

NOME VINO: AGLIANICO DEL TABURNO DOCG - VINO DOCG dal 30.09.2011

TIPOLOGIE VINO: Rosso, Rosso riserva, Rosato

REGIONE: Campania (Benevento)

VITIGNI: • Aglianico (min 85%)

• per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in provincia di Benevento fino ad un max del 15%.

AFFINAMENTO: • Rosso→ affinamento di almeno 2 anni;

• Rosso Riserva: affinamento di almeno 3 anni, di cui almeno 12 mesi in botti di legno e 6 mesi in bottiglia;

• Rosato: in commercio a partire dal 1 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

DESCRIZIONE: rosso rubino tendente al granato (con l'invecchiamento), secco, di corpo, sapido, balsamico, viola appassita, speziato, tabacco, cannella, cuoio, terra bagnata.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Rosato→ colore: rosa più o meno intenso; odore: delicato, fresco, fruttato; sapore: secco, armonico, fresco, fine;

Rosso→ colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, persistente; sapore: secco, di corpo;

Riserva→ colore: rosso granato intenso; odore: caratteristico, persistente; sapore: secco, armonico e di corpo.

ABBINAMENTO: cacciagione, faraona ripiena alle castagne, stracotto di cinghiale, agnello al forno, petto d'anatra al forno, stinco di maiale, polenta salsiccia e chiodini, pollo alla cacciatora, filetto di manzo alla rossini.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12% (Rosso, Rosato); 13% (Riserva).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: (Rosato); 18°C (Rosso, riserva).

LONGEVITÀ: 5-10 anni

NOME VINO: FIANO DI AVELLINO DOCG (Il Fiano di Avellino DOCG rappresenta la punta di diamante dell'enologia bianca meridionale: acidità e finezza sono le due caratteristiche che lo rendono appetibile per la grande massa dei consumatori mentre gli appassionati lo apprezzano per la sua incredibile propensione all'invecchiamento) - **VINO DOCG dal 18.07.2003**

TIPOLOGIE VINO: Bianco

REGIONE: Campania (Avellino)

VITIGNI: • Fiano (min 85%);

• Possono concorrere alla produzione le uve provenienti dai vitigni Greco b., Coda di Volpe b. e Trebbiano toscano b., da soli o congiuntamente, fino ad un max del 15%.

DESCRIZIONE: Dal colore giallo dorato, al naso rivela note di ananas, pere, biancospino con sottofondo di nocciola e mela. Al palato è pieno, fresco, morbido, sapido con una buona acidità.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico; sapore: fresco, armonico.

ABBINAMENTO: baccalà in tempura al nero di seppia, spaghetti alla nerano, porri, asparagi, risotto zucca con provola affumicata e gamberi crudi, mozzarella di bufala, vongole, crudi di pesce, fagottini di porri e salmone, grigliate di mare, tonno, spaghetti cozze e provolone del monaco

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

LONGEVITÀ: È consigliabile berlo entro 2 anni.

NOME VINO: GRECO DI TUFO DOCG (Il Greco è una delle poche varietà bianche ad avere un'alta propensione all'invecchiamento; il vitigno più antico dell'Avellinese) - **VINO DOCG dal 18.07.2003**

TIPOLOGIE VINO: Bianco, Spumante

REGIONE: Campania (Avellino)

VITIGNI: • Greco bianco (min 85%),
• Coda di volpe (max 15%)

INVECCHIAMENTO: può essere elaborato nella tipologia "spumante" con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) purché affinato per almeno 36 mesi in bottiglia a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

DESCRIZIONE: All'olfatto richiama intense e complesse note fruttate, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime. Il sapore è fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: "Greco di Tufo" bianco → colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico; sapore: fresco, secco, armonico;

"Greco di Tufo" Spumante → spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati; odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito; sapore: sapido, fine e armonico, del tipo "extrabrut" o del tipo "brut";

ABBINAMENTO: sartù di riso, legumi e molluschi, petto d'anatra, mozzarella di bufala, zuppe e crostacei, risotti e portate a base di pesce, carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure, minestre saporite, primi piatti a base di legumi, crudi di mare, spigola all'acqua pazza, zuppe e brodetti di pesce, vitello tonnato, sfornato di sedano rapa e patate con porcini.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5% (bianco); 12% (spumante).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

LONGEVITÀ: È consigliabile berlo entro 1 anno.

NOME VINO: TAURASI DOCG (detto il "Barolo del sud"; Rappresenta una valida alternativa ai grandi rossi da invecchiamento come Barolo e Brunello. Rispetto a questi vanta un colore più intenso, tendente al bordeaux e sensazioni olfattive più calde e avvolgenti) - **VINO DOCG dall' 11.03.1993**

TIPOLOGIE VINO: Rosso, Rosso riserva

REGIONE: Campania (Avellino)

VITIGNI: • Aglianico (min. 85%);

• Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Avellino, fino a un max del 15%.

INVECCHIAMENTO: affinamento di almeno 3 anni di cui almeno uno in botti di legno. Nella tipologia "riserva" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 4 anni, di cui almeno 18 mesi in botti di legno.

DESCRIZIONE: rosso rubino intenso, secco, di corpo, tannico, profumo vinoso, carattere fruttato, sapido, balsamico, speziato, tabacco, cannella, note di cuoio, terra bagnata. È un vino dotato di struttura, elegante, austero ma equilibrato, tannico, chiuso quando giovane, adatto a lunghissimo invecchiamento. Grande mineralità, buona alcolicità, corpo e pienezza che trovano il loro equilibrio in bottiglia.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento; odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso; sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;

ABBINAMENTO: arrosti di carni rosse formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini, primi piatti corposi con sughi e salse a lunga cottura e pietanze speziate, spezzatino, ragù, filetto all'aceto balsamico, gattò di patate napoletano, blu di Carmasciano, gorgonzola, agnello al cioccolato, lasagna napoletana, scaglie di tartufo nero.

TITOLO ALCOLOMETRICO MINIMO: 12% (rosso); 12,5% (riserva).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

LONGEVITÀ: 10 anni