



ROCCA
DEI
SANNITI
VITICOLTORI



La Società devolve in beneficenza parte del ricavo della vendita dei vini alla Casa Sollievo della Sofferenza di San Pio e agli Orfani del Bbondsi Village.

The Company supports Casa Sollievo della Sofferenza di San Pio and the Orphans of Bbondsi Village.

Fortezza

Audacia

Impegno

Onore



Territorio

E' un territorio rimasto incontaminato quello del Sannio Beneventano, ove si susseguono verdi campagne collinari, boschi che costituiscono l'Appennino Sannita, parchi naturali e brevi percorsi d'acqua. Essi accolgono borghi e nuclei abitati di antichissima origine, scrigni di tesori d'arte, di antica cultura, di convinta testimonianza cristiana. Siti archeologici di epoca pre-romana e importanti poli museali sottolineano trascorse presenze di antiche civiltà, le quali hanno arricchito il territorio di riferimento in maniera perenne.

Benevento costituisce la provincia della Regione Campania maggiormente vocata alla coltivazione della vite e alla produzione del Vino. Ne è testimonianza l'elevato numero di D.O.C.G. e D.O.P. riconosciute nel tempo. In ragione dei continui interventi di valorizzazione dei vitigni autoctoni di pregio, splendide produzioni enologiche del territorio, a denominazione protetta, hanno trovato definitiva affermazione, quali, innanzitutto, l'Aglianico del Taburno e la Falanghina del Sannio.

Scoprire il territorio del Sannio Beneventano costituisce, pertanto, viaggio da compiersi in un'unione con la conoscenza delle strade del vino, che pongono in stretto legame vigneti, cantine e masserie di particolare bellezza. Sono luoghi non diffusamente conosciuti che **ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI** intende ulteriormente rendere noti nell'ambito della quotidiana attività legata al Vino.

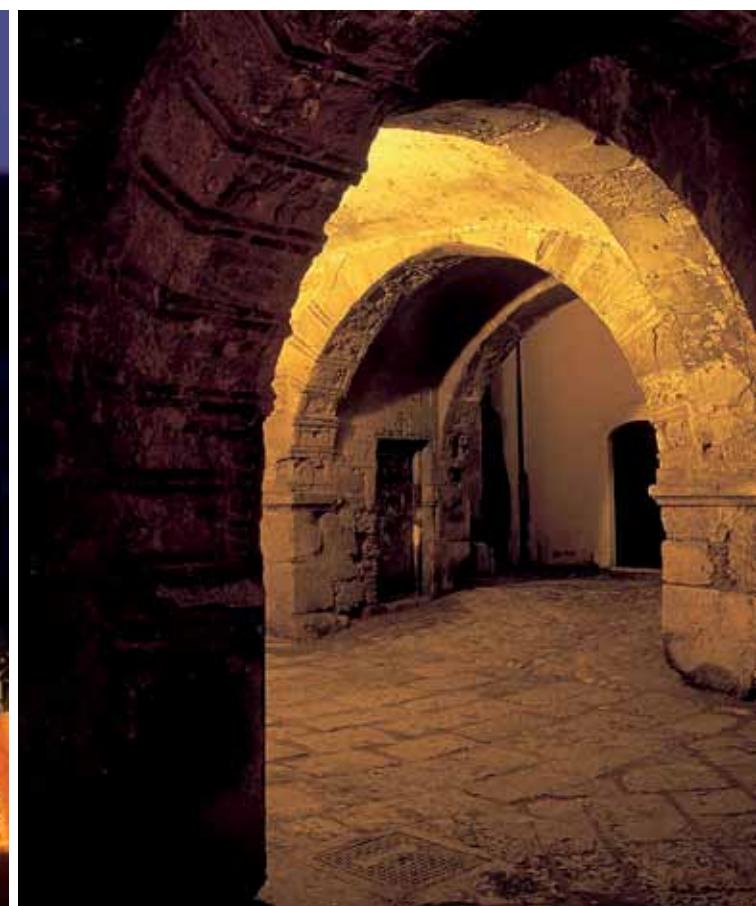
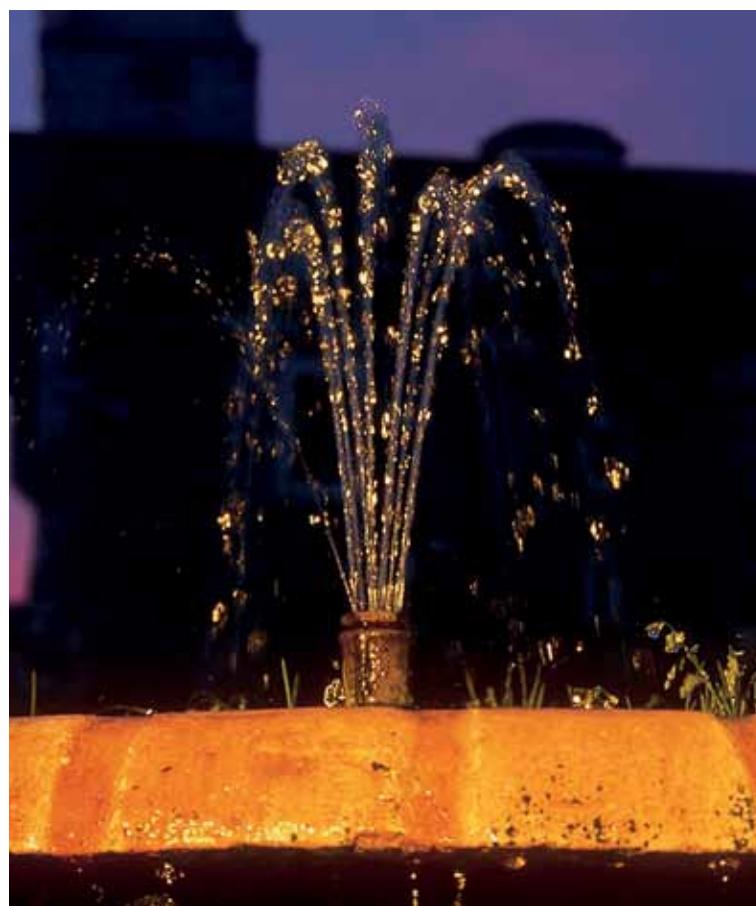


