/l)
0	**0**
Gradazione alcolica	Gradazione alcolica
14%	**13%**
Affinamento	Affinamento
12 mesi acciaio, 6 mesi barrique di rovere	**Acciaio**
Prezzo	Prezzo
€ 15,00	**€ 15,00**
Rosso rubino. Nuance di frutta rossa scura, spezie e liquirizia. Sorso di carattere, con deciso contributo tannico.	**Dorato vivace. Al naso profumi di albicocca e pesca gialla con refoli speziati. Sorso di struttura e finale iodato.**

Casebianche



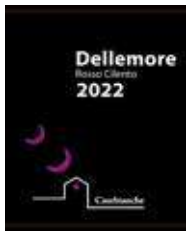
Casebianche
Azienda Agricola
di Iuorio Elisabetta

Contrada Case Bianche 8
84076 Torchiara (SA)
tel +39 0974 843244
mob +39 335 8147332
www.casebianche.eu
info@casebianche.eu

Cilento DOC/DOP

Paestum IGT/IGP

Vino Spumante di Qualità







Inizio attività
2001
Titolare
Elisabetta Iuorio
Pasquale Mitrano
Agronomo
Fortunato Sebastiano
Enologo
Fortunato Sebastiano
Superficie vigneto
6,3 Ha
Conduzione vigneti
Biologico certificato
Bottiglie prodotte
30.000
Etichette prodotte
10
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia	Tipologia	Metodo
Rosso	**Bianco**	**Classico**
Menzione vigna	Menzione vigna	Menzione vigna
-	-	-
Nome Vino	Nome Vino	Nome Vino
Dellemore	**Iscadoro**	**Metodo classico Casebianche**
Annata	Annata	Annata
2022	**2022**	**2022**
Vitigni	Vitigni	Vitigni
Aglianico 65%, Barbera 20%, Piedirosso 15%	**Fiano 80%, Trebbiano e Malvasia 20%**	**Fiano 80% Trebbiano 20%**
Resa/Ha (q)	Resa/Ha (q)	Bottiglie prodotte
60	**60**	**988**
SO2 (mg/l)	SO2 (mg/l)	SO2 (mg/l)
38	**32**	**38**
Res. zuccherino (g/l)	Res. zuccherino (g/l)	Res. zuccherino (g/l)
0,2	**0**	**0,2**
Gradazione alcolica	Gradazione alcolica	Gradazione alcolica
12%	**12%**	**11%**
Affinamento	Affinamento	Affinamento
18 mesi acciaio	**Anfore di terracotta 12 mesi**	**Acciaio 12 mesi, bottiglia 24 mesi**
Prezzo	Prezzo	Prezzo
€ 16,00	**€ 20,00**	**€ 22,00**
Carminio con orlo granato. Melagrana, erbe officinali e scia tostata. Sorso composto e freschezza succosa.	**Oro denso. Il naso racconta di mela cotogna, macchia mediterranea. Bocca decisa, si allarga con rotondità e persistenza.**	**Oro tenue e fine perlage. Erbe aromatiche e trama floreale. Sorso agrumato e tostato. Finale pulito.**

CASULA VINARIA
AZIENDA VITIVINICOLA



Casula Vinaria
Società Cooperativa Agricola

Via Mattinelle 109
84022 Campagna (SA)
mob +39 348 5437133
mob +39 338 2882010
www.casulavinaria.com
ingo@casulavinaria.com

	Colli di Salerno IGT/IGP	Colli di Salerno IGT/IGP
		
Inizio attività	**2007**	
Titolare	**Fiorello Iuorio**	
Agronomo	**Armando Ruggiero**	
Enologo	**Armando Ruggiero**	
Superficie vigneto	**5 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**20.000**	
Etichette prodotte	**9**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Attività di Enoturismo	**si**	
Tipologia	**Aglianico**	**Aglianico**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Brigante**	**Gramigna Riserva**
Annata	**2024**	**2021**
Vitigni	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	**50**
SO2 (mg/l)	**35**	**45**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**<1**
Gradazione alcolica	**14%**	**14,5%**
Affinamento	**12 mesi 70% botte, 30% acciaio 4 mesi, bottiglia**	**36 mesi botte rovere, 12 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 16,00**	**€ 22,00**
	Rubino con sfumature violacee. Ciliegia, more di gelso e viola. Sorso fresco, con tannini loquaci e finale fruttato.	**Rubino con bordo granato. Amarene, more di rovo, spezie e tabacco. Sorso pieno, con tannini decisi e lungo finale.**

