



Selezione Spumanti della Campania

Vini spumanti **DOP** e **VSQ**
metodo classico e metodo Martinotti



CAMPANIA

dove il vino è leggenda



Assessorato Agricoltura
Direzione Generale per le Politiche
Agricole Alimentari e Forestali



Sommario

A cura di:	
REGIONE CAMPANIA Assessorato Agricoltura Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Servizi territoriali provinciali di Napoli e Caserta	
COORDINAMENTO GENERALE Filippo Diasco (Direttore Generale)	
COORDINAMENTO TECNICO Giuseppe Allocca (Dirigente) Giampaolo Parente (Dirigente)	
ORGANIZZAZIONE OPERATIVA Alfredo Lassandro	
REDAZIONE Antonio Capuano	
ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI Riccardo Cotarella, Presidente Nazionale Roberto Di Meo, Presidente Regionale Michele D'Argenio, Antonio Pesce, Francesco Soletti, Benedetto Migliano, Prisco Apicella, Massimo Di Renzo, Sante Palmisano, Carlo Alberto Torazza, Fabrizio Scotto Di Vetta, Alberto Cecere, enologi	
SI RINGRAZIANO Carla Russo e Carolina Cassese, Avvocati in Nola L'Istituto Tecnico Agrario "De Sanctis-D'Agostino" di Avellino nelle persone del Dirigente Scolastico Pietro Caterini e del Professore Antonio Stornaiuolo, per la preziosa collaborazione. L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.S.E.O.A.) "Carmine Russo" di Cicciano, in particolare la Dirigente Scolastica Maria Carmela Napolitano, i Professori Antonio Paura, Emilia De Stefano, Antonio Tagliaferro, Francesco Cutolo, per la cordiale ospitalità.	
PROGETTO GRAFICO-EDITORIALE E STAMPA Spotzone srl - www.spotzone.it	
	Introduzione 6
	Il Progetto "Selezione" 7
	Spumanti Campani: situazione attuale e prospettica 9
	I Vini Spumanti DOP e territori di produzione 12
	Alcuni tra i principali vitigni autoctoni spumantizzati: cenni storici 33
	Regia scuola di viticoltura ed enologia di Avellino: "l'antesignana" dello spumante campano 38
	Assoenologi e le degustazioni sensoriali 40
	Schede Tecniche Selezione Metodo Classico 42
	Schede Tecniche Selezione Metodo Martinotti 55

Anno 2017

“Campania: dove il vino è leggenda”, questo il claim che abbiamo coniato per contrassegnare la policy regionale e le azioni di promozione a sostegno del nostro comparto vitivinicolo, con le sue aziende, i suoi vini ma, soprattutto, i suoi territori. Lo abbiamo fatto in occasione della partecipazione all’ultima edizione del Vinitaly e in occasione del Vitignoitalia 2017 riscuotendo ampio successo di immagine istituzionale e, quindi, di promozione sia verso gli addetti ai lavori che il grande pubblico.

La Campania e il suo vino: una storia millenaria di un naturale connubio divenuto sintesi di una “civiltà del bere” e di una Regione estremamente vocata alla coltivazione della vite.

Quella enologica, infatti, è una filiera produttiva di notevole importanza per l’economia agricola regionale in grado com’è di qualificare l’offerta agricola nel suo complesso e, quando orientata alle produzioni di maggior pregio, di innescare attività economiche collaterali di grande valenza.

Accanto alla produzione di vini fermi della nostra Regione sta strutturandosi una significativa produzione di vini spumanti di qualità a Denominazione di Origine prodotti con i vitigni autoctoni di millenaria storia e lignaggio che, incontrando crescenti favori degli addetti ai lavori e dei consumatori, sta incrementando quote di mercato anche in ambito extraregionale.

Ho il piacere, pertanto, di licenziare questo lavoro dedicato ai vini spumanti DOP e VSQ della Campania che, ritengo, possa costituire una grande opportunità per le nostre piccole e medie imprese enoiche di far conoscere ed apprezzare le proprie eccellenze spumantistiche e i territori di provenienza.