Territory

This is a land that has remained untouched, that of the Sannio Benventano, where one can follow the green landscapes of hills and woods which form the Sannita Apennines, natural parks, trails and waterways. The area is rich in villages and settlements of ancient origin, treasure troves of art, ancient culture and early Christian settlements. The archaeological sites of pre-Roman times, as well as important museums emphasize the presence of ancient civilizations which have enriched the area perennially.

Benevento is the province of the Campania region most suited to grape growing and wine production. This is attested to by the large number of D.O.C.G. and D.O.P. wines, recognized over time. Due to continuous efforts to increase the value of the indigenous grapes, wine production in this beautiful area, with the appellation of protected designation, has thrived, with the production of fine wines such as the Taburno Aglianico and the Taburno Falanghina del Sannio.

Discovering the area of Sannio Benevento is, therefore, a journey to be savored, following the wine routes which bring together vineyards, wineries and farms of particular beauty. While these places are not widely known, it is the goal of Rocca dei Sanniti Viticoltori to disclose this region's viticulture and its treasures to all those who appreciate fine wine.



Azienda

ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI costituisce elevata espressione vitivinicola del territorio beneventano, nel tempo divenuto luogo vocato per produzioni enologiche autoctone di particolare pregio.

La Società titolare del marchio nasce dall'iniziativa di alcuni viticoltori nella provincia di Benevento, i quali - sulla base della pluridecennale esperienza di conduzione maturata dalle rispettive famiglie e dell'amore forte verso il Vino - intendono far conoscere specifiche produzioni di eccellenza enologica strettamente ancorate al territorio del Sannio.

La Società ha la sua struttura direzionale nel Comune di Ponte, la cantina di produzione in Torrecuso, i vigneti di riferimento tutti ricadenti nelle aree delle D.O.C.G. Taburno, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e D.O.P. Sannio.

ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI propone, quindi, ai degustatori un ristretto numero di etichette

autoctone derivanti da selezionate produzioni di nicchia e precisamente:

- un rosso di grande pregio quale l'Aglianico del Taburno D.O.C.G. di Torrecuso;
- bianchi importanti quali la Taburno Falanghina del Sannio D.O.P e la Falanghina del Sannio, quest'ultima nelle due declinazioni di vino fermo affinato in barriques e di spumante brut metodo charmat;
- il Greco di Tufo D.O.C.G. e il Fiano di Avellino D.O.C.G., entrambi ottenuti da vigneti locati, in prevalenza, sulle pendici che disegnano la Valle del fiume Sabato, al confine della provincia di Benevento con quella di Avellino.