Ettore Sammarco
RAVELLO



Casa vinicola Ettore Sammarco snc

Via Civita 9
84010 Ravello (SA)
tel +39 089 872774
www.ettoresammarco.it
info@ettoresammarco.it

	Costa D'Amalfi DOC/DOP Sottozona Ravello	Costa D'Amalfi DOC/DOP Sottozona Ravello
		
Inizio attività	**1960**	
Titolare	**Ettore Sammarco**	
Agronomo	**Davide Belpedio**	
Enologo	**Bartolo Sammarco** **Carlo Roveda**	
Superficie vigneto	-	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**60.000**	
Etichette prodotte	**10**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Bianco**	**Rosso Riserva**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Selva delle monache**	**Selva delle monache**
Annata	**2024**	**2021**
Vitigni	**Biancolella e Falanghina**	**Aglianico e Piedirosso**
Resa/Ha (q)	**70/80**	**70/80**
SO2 (mg/l)	**80**	**600**
Res. zuccherino (g/l)	**1**	-
Gradazione alcolica	**13,5%**	**14,5%**
Affinamento	**5 mesi acciaio**	**24 mesi tonneau, 6 mesi bottiglia.**
Prezzo	**€ 25,00**	**€ 40,00**
	Paglierino vivace. Intensi profumi di pera, gelsomino e vaniglia. Il sorso è equilibrato, salino ed elegante.	**Rosso rubino. Nuance di amarena e prugne, fiori e pepe nero. Al gusto alterna freschezza e tannini in evoluzione.**

LUIGI MAFFINI



Luigi Maffini

Via Serri 34/D
84050 Giungano (SA)
tel +39 0828 1997568
mob +39 339 3161361
www.luigimaffini.it
info@luigimaffini.it

Cilento
DOC/DOP



Inizio attività
1996
Titolare
Luigi Maffini
Agronomo
Luigi Maffini
Enologo
Luigi Maffini
Superficie vigneto
18 Ha
Conduzione vigneti
Biologico certificato
Bottiglie prodotte
110.000
Etichette prodotte
5
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia
Fiano
Menzione vigna
-
Nome Vino
Pietraincatenata
Annata
2023
Vitigni
Fiano
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
80
Res. zuccherino (g/l)
0,6
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
30% della massa in barrique di rovere, 70% in acciaio, 2 anni bottiglia
Prezzo
-

Dorato intenso. Sbuffi di frutta gialla, camomilla e note empireumatiche. Ottimo l'equilibrio e la struttura. Lungo finale.

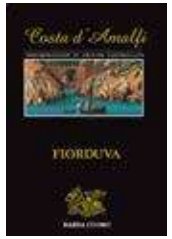




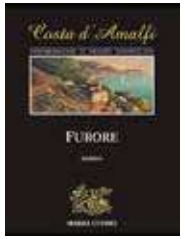
Cantine Marisa Cuomo Srl

Via G.B. Lama 16/18
84010 Furore (SA)
tel +39 089 830348
www.marisacuomo.com
info@marisacuomo.com