Da una produzione di “affezione” degli anni ottanta siamo passati ad oltre un milione di bottiglie prodotte metodo classico e metodo Martinotti, per un valore superiore ai sei milioni di euro. Stime approssimate per difetto, come evidenziato nelle pagine a seguire. Ma le potenzialità di una ulteriore e significativa implementazione ci sono tutte.

La crescita degli spumanti di qualità della Campania, sono certo, non può che contribuire ad un più generale e armonico sviluppo della filiera enologica regionale, una filiera produttiva importante sia in termini economici sia occupazionale.

On. Vincenzo De Luca
Presidente della Regione Campania

La vitivinicoltura campana è - senza ombra di smentita - un settore reattivo e dinamico del più generale sistema agroalimentare regionale, non fosse altro per le molteplici economie indotte che esso genera.

D’altronde, il vino ha assunto, nel tempo, il ruolo di inconfondibile marcatore del territorio e di autentica espressione della biodiversità autoctona.

Non a caso l’Assessorato Regionale all’Agricoltura dedica alla filiera una particolare attenzione attraverso politiche di sostegno e di sviluppo, che trovano il positivo riscontro delle imprese impegnate in innovazioni tecnologiche nei vigneti come in cantina, nel rispetto, tuttavia, di quella tradizione secolare che caratterizza la vitienologia della nostra Regione.

Giova ricordare come significativo sia stato l’impatto delle politiche di sostegno poste in essere dall’Amministrazione regionale tradottesi, di recente, in opere di ammodernamento e nuovi impianti dei vigneti, nella realizzazione di nuove cantine, in acquisti di nuovi macchinari e, in generale, in una implementazione strutturale e produttiva.

Ciò premesso, è con grande piacere che presento questa prima edizione della Selezione Spumanti della Campania, lavoro realizzato di concerto con l’Associazione Enologi Enotecnici Italiani (AEEI) Sezione Campania, finalizzato ad evidenziare le migliori produzioni spumantistiche provenienti da uve autoctone coltivate nell’ambito della Campania.

Il comparto spumantistico regionale è cresciuto, in un tempo relativamente breve, significativamente sia sotto il profilo qualitativo sia sul versante dei quantitativi prodotti. Una spinta generata da una domanda crescente proveniente specialmente dai giovani e dalle donne, e grazie a politiche aziendali volte ad un ampliamento del portafoglio prodotto.

L’iniziativa - che a ragione si colloca nel quadro degli strumenti messi in campo dall’Assessorato a sostegno del comparto, alla stregua dell’erogazione di servizi reali per l’internazionalizzazione resi alle aziende vitivinicole campane per favorire il loro posizionamento sui principali mercati esteri - costituisce, pertanto, un valido strumento di comunicazione e promozione non solo delle imprese e dei vini nostrani ma dell’intero territorio di questa regione estremamente vocata alla coltivazione della vite.

Avv. Francesco Alfieri
Consigliere del Presidente della Regione Campania
per l’Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca

Introduzione

Con la "Selezione Spumanti della Campania" prosegue il lavoro progettuale messo a punto dall'Assessorato Regionale Agricoltura a sostegno del comparto spumantistico campano e, più in generale, della filiera enoica regionale, intrapreso nel 2016 con la pubblicazione del volume "Spumanti Campani - Una rassegna di etichette di bollicine" che ha suscitato non pochi consensi a vari livelli.

Se con la pubblicazione della "Rassegna" l'intento è stato quello di far conoscere l'offerta di bollicine della nostra regione, con la Selezione ci si propone di evidenziare il miglioramento qualitativo continuo delle produzioni enologiche e la ricchezza varietale e tipologica del patrimonio vitivinicolo campano.

Scopo del progetto, dunque, è la valorizzazione e promozione del comparto spumantistico della Campania attraverso un ampio risalto della produzione di qualità per presentarla agli operatori ed ai consumatori, sia wine lover sia neofiti.