Sono tutti vini che presentano un'impronta unica, ben riconoscibile, che rendono omaggio a luoghi di lavoro ove quotidianamente emerge l'impegno enologico.

La produzione beneficia di un territorio di riferimento collinare particolarmente dedito alla coltivazione della vite, nonché di tecniche tradizionali di conduzione

dei terreni e di vinificazione rimaste immutate nel tempo, rispettando gli antichi criteri di lavorazione dell'uva nel Sannio Beneventano.

L'esperienza decennale nella conduzione dei vigneti da parte della proprietà dell'Azienda ha rafforzato la consapevolezza della assoluta rilevanza di un lavoro in vigna senza compromessi e soluzione di continuità. Lavoro che consente al viticoltore, al termine della stagione, di cogliere frutti di grande valore da ogni singola pianta, con umiltà e caparbieta.

Obiettivo costantemente perseguito da ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI è, dunque, assicurare una produzione enologica totalmente distante da quella di tipo industriale e sollecitare, nel contempo, il degustatore ad una continua comparazione della stessa con quella appartenente alla memoria.

Tanto a testimonianza degli immutati modi di vita che, ancora oggi, si conducono presso le masserie e le famiglie di agricoltori del Sannio beneventano e che ne mantengono inalterata l'identità territoriale.



Company

Rocca dei Sanniti Viticoltori is the embodiment of the wine culture in the territory of Taburno Mount at Benevento, a small city located in the northeast of the Campania Region in southern Italy. This area used to be called Sannio, after the Samnites, the ancient inhabitants of this and the surrounding areas.

Over the past few decades, Taburno Beneventano has become well-known as a place well-suited for the production of high quality, native wines.

The Company of Rocca dei Sanniti Viticoltori (registered trademark) was established by the owners of a few vineyards in the province of Benevento. Based on their experience gained from running their families' properties for many years, and of their strong love for wine, they are introducing niche productions of wines closely anchored in the territory of Sannio.

Rocca dei Sanniti Viticoltori therefore, produces a

small number of labels that are derived from selected productions, such as: a high-standing red wine, the "Aglianico del Taburno D.O.C.G. of Torrecuso; the white wines: "Taburno Falanghina del Sannio D.O.P. with its variations in the still wine and sparkling brut, together with the "Greco di Tufo D.O.C.G. and the Fiano di Avellino D.O.C.G., both produced from vineyards found on the slopes which form the valley of the River Sabato, bordering the provinces of Avellino and Benevento.

All these wines have a unique imprint that is easily recognizable, and that reflects the daily hard work and efforts of this viticulture.

The wine production benefits from a hilly area particularly well suited to the cultivation of fine wines. Traditional techniques of land management and winemaking remain unchanged, respecting the old criteria of grape processing in the Sannio Beneventano.

The decades of experience in the management of the vineyards owned by the Company's shareholders have increased awareness of the absolute importance of a job done without compromise. These techniques of viticulture have been used for generations without interruption and have stood the test of time. This experience allows the grower, at the end of the season, to capture high-value fruits from each plant, with humility and respect for the final product and its consumers.

Therefore, it is the goal of the Rocca dei Sanniti Viticoltori to achieve a wine production that is far removed from industrial schemes and that will provide our customers with a taste that is genuine and true to the noble heritage of this region. The farmers who work these vineyards follow the traditions of their forbears, and strive to maintain the cultural and agricultural integrity of the Sannio territory.



La Cantina e le altre strutture funzionali

La Cantina e le altre strutture funzionali di cui oggi si avvale ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI sono situate, rispettivamente, nel Comune di Torrecuso (località Torreuono), nel Comune di Ponte e nella Città di Benevento.

Esse sono costituite da varie sezioni immobiliari, integrate tra loro, funzionali alle diverse attività svolte dall'Azienda e relative sia al processo produttivo che alla degustazione e commercializzazione dei vini.

La Cantina beneficia di attrezzature tecniche all'avanguardia. Essa è formata principalmente da:

- un locale destinato ad accogliere le cisterne in acciaio, sottoposte a controllo termico continuo.
- da una bottaia, composta da botti e barriques in legni e dimensioni differenziati.
- da un terzo locale per la sterilizzazione, l'imbottigliamento, l'etichettatura e il confezionamento.

Una enoteca della Azienda è stata allestita presso la sede direzionale, al fine di consentire degustazioni in un ambiente elegante e riservato, nonché di effettuare anche la commercializzazione dei vini.