Costa D'Amalfi
DOC/DOP
Sottozona
Furore



Costa D'Amalfi
DOC/DOP
Sottozona
Furore



Inizio attività
1980
Titolare
Marisa Cuomo
Agronomo
Antonio Gaetano Carrano
Enologo
Andrea Ferraioli con i consigli del Prof. Luigi Moio
Superficie vigneto
13 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
200.000
Etichette prodotte
9
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Tipologia **Bianco**	Tipologia **Rosso Riserva**
Menzione vigna **-**	Menzione vigna **-**
Nome Vino **Furore Bianco Fiorduva**	Nome Vino **Furore Rosso Riserva**
Annata **2023**	Annata **2021**
Vitigni **Ripoli, Ginestra, Fenile**	Vitigni **Aglianico e Piedirosso**
Resa/Ha (q) **60**	Resa/Ha (q) **60**
SO2 (mg/l) **102**	SO2 (mg/l) **46**
Res. zuccherino (g/l) **4,2**	Res. zuccherino (g/l) **0,6**
Gradazione alcolica **14%**	Gradazione alcolica **14%**
Affinamento **6 mesi barrique rovere francese, 12 mesi bottiglia**	Affinamento **12 mesi barrique rovere francese, 36 mesi bottiglia**
Prezzo **€ 70,00**	Prezzo **-**
Colore oro fitto. Sentori di frutta matura e fiori gialli. Piacevolezza immediata al palato, con lungo finale fruttato.	**Rubino con riflessi granato. Piccoli frutti scuri e maturi; fiori e spezie dolci. In bocca è fresco, sapido e pieno.**

Montevetrano



Montevetrano Srl
Azienda Agricola

Via Montevetrano 3
84099 San Cipriano
Picentino (SA)
tel +39 089 882285
mob +39 329 3769453
www.montevetrano.it
patrizia.marziale@montevetrano.it

	Colli di Salerno IGT/IGP	Campania IGT/IGP
		
Inizio attività	**1994**	
Titolare	**Luigi Ulisse**	
Agronomo	**Riccardo Cotarella**	
Enologo	**Riccardo Cotarella**	
Superficie vigneto	**5 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**60.000**	
Etichette prodotte	**4**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Rosso**	**Rosato**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Montevetrano**	**Core**
Annata	**2022**	**2025**
Vitigni	**Cabernet Sauvignon, Aglianico, Merlot**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**60**	-
SO2 (mg/l)	**118**	-
Res. zuccherino (g/l)	**<1**	-
Gradazione alcolica	**14,5%**	**12,5%**
Affinamento	**12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia**	-
Prezzo	**€ 65,00**	**€ 19,00**
	Carminio fitto, potente ed elegante. More di rovo e viole; seguite da echi balsamici e spezie. Morbido e lunghissimo.	**Rosato fiori di pesco. Al naso rosa e iris in primo piano. In bocca esplode una succosa freschezza al sapore di lampone.**

Azienda Agricola ASTONE



Panta Rei
Azienda Agricola
di Astone Angelo

Contrada Defeselle 13
84053 Cicerale (SA)
tel +39 0974 270666
mob +39 392 3700549
www.aziendaagricolaastone.it
astoneangelo@gmail.com

	Cilento DOC/DOP	Cilento DOC/DOP
		
Inizio attività	**2011**	
Titolare	**Angelo Astone**	
Agronomo	**Vincenzo Merola**	
Enologo	-	
Superficie vigneto	**3 Ha**	
Conduzione vigneti	**Biologico**	
Bottiglie prodotte	**10.000**	
Etichette prodotte	**3**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Aglianico**	**Fiano**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Kaos**	**Cosmos**
Annata	**2024**	**2025**
Vitigni	**Aglianico**	**Fiano**
Resa/Ha (q)	**50**	**60**
SO2 (mg/l)	-	-
Res. zuccherino (g/l)	-	-
Gradazione alcolica	**14%**	**14%**
Affinamento	**Acciaio e bottiglia**	**Acciaio e bottiglia**
Prezzo	**€ 17,00/18,00**	**€ 17,00/18,00**
	Rubino fitto, a trama stretta. Salvia, piccoli frutti rossi e neri, sbuffi balsamici. Sorso morbido e materico.	**Dorato tenue. Al naso frutta tropicale e nocciola verde. Sorso strutturato ed equilibrato, di pronta e piacevole beva.**