Bisogna dare atto alle imprese enoiche regionali produttrici di spumanti di una piena adesione al progetto, il che conforta oltre ogni previsione e testimonia la comprensione e la condivisione di questo lavoro la cui validità è testata da risultati puntuali, certi, reali e pregni di aspettative che non lasciano alibi alla costruzione di inevitabili approfondimenti nell'ottica di una strategia di comunicazione e valorizzazione efficace e, per essere tale, continuativa e qualitativa.

In tale contesto, l'Associazione Nazionale Enologi ed Enotecnici Italiani, sezione Campania, ha dato un'impronta professionale e di terzietà, in guisa da superare il principio di autoreferenzialità attraverso le degustazioni sensoriali.

Gli spumanti campani, sia metodo classico sia metodo Martinotti, sono stati sottoposti a un rigido criterio selettivo, attraverso il metodo "Union Internationale des Oenologues", organismo ufficiale che a livello mondiale riunisce le organizzazioni di categoria nazionali dei tecnici del settore vitivinicolo.

In questo volume, pertanto, sono riportati i vini spumanti DOP e VSQ che hanno conseguito il punteggio complessivo di almeno 85/100, corrispondente all'aggettivazione "ottimo" in base al predetto metodo di valutazione.

Un ringraziamento sentito va a tutte le imprese campane che hanno partecipato alla Selezione, ad Assoenologi, alla Scuola Enologica di Avellino.

Un particolare ringraziamento, altresì, va all'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.S.E.O.A.) "Carmine Russo" di Cicciano per aver consentito lo svolgimento delle attività di degustazione sensoriale degli enologi in modo impeccabile.

Con l'auspicio di una buona lettura.

Il Progetto "Selezione"

I dati forniti dall'OVSE - Osservatorio Economico dei Vini Effervescenti - sono eloquenti: lo spumante italiano corre all'estero con 373 milioni di bottiglie consegnate sui vari mercati e un giro d'affari al consumo nel mondo di 2,573 miliardi di euro (2015). Rispetto al 2014, l'export dei vini spumanti fa registrare un +17% in volumi e un +14% in valore al consumo nei 90 Paesi di destinazione. Il vecchio continente - continua l'OVSE - nel suo insieme, si conferma ancora il principale acquirente di spumanti italiani, con oltre il 65% dei volumi. L'esportazione si concentra essenzialmente in tre paesi: il 34% nel Regno Unito, il 19% negli Stati Uniti, il 18% in Germania.

Il Regno Unito è il primo paese importatore, con circa 100 milioni di bottiglie. L'Italia è primo paese produttore, con una quota del 23% e primo paese esportatore di vini effervescenti al mondo.

Tab. 1
ITA - Export spumante/quote di mercato 2015 - (Fonte Ovse)

2015	2015/2014	UE	Regno Unito	USA	Germania
373 mln di btg	+17%	65%	34%	19%	18%
2,573 mld €	+14%				

L'analisi Coldiretti su base ISTAT relativa al I quadrimestre 2016, evidenzia una crescita del 25% delle bottiglie esportate. La domanda di bollicine continua ad aumentare in Gran Bretagna, negli USA e in Canada, mentre è più o meno stabile in Germania. Incremento record delle vendite in Francia, con uno storico + 198%.

Tab. 2
ITA - Export spumante/trend I quadrimestre 2016 - (Coldiretti su base ISTAT)

2016/2015	Regno Unito	USA	Francia	Canada
+25%	+37%	+14%	+198%	+20%

Non più solo GDO: gli spumanti entrano a pieno titolo in pub e ristoranti, e non solo italiani. Pochi numeri, dunque, che ben evidenziano la reattività di un segmento in costante crescita quali-quantitativa, supportata da una domanda sostenuta.

Si stima che il consumo di spumante crescerà sino al 2020 ad un ritmo di gran lunga superiore a quello dei vini fermi.