“Villa Carel”, in Benevento, circondata da vigneti di Falanghina del Sannio D.O.P. tutti appartenenti da decenni ad una famiglia della proprietà aziendale, costituisce, infine, ulteriore luogo di rappresentanza privato.



The Cellar and the other functional structures

The Cellar and the other functional structures used by ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI today are placed respectively in the small towns of Torrecuso (Torreuno countryside), of Ponte and in the city of Benevento.

They consist of real estate sections integrating with each other, which support to the various activities undertaken by the Company and relating both to the production process and the wine tasting / wine marketing.

The Cellar employs modern technical equipment. It consists of a room storing the steel tanks subjected to continuous temperature-control, of a barrels-room made up of barrels and barriques of different woods and sizes, of a third building for the local sterilization, the bottling, the labeling and the packaging activities.

An “enoteca”, exclusively based on the brand of the Company, is placed at ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI headquarters. It is arranged to allow wine tasting in an elegant and reserved location, as well as to ensure the local marketing/selling of wines.

Finally, “Villa Carel” at Benevento is another representative private place, surrounded by vineyards of the Falanghina del Sannio D.O.P., all of them belonging to a family of the Company property for decades.





Vigneti

Di assoluto pregio sono i vigneti di riferimento per i vini proposti da **ROCCA DEI SANNITI VITICOLTORI**, insediati tutti in zone spiccatamente collinari dell'area del Sannio Beneventano.

Essi hanno origine prevalentemente vulcanica, con caratteristiche argillo-calcare più o meno accentuate, a seconda dei siti. La ventilazione è generalmente persistente, a motivo della loro altitudine rispetto al livello del mare. L'escursione termica è, peraltro, accentuata in ragione dell'ampia esposizione solare giornaliera tipica del Sannio Beneventano. Le condizioni di coltura sono pertanto segnatamente favorevoli per assicurare la più ricca e persistente maturazione dei grappoli. Le estati inoltrate consentono vendemmie manuali in periodi temporalmente protratti in autunno.

L'Aglianico del Taburno D.O.C.G. trae origine da vigneti siti nel comune di Torrecuso, centro di eccellenza enologica posto lungo le pendici del Monte Taburno, a pochi chilometri da Benevento. Sono situati a un'altitudine di 350 metri circa ed esposti in gran parte a Sud-Est.

La Taburno Falaghina del Sannio D.O.P. è espressione di selezionati vigneti situati pure essi nella parte collinare dell'Area del Taburno e rientranti nel territorio di produzione delimitato dalla omonima D.O.P.

Il Greco di Tufo D.O.C.G. e il Fiano di Avellino D.O.C.G. costituiscono grande risultato enologico di vigneti posti sui fianchi che disegnano la Valle del fiume Sabato, al confine delle province di Benevento ed Avellino, a un'altitudine di 450 metri circa.

Vineyards

Of utmost importance is the selection of vineyards by Rocca dei Sanniti Viticoltori for its own wines, all of which are located on the hills in the area of Taburno Sannio Beneventano.

The soil of these hills is volcanic in origin, with clayey-calcareous characteristics in various degrees depending on the sites. There is a near constant breeze, thanks to their elevation above sea-level. The temperature is also enhanced, due to the almost daily presence of a warm and radiant sun that is typical of the Taburno Sannio Beneventano. The viticulture conditions are therefore most favorable for a full and continual maturation of the grapes. The protracted summers also allow the final hand picking activities to extend well into the autumn.

The Aglianico del Taburno D.O.C.G. originates in the vineyards located in the small town of Torrecuso, a wine center of excellence along the slopes of Mount Taburno. They are at an altitude of 350 meters above sea level and enjoy a southeastern exposure.

The Taburno Falanghina del Sannio D.O.P. is a result of selected vineyards placed on the northern hills of the province of Benevento, within the production area bounded by the homonymous D.O.P.

The Greco di Tufo D.O.C.G. and the Fiano di Avellino D.O.C.G. are the great results of vineyards placed on the slopes that form the valley of the River Sabato, bordering the provinces of Benevento and Avellino, at an altitude of approximately 450 meters.



AGLIANICO DEL TABURNO

D.O.C.G.



VITIGNO: Aglianico del Taburno (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.
ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.C.G. Aglianico del Taburno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: fine di ottobre/prima metà di novembre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza. Dopo diraspatura e pigiatura, le uve vengono sottoposte a fermentazioni mediante attenta loro macerazione per 25/30 giorni, a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento di 36 mesi in botti di legno e barriques, più l'evoluzione in bottiglia per ulteriori 6 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore rosso rubino carico, con riflessi granati, profumi intensi e complessi di frutti rossi (ciliegia matura e mora), gusto morbido, vellutato, di gran corpo e persistenza, con finale ampio ed austero.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 16°/18°C.

*GRAPES: Aglianico del Taburno (100%)
APPELLATION: Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.
PRODUCTION AREA: Torrecuso (BN), in territory of D.O.C.G. Aglianico del Taburno
PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controespallier (Guyot system)
GRAPE YELD: 70 quintal per hectare
HARVEST: late October/first half of November; hand picked
WINE MAKING PROCESS: purely, through careful soaking and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks. Further aging in barrels and bottle, respectively for 36 and 6 months.
PROFILE: this classic and noble wine exudes a deep, ruby-red color followed by an aromatic nose and big chewy tannins on the palate
SERVING TEMPERATURE: tasting at 16°/18°C.*





VITIGNO: Falanghina (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.
ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza.
Dopo diraspatura e pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene fermentato in bianco, ad una temperatura controllata di 12° C in serbatoi di acciaio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di agrumi, pera matura e frutta esotica, gusto asciutto, giustamente acidulo, di buon corpo e persistenza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10°C.

*GRAPES: Falanghina (100%)
APPELLATION: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.
PRODUCTION AREA: in territory of D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio
PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controespallier (Guyot system)
GRAPE YELD: 70 quintal per hectare
HARVEST: first half of October; hand picked
WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
PROFILE: this classic and noble wine shines a straw-hay color, has an aromatic-floral nose and is dry and fruity on the palate
SERVING TEMPERATURE: tasting at 8°10°C.*



TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO
D.O.C.

GRECO DI TUFO D.O.C.G.



VITIGNO: Greco di Tufo (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
ZONA DI PRODUZIONE: in territorio D.O.C.G. Greco di Tufo (AV)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: entro la prima metà di ottobre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino carico, profumi intensi e complessi di frutta a polpa bianca, gusto secco e armonico, di buon corpo, elegante persistenza aromatica
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10° C.

*VARIETY: Greco di Tufo (100%).
APPELLATION: Denominazione di Origine Controllata e garantita - D.O.C.G.
PRODUCTION ZONE: in territory of D.O.C.G. Greco di Tufo (AV)
PRUNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)
GRAPE YELD: 80 quintal per hectare
HARVEST: first half of October; hand picked
WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
PROFILE: It exudes a deep, ruby-red color followed by an aromatic nose and big, chewy tannins on the palate
SERVING TEMPERATURE: tasting at 8°/10° C.*





VITIGNO: Fiano di Avellino (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
ZONA DI PRODUZIONE: in territorio D.O.C.G. Fiano di Avellino (AV)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: entro la prima metà di ottobre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, profumi spiccatamente fruttati con sentori di nocciole tostate, gusto secco e morbido, di particolare freschezza e persistenza aromatica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10° C.

*VARIETY: Fiano di Avellino (100%)
APPELLATION: Denominazione di Origine Controllata e garantita - D.O.C.G.
PRODUCTION ZONE: in territory of D.O.C.G. Fiano di Avellino (AV)
PRUNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)
GRAPÉ YELD: 80 quintal per hectare
HARVEST: first half of October; hand picked
WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
PROFILE: This classic and noble white wine shines a straw-hay color, has an aromatic -floral nose and is dry and fruity on the palate
SERVING TEMPERATURE: tasting at 8°/10° C.*



FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.

VINO SPUMANTE “CAREL”
SPARKLING WHITE WINE



VITIGNO: autoctoni selezionati, quali Falanghina, Malvasia e Trebbiano.

ZONA DI PRODUZIONE: in territori vocati della provincia di Benevento

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot

RESA UVA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: entro la prima metà di ottobre; raccolta a mano

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione a freddo, affinamento in autoclave, metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: dal perlage continuo, a grana molto fine e persistente, colore giallo paglierino, profumi di frutta bianca con sentori floreali, gusto dolce, delicatamente aromatico, molto fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 7°/8° C.

VARIETY: selected white grapes, as Falanghina, Malvasia and Trebbiano

PRODUCTION ZONE: selected areas of Benevento Province

PRUNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)

GRAPE YIELD: 80 quintal per hectare

HARVEST: first half of October; hand picked

WINE MAKING PROCESS: soft pressing, cold fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, according to the Charmat method

PROFILE: it's a rich and subtle aromatic harmony of tastes. Notes of pear, green apple and white peach linger tenderly on the palate.