Reale Andrea
Soc. Coop. Azienda Agricola

Via Cardamone
84010 Borgo di Gete
Tramonti (SA)
mob +39 333 1783788
www.realewineresort.com
info@aziendaagricolareale.it

Inizio attività
2002
Titolare
Fratelli Reale
Agronomo
Fortunato Sebastiano
Enologo
Fortunato Sebastiano
Superficie vigneto
2,2 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
18.000
Etichette prodotte
4
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Costa d'Amalfi DOC/DOP Sottozona Tramonti



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Borgo di Gete
Annata
2018
Vitigni
Tintore
Resa/Ha (q)
60
SO2 (mg/l)
32
Res. zuccherino (g/l)
0,2
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
24 mesi barrique, 24 mesi bottiglia
Prezzo
€ 50,00

Veste granato. I profumi ricordano pot-pourri e frutta disidratata. Il sorso è sapido, con lungo finale balsamico.

Costa d'Amalfi DOC/DOP Sottozona Tramonti



Tipologia
Bianco
Menzione vigna
-
Nome Vino
Aliseo
Annata
2024
Vitigni
Biancolella, Biancazita, Pepella
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
82
Res. zuccherino (g/l)
0,6
Gradazione alcolica
12%
Affinamento
4 mesi acciaio, 2 mesi bottiglia
Prezzo
€ 20,00

Paglierino. Pera matura, pesca bianca e cedro. Buona la struttura e la persistenza. Chiusura sapida.



Cosimato Renato
Azienda Agricola

Via F. De Sanctis 7/C
84081 Baronissi (SA)
Tel +39 377 1997748
www.renatocosimato.com
renatocosimato@gmail.com

Inizio attività
2017
Titolare
Renato Cosimato
Agronomo
Carmine Valentino
Enologo
Carmine Valentino
Superficie vigneto
2 Ha
Conduzione vigneti
Tradizionale
Bottiglie prodotte
12.000
Etichette prodotte
5
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Colli di Salerno IGT/IGP



Tipologia
Rosso
Menzione vigna
-
Nome Vino
Diciotto Ventidue
Annata
2021
Vitigni
Cabernet Sauvignon
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
13,5%
Affinamento
18 mesi tonneau e 18 mesi bottiglia
Prezzo
€ 30,00

Carminio con orlo granato. Naso vegetale con spezie dolci. Al sorso dona morbidezza, tannini e chiusura di liquirizia.

Campania IGT/IGP



Tipologia
Fiano
Menzione vigna
-
Nome Vino
Diciotto Venticinque
Annata
2023
Vitigni
Fiano
Resa/Ha (q)
80
SO2 (mg/l)
-
Res. zuccherino (g/l)
-
Gradazione alcolica
13%
Affinamento
6 mesi acciaio e 12 mesi bottiglia
Prezzo
€ 15,00

Vestito paglierino. Al naso delicati apporti di frutta e fiori bianchi. Gusto bilanciato, con finale ammandorlato



San Salvatore

Azienda Agricola
di Pagano Giuseppe

Contrada Zerilli SNC
84075 Stio Cilento (SA)
tel +39 0828 1950500
www.sansalvatore1988.it
info@sansalvatore1988.it

	Cilento DOC/DOP	Paestum Aglianico IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2001**		
Titolare	**Giuseppe Pagano**		
Agronomo	**Massimo Pucillo**		
Enologo	**Riccardo Cotarella**		
Superficie vigneto	**42 Ha**		
Conduzione vigneti	**Biologico**		
Bottiglie prodotte	**300.000**		
Etichette prodotte	**19**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Fiano**	**Aglianico**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Pian di Stio**	**Jungano**	**Gioì Spumante Brut Rosé**
Annata	**2024**	**2021**	**2022**
Vitigni	**Fiano**	**Aglianico**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**70**	**100**	Bottiglie prodotte **10.000**
SO2 (mg/l)	-	-	-
Res. zuccherino (g/l)	**0,57**	**0,61**	**2,3**
Gradazione alcolica	**13%**	**14,5%**	**12%**
Affinamento	**6 mesi acciaio**	**12 mesi**	**24 mesi bottiglia con lieviti e successivi 3 mesi**
Prezzo	**€ 26,00**	**€ 18,00**	**€ 20,00**
	Sfavillante paglierino. Naso mediterraneo, con susine, pesca, ginestra e tiglio. Chiude con una succosa persistentenza.	**Livrea granato. Frutta matura, more di rovo, liquirizia e pietra focaia. Palato asciutto e lungo. Finale balsamico**	**Rosato tenue e fine perlage. Naso elegante di rosa, lampone e crosta di pane. Sorso teso, sapido e raffinato.**