Ciò conforta, in maniera significativa, la scelta dell'Assessorato Agricoltura della Regione Campania di porre particolare attenzione a favore delle bollicine, in un quadro attuale e prospettico evidentemente molto favorevole in termini commerciali.

Il precedente lavoro dedicato agli spumanti campani "Una rassegna di etichette di bollicine", edito nel 2016, ha incontrato non pochi favori sia dagli addetti ai lavori sia dal pubblico in generale, quale prima "Guida" in senso lato dedicata a questo segmento che ha visto, in questi ultimi anni, un forte sviluppo produttivo e qualitativo, passando da una produzione di "affezione" a quella più strutturata e - quindi - con significato commerciale.

Sicché, si può affermare che la Selezione Spumanti della Campania costituisce una naturale prosecuzione della Rassegna e, dunque, un progetto più articolato e selettivo: focalizzato il quadro conoscitivo delle risorse e potenzialità si tende a dare un nuovo impulso al comparto attraverso la messa in evidenza delle produzioni di eccellenza di bollicine.

Eccellenze che, spesso, sono poco conosciute e non adeguatamente valorizzate. È pur vero che bisogna convenire sul fatto che la realtà delle bollicine campane esprime una valenza differente da quella dei vini fermi dal punto di vista delle quantità e della commercializzazione; ma è altrettanto vero che il comparto spumantistico può ambire ad un ruolo tutt'altro secondario se si considerano la crescita delle cantine interessate, l'aumento degli investimenti aziendali, lo sviluppo quali-quantitativo della produzione, l'implementazione dell'offerta con l'impiego di ulteriori vitigni indigeni.

Le potenzialità, dunque, non mancano. Da queste osservazioni scaturiscono le motivazioni che giustificano lo sforzo posto in essere dall'Assessorato Regionale Agricoltura - Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali a sostegno del comparto finalizzato a determinare una sostanziale spinta alla generale crescita.

Le degustazioni a soglia di 85/100 compiute da Assoenologi Sez. Campania pongono in grande evidenza le produzioni spumantistiche regionali di qualità contribuendo non solo a realizzare e dare un peso all'immagine del comparto ma anche a irrobustire quella della complessiva filiera enoica.

Il lavoro, altresì, esprime l'ambizione di fornire un affidabile riferimento per gli operatori, le imprese, gli estimatori del vino così come del semplice consumatore nonché materiale utile per la pianificazione di un efficace marketing vitivinicolo.

Spumanti Campani: situazione attuale e prospettica

Già un secolo fa, Elio Gramignani, Direttore della Cattedra Ambulante dell'Agricoltura di Avellino, descrisse così il Greco di Tufo: "È stato creato per essere posto in commercio racchiuso ed intolettato in una bottiglia di spumante classico".

Argomentare sugli spumanti campani - così come quelli dell'Italia centrale e meridionale in generale - appena qualche decennio fa, sarebbe stato impensabile. Difficile sarebbe stato, infatti, immaginare proposte di eleganti ed originali bollicine a fronte di una produzione tradizionale di vini fermi. Oggi si può tranquillamente affermare che la produzione di spumanti in Campania è oggettivamente in una fase sostanziale di crescita quali-quantitativa. È sufficiente, in tal senso, considerare l'aumento delle cantine che producono bollicine e l'attenzione e la propensione di molte aziende verso questo prodotto. Certo, per ora resta difficile parlare di tradizioni o aree omogenee. Bisogna, tuttavia, premiare i tanti sforzi compiuti dai singoli produttori campani che con i loro vitigni autoctoni, con tecniche di conduzione dei vigneti sempre più accurate così come le lavorazioni in cantina, sono in grado di offrire spumanti di gran classe sia metodo classico sia metodo Martinotti. Dalle proposte di bollicine di Asprinio, Falanghina, Biancolella, Greco e Fiano, da un po' di tempo si fanno avanti anche spumanti da uva nera come l'Aglianico, Piediroso, Sciascinoso e Barbera del Sannio. In