SERVING TEMPERATURE: tasting at 7°/8° C.





VITIGNO: Falanghina (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.
ZONA DI PRODUZIONE: In territorio della D.O.P. Falanghina del Sannio
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di ottobre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: In purezza. Dopo diraspatura e pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene fermentato in bianco, ad una temperatura controllata di 16° C in serbatoi di acciaio. Rifermentazione mediante metodo Charmat in autoclave, a temperatura controllata. Imbottigliamento isobarico 8 mesi dopo la rifermentazione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Dal perlage continuo, a grana molto fine e persistente, di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di frutta a polpa bianca, gusto secco, elegante, giustamente acidulo, di buon corpo e persistenza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 7°/8°C.

*GRAPES: Falanghina (100%)
APPELLATION: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.
PRODUCTION AREA: In territory of D.O.P Falanghina del Sannio
PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: Controespallier (Guyot system)
GRAPE YELD: 70 quintal per hectare
HARVEST: First half of October; hand picked
WINE MAKING PROCESS: Purely, through soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature of 16° C. in stainless steel tanks. Re-fermentation with Charmat method in autoclave, at controlled temperature. Bottling after a period of 8 months after the re-fermentation.
PROFILE: The classic and noble white wine of Falanghina del Sannio is proposed as Brut Sparkling. It shines a persistent perlage and a straw-hay color, has an aromatic-floral nose and is dry and fruity on the palate.
SERVING TEMPERATURE: tasting at 7°/8°C.*



SPUMANTE BRUT FALANGHINA DEL SANNNIO
D.O.C.

BENEVENTANO FALANGHINA I.G.P. INVECCHIAMENTO IN BARRIQUES



VITIGNO: Falanghina (100%)
DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Protetta
– I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in
territorio della D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con
sistema di potatura a Guyot

RESA UVA PER ETTARO: 50 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di ottobre/
inizi di novembre; raccolta a mano

VINIFICAZIONE: in purezza. Dopo diraspatura e
pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene
fermentato in bianco, ad una temperatura controllata
di 14° C in serbatoi di acciaio. Segue affinamento
in barriques per un periodo di 6 mesi, più ulteriore
evoluzione in bottiglia per almeno 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di
colore giallo intenso, con riflessi dorati, profumi intensi
e complessi di pera matura, mela verde, acacia e note di
miele, gusto morbido, di gran corpo e persistenza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di
degustarlo ad una temperatura di 10°/12°C.

GRAPES: Falanghina (100%)

APPELLATION: Indicazione geografica Protetta – I.G.P.

*PRODUCTION AREA: in territory of D.O.P. Taburno
Falanghina del Sannio*

*PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controespallier
(Guyot system)*

GRAPE YIELD: 50 quintal per hectare

*HARVEST: second half of October/first half of November;
hand picked*

*WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing
of grapes and fermentation at controlled temperature in
stainless steel tanks. A period of aging for 6 months in
barriques plus 3 months in bottle follows.*

*PROFILE: this classic and noble wine shines an intense
yellow color, has an aromatic-floral nose (persistence of
pear, green apple, acacia and notes of honey) and is soft on
the palate*

SERVING TEMPERATURE: tasting at 10°/12°C.



PIO DEI SANNITI S.R.L.

VIA CUPA, SNC
82927 CASALDUNI (BENEVENTO) – ITALIA
P.I. E C.F. 01502510629

DIREZIONE GENERALE ED ENOTECA:

VIA RIPAGALLO
82030 PONTE (BENEVENTO) – ITALIA

CANTINA E VIGNETI:

LOCALITA' TORREUONO
82030 TORRECUSO (BENEVENTO) – ITALIA

ALTRI VIGNETI:

VILLA CAREL IN BENEVENTO - ITALIA

CONTATTI:

TEL. E FAX: + 39 0824 874880
CELL.: + 39 333 415 6060
E-MAIL: INFO@ROCCADEISANNITIVITICOLTORI.IT
WEB: WWW.ROCCADEISANNITIVITICOLTORI.IT

PIO DEI SANNITI S.R.L.

VIA CUPA SNC
82027 CASALDUNI (BENEVENTO) - ITALIA

TEL. + 39 0824 874880
INFO@ROCCADEISANNITIVITICOLTORI.IT

WWW.ROCCADEISANNITIVITICOLTORI.IT