Massimo Cobellis

Via Prevetelupo, Pattano
84078 Vallo della Lucania
tel +39 0974 78955
mob +39 349 6201864
www.tenutacobellis.com
info@tenutacobellis.com

	Cilento DOC/DOP	Paestum IGT/IGP
		
Inizio attività	**2000**	
Titolare	**Massimo Cobellis**	
Agronomo	**Angelo Puglia**	
Enologo	**Angelo Puglia**	
Superficie vigneto	**18 Ha**	
Conduzione vigneti	**Tradizionale**	
Bottiglie prodotte	**20.000**	
Etichette prodotte	**6**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Fiano**	**Aglianico**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**Crai**	**Piscriddi**
Annata	**2024**	**2024**
Vitigni	**Fiano**	**Aglianico**
Resa/Ha (q)	**80**	**90**
SO2 (mg/l)	**25**	**30**
Res. zuccherino (g/l)	**1,2**	**2**
Gradazione alcolica	**13,5%**	**14,5%**
Affinamento	**6 mesi acciaio**	**6 mesi acciaio**
Prezzo	**€ 18,00**	**€ 12,00**
	Paglierino luminoso. Macchia mediterranea, cedro ed erbe aromatiche. Bocca dinamica, chiude con una scia sapida	**Carminio fitto e vivace. Sbuffi di melagrana, poi mirtillo e ribes. Sorso composto e morbido. Chiusura fumé.**



Tenuta Palaios

Via Falascone 10
84020 Palomonte (SA)
tel +39 335 6679153
mob +39 391 1280013
www.tenutapalaios.it
info@tenutapalaios.it

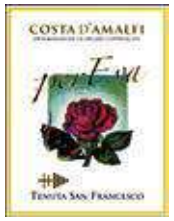
	Colli di Salerno IGT/IGP	Colli di Salerno IGT/IGP
		
Inizio attività	**2022**	
Titolare	**Angelo Cupo**	
Agronomo	**Vincenzo Polito**	
Enologo	**Carlo Polito**	
Superficie vigneto	**1,2 Ha**	
Conduzione vigneti	**Integrato**	
Bottiglie prodotte	**3.200**	
Etichette prodotte	**3**	
Vendita diretta	**si**	
Visite aziendali	**si**	
Tipologia	**Rosso**	**Bianco**
Menzione vigna	-	-
Nome Vino	**45**	**16**
Annata	**2023**	**2024**
Vitigni	**Sangiovese, Merlot**	**Malvasia, Fiano, Trebbiano e Coda di Volpe**
Resa/Ha (q)	**50**	**100**
SO2 (mg/l)	**80**	**100**
Res. zuccherino (g/l)	**0**	**0**
Gradazione alcolica	**14,5%**	**13%**
Affinamento	**18 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia**	**18 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia**
Prezzo	**€ 18,00**	**€ 20,00**
	Carminio con riflessi mattone. Pot-pourri e confettura di prugne. Morbidezza e tannini, chiusura di frutta e sale.	**Paglierino con orlo dorato. Profumi di pesca, agrumi e fiori gialli. Sorso delicato e fresco. Chiusura persistente.**



Tenuta San Francesco srl

Società Agricola

Via Sofilciano 19
84010 Tramonti (SA)
tel +39 089 876434
mob +39 335 6670854
www.vinitenutasanfrancesco.com
aziendasanfrancesco@libero.it

	Costa d'Amalfi DOC/DOP	Campania IGT/IGP	Vino Spumante di Qualità
			
Inizio attività	**2004**		
Titolare	**Chiara Di Palma**		
Agronomo	-		
Enologo	**Carmine Valentinto**		
Superficie vigneto	**18 Ha**		
Conduzione vigneti	**Integrato**		
Bottiglie prodotte	**70.000**		
Etichette prodotte	**13**		
Vendita diretta	**si**		
Visite aziendali	**si**		
Tipologia	**Bianco**	**Tintore**	**Metodo Classico**
Menzione vigna	-	-	-
Nome Vino	**Per Eva**	**È Iss**	**Alta Costa**
Annata	**2024**	**2020**	**2022**
Vitigni	**Falanghina, Ginestra, Pepella**	**Tintore**	**Biancazita, Biancatenera**
Resa/Ha (q)	**60**	**60**	Bottiglie prodotte **2.000**
SO2 (mg/l)	-	-	-
Res. zuccherino (g/l)	**0,98**	-	-
Gradazione alcolica	**14%**	**13%**	**12%**
Affinamento	**10-12 mesi acciaio, 2-3 mesi bottiglia**	**8-10 mesi acciaio, 24-36 mesi botti rovere, 6 mesi bottiglia**	**24-30 mesi su lieviti in bottiglia**
Prezzo	**€ 25,00**	**€ 30,00**	**€ 20,00**
	Paglierino. Pera matura, pesca bianca e cedro. Buona la struttura e la persistenza. Chiusura sapida.	**Carminio fitto e consistente. Rose, frutti rossi e spezie. Colpisce per l'imponente presenza tannica.**	**Paglierino e fine perlage. Ginestra, frutta bianca e albedo di limone. Sorso teso e cremoso. Finale piacevole.**

VITIENOCOLTORI
MARINO
DAL 1977
FUNDOCDEL CILENTO



Vitivinicola Marino

Azienda Vitivinicola
di Marino Lorenzo

Via Fontana Saracena 1
84043 Agropoli (SA)
tel +39 0974 821719
www.vinimarino.it
info@vinimarino.it

Inizio attività
1997
Titolare
Lorenzo Marino
Agronomo
Lorenzo Marino
Enologo
Lorenzo Marino
Superficie vigneto
14,5 Ha
Conduzione vigneti
Biologico
Bottiglie prodotte
80.000
Etichette prodotte
19
Vendita diretta
si
Visite aziendali
si

Cilento DOC/DOP	Cilento DOC/DOP
	
Tipologia **Aglianico**	Tipologia **Fiano**
Menzione vigna -	Menzione vigna -
Nome Vino **Proclamo Cilento Aglianico**	Nome Vino **Proclamo Cilento Fiano**
Annata **2019**	Annata **2025**
Vitigni **Aglianico**	Vitigni **Fiano**
Resa/Ha (q) **70**	Resa/Ha (q) **70**
SO2 (mg/l) **53**	SO2 (mg/l) **45**
Res. zuccherino (g/l) **0,7**	Res. zuccherino (g/l) **0,5**
Gradazione alcolica **13,5%**	Gradazione alcolica **13,5%**
Affinamento **22 mesi botti rovere, 4 anni bottiglia**	Affinamento **bottiglia**
Prezzo **€ 23,00-28,00**	Prezzo **€ 19,00-23,00**
Granato profondo. Timo, piccoli frutti rossi e sbuffi balsamici. Sorso morbido e proporzionato. Lungo il ricordo.	**Paglierino brillante. Naso fine: fieno, erba medica e frutta bianca, tocchi fumé. Sorso fresco, sapido e materico**





Indice Aziende

Avellino

Adelina Molettieri 26
Alabastra
Cantine Pintore & Valentino 27
Angelo Silano 28
Antica Hirpinia srl 29
AT Antica Taurasia
Casparriello Vini 30
Antico Castello sas 31
Bellaria srl 32
Borgodangelo srl 33
Calafe' 34
Cantina del Barone 35
Antonio Caggiano ss 36
Cantine De Palma Maurizio 37
Cantine dell'Angelo 38
Cantine di Marzo 39
Cantine Gambale Antonio srl 40
Cantine Macchie Santa Maria 41
Cantine Russo 42
Cantine Tabernae Colli
Frigentini scarl 43
Casa Brecceto 44
Case d'Alto 45
Cennerazzo srl 46
Centrella Carlo 47
Colli di Castelfranci 48
Colli di Lapio 49
Colline del sole 50
Contrada Michele 51
Cantine Lonardo 52
Crypta Castagnara Cantine 53
D'Antiche Terre srl 54
Di Meo sas 55
Domenico Urciuoli 56
Donnachiara srl 57
Feudi di San Gregorio spa 58
Filadoro Giuseppa 59
Fonzone Caccese srl 60
I Capitani srl 61
I Favati 62
Il Cancelliere 63
Il Torchio 64
Ist. Tecnico Agrario F. De Sanctis 65
La Molara Srl 66
Le Lune srls 67
Luna Nera srl 68
Macchialupa srl 69
Mastroberardino srl 70
Mier Vini 71
Montesole srl 72
Nardone Nardone Domenico 73
Nativ srl 74
Orneta srl 75
Passo delle Tortore srl 76
Peppe Buio Winery 77
S&M. Petrillo 78
Quintodecimo srl 79
Regina Collis 80
Salvatore Molettieri 81
Scillicampania Baldassarre srl 82
Sella delle Spine 83
Tenuta Buonanno srl 84
Tenuta Cavalier Pepe 85
Tenuta del Meriggio 86
Tenuta Donna Elvira 87
Tenuta Nucilla 88
Tenuta Sarno 1860 89
Tenuta Vitagliano 90
Terre D'Aione srl 91
Terredora Di Paolo 92
Cantine Tizzano 93
Torrevigne srl 94
Torricino 95
Giovanni Carlo Vesce 96
Vigna Villae Giupi 18 srl 97
Vigne Guadagno srl 98

indice aziende

Benevento

Aia dei Colombi 102
Cantina del Taburno srl 103
Cantina di Solopaca 104
Cantina La Guardiense Janare sca 105
Cantine Iannella snc 106
Cantine Tora 107
Alexia Capolino Perlingieri 108
A.A.C. di Sagnella Maria Pina 109
Cavaliere Mennato Falluto 110
Elena Catalano 111
Ciurica snc Fattoria La Rivolta 112
Fontana Reale 113
Fontanavecchia 114
Il Poggio 115
La Fortezza srl 116
La Vinicola del Titerno 117
Tecnoagricola arl 118
Nifo Sarrapochiello Lorenzo 119
Euvitis 21 Agricoltura Territorio Sviluppo srl 120
Poderi Simeone 121
Rossovermiglio 122
Scompiglio 123
Serra degli Ilici 124
Tenuta Le Vignole 125
Tenuta Sant'Agostino arl 126
Terra di Briganti 127
Terre Massesi 128
Terre Stregate 129
Torre dei Chiusi 130
Vitivinicola Anna Bosco 131

Caserta

Masseria I Monaci 134
Aglaia 135
ALE.P.A. 136
Andrea Palmieri 137
Poderi Bosco 138
Cantina Trabucco 139
Collefasani 140
Cantine Palazzo 141
Marchesale 141
Carlo Menale 142
Consiglio 143
DG & Company srls 144
Eureka Onlus 145
Fattoria Alois FTA 146
Fattoria Pagano 147
Gennaro Papa sas 148
Il Verro 149
La Masserie 150
Magliulo srl 151
Masseria Coste di Cuma 152
Masseria Felicia 153
Masseria Piccirillo 154
Nugnes 155
Porto di Mola 156
Regina Viarum sas 157
Sclavia srl 158
Sergio Sagliocco 159
Lavoro e Salute Vini Telaro Scarl 160
Tenuta Donna Paola 161
Tenuta Fontana 162
Tenuta Ruti San Pietro 163
Il Casolare Divino sas 164
Teresa Mincione 165
Terrae Tiferni 166
Terre di Tora 167
S.I.A. Vestini Campagnano & Poderi Foglia 168
Vigne Chigi 169
Vigneti Malaguti Anfora 170
Villa Matilde Avallone 171
Villa Sorbo 172
Vitis Aurunca ssa 173

Napoli

Adele Musella 176
Agricola San Domenico 177
Antiche Radici srl 178
Bosco de' Medici srl 179
Cantavitae 180
Cantina del Vesuvio Winery Russo Family since 1930 181
Cantine Antonio Mazzella ssa 182
Cantine Astroni 183
Cantine Castaldo Tuccillo srl 184
De Angelis 1930 srl 185
Cantine del Mare 186
Società Cooperativa Agricola Viticoltori Campani 187
Cantine Mediterranee 188
Cantine Olivella S.S. 189
Cantine Villa Regina F.lli Pagano srl 190
D'Ambra Vini d'Ischia srl 191
Casa Setaro 192
Contrada Salandra 193
De Falco Vini srl 194
Fioravante Romano Vini srl 195
Fuocomuorto 196
La Sibilla sas 197
Le Cantine dell'Averno 198
Le Lune del Vesuvio srl 199
Maria Furgiero 200
Monte Spina 201
Radici Vive srl 202
G.S. srl 203
Sannino srl 204
Sorrentino Vini 205
Nocerino Vini 206
Tenuta C'est La Vie 207
Tenuta Loffredo 208
Mari srl 209
Vesù 210
Villa Dora srl 211
Wine Capri srl 212

Salerno

Alessandra Srl 216
Cantine Barone 217
Cantine Giuseppe Apicella Srl 218
Casa Di Baal 219
Casa vinicola Cuomo 220
Casebianche 221
Casula Vinaria 222
Casa vinicola Ettore Sammarco snc 223
Luigi Maffini 224
Cantine Marisa Cuomo Srl 225
Montevetrano Srl 226
Panta Rei 227
Reale Andrea 228
Cosimato Renato 229
San Salvatore 230
Massimo Cobellis 231
Tenuta Palaios 232
Tenuta San Francesco srl 233
Vitivinicola Marino 234

indice aziende







Torna in stampa - con l'undicesima edizione - la Guida catalogo delle aziende vitivinicole, vinicole e enoturistiche della Campania, che offre agli esperti del settore e al pubblico di wine-lovers una presentazione strutturata 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 circa 200 aziende delle cinque province campane e illustra oltre quattrocentocinquanta vini a marchio, afferenti alle 4 DOCG, alle 15 DOC o alle 10 IGP, con una selezione di spumanti: un patrimonio di cultura e tradizioni antichissime, sempre più apprezzato dal pubblico italiano ed estero di intenditori ed appassionati.
Anche in questa edizione è presente una sezione dedicata al comparto enoturistico campano.

The Guide of Campania wineries is back in print with its eleventh edition. The Catalogue offers a structured presentation of the variety and quality of Campania wines for the sector experts and the public of wine-lovers.
It is the result of a fruitful and longlasting collaboration between the Department for Agriculture of Campania Region and the Campania section of the Italian Sommelier Association. The volume gathers approximately 200 wineries from the five provinces of Campania and illustrates more than four hundred and fifty wines boasting the recognized quality trademarks in the region (4 "DOCG", 15 "DOC", 10 "IGP"), and a selection of sparkling wines. Overall, a valuable heritage of ancient culture and traditions, that is increasingly appreciated by the national and foreign public of experts and enthusiasts.
This edition also includes a section dedicated to the Campania wine tourism sector.

Regione Campania
Assessorato Agricoltura
Via G. Porzio
Centro Direzionale di Napoli
80143 Napoli
www.agricoltura.regione.campania.it