



## Vassallo + VINIFICATO IN ANFORA Benevento Bianco IGP

Uvaggio: Malvasia 60% e Falanghina 40%

Vigne: Vassallo e Chianelle

Vigneti: Le uve provengono da due vigne di 25 anni con produzione di 80 q.li per ettaro. Le vigne sono posizionate a 300 m sul livello del mare. Il terreno è prevalentemente argilloso e calcareo. La zona è interessata da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte nella fase di maturazione dell'uva.

Sistema di allevamento: Guyot, Pergola

Vendemmia: La vendemmia si svolge di solito durante la prima decade di ottobre. Le uve selezionate e raccolte a mano in cassetta sono trasportate in cantina in un lasso di tempo assai breve.

Vinificazione: Pressatura soffice con fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Produzione: 8000 bottiglie

Grado alcolico: 12,5% Vol

Vino: Limpido di colore giallo paglierino. Profumo complesso floreale e fruttato secco al gusto.





## Monaci Benevento Falanghina IGP

Uvaggio: Falanghina 100%

Vigna: Monaci

Vigneto: Le uve provengono da una unica vigna adagiata su una collina scoscesa digradante verso un ruscello. Un tempo era proprietà dei Monaci Francescani che vi producevano un ottimo vino per "la Messa".

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nella terza decade di settembre, fin dalle prime ore del mattino per garantire una temperatura fresca all'arrivo dell'uva in cantina.

Vinificazione: Pressatura soffice con fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Produzione: 4000 bottiglie

Grado alcolico: 13% Vol

Vino: Limpido di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi hanno una notevole persistenza ed esprimono note floreali e fruttate. Al palato è secco e con una buona freschezza esprimendo tutta la tipicità del vitigno





## Mariposa Sannio Fiano DOP

Uvaggio: Fiano 100%

Vigna: Cavarena

Vigneto: La vigna Cavarena è un sito di antiche cave di "rena" da cui si estraeva un'argilla rossa molto sottile per la produzione di tufi. La composizione minerale del suolo valorizza i profumi di questo eccellente Fiano che se pur relativamente giovane, 12 anni, ha già mostrato il suo carattere. La produzione è di 30/40 q.li per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: La raccolta manuale in cassetta preserva perfettamente il grappolo, alla cui integrità contribuisce anche l'arrivo in cantina nelle prime ore del mattino. Si fa nella seconda decade di settembre.

Vinificazione: Una grande attenzione in campo e l'impiego di sofisticati macchinari in cantina consentono di preservare la straordinaria materia prima. Diraspatura del grappolo, pressatura soffice e controllo delle temperature esaltano le potenzialità del vitigno e del terroir.

Produzione: 3000 bottiglie

Grado alcolico: 13,5% Vol

Vino: Limpido di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso e di notevole persistenza, floreale, agrumato e con piacevoli note di frutta a polpa bianca e sentori erbacei. Al palato è secco. Delicato e di grande struttura, il vino mostra una gradevole persistenza di tutte le sue componenti di freschezza e mineralità.





## Fiori di Galano Sannio Piediroso DOP

Uvaggio: Piediroso 100%

Vigna: Galano

Vigneto: Le uve provengono da una unica vigna di 15 anni con produzione di 40 q.li per ettaro ed è posizionata a 250 m sul livello del mare. Il terreno è prevalentemente costituito da ciottoli levigati che testimoniano la primitiva natura del luogo che era letto di fiume trasformatosi col tempo in collinetta che gode di una eccellente luminosità.

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. La vendemmia avviene nella terza decade di ottobre, quando ormai le foglie del vigneto assumono una colorazione rosso vermiglio che le rende distinguibili da molto lontano.

Vinificazione: Macerazione con bucce e malolattica in fermentini in acciaio. Maturazione parte in acciaio e parte in legno.

Produzione: 3384 bottiglie numerate a mano

Grado alcolico: 14% Vol

Vino: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è complesso floreale e fruttato. Si evidenziano note di ciliegia e frutti di bosco. Al gusto si presenta secco equilibrato nelle sue componenti di mineralità e morbidezza con notevole persistenza.





## Alianto Benevento Sangiovese IGP

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigna :Cavarena

Vigneto: La vigna Cavarena è un sito di antiche cave di "rena" da cui si estraeva un'argilla rossa molto sottile per la produzione di tufi. Impiantata 20 anni fa offre una produzione di 80 q.li per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: La raccolta avviene manualmente in cassetta mantenendo qui come in tutte le lavorazioni un'ottica di rispetto per l'ambiente e di ricerca costante della qualità. La vendemmia avviene nella terza decade di settembre.

Vinificazione: La recente realizzazione della cantina ha permesso di progettare la lavorazione dell'uva a caduta senza l'ausilio di pompe. Questa modalità preserva l'integrità degli acini successivamente sottoposti ad una lunga macerazione; quest'ultima e la malolattica avvengono in modo naturale in fermentini di acciaio con un breve passaggio in legno.

Produzione: 2000 bottiglie

Grado alcolico: 13,5% Vol

Vino: Colore rosso rubino. I profumi, floreali e fruttati, risultano limpidi e molto piacevoli. Il vino è secco e si svela durevole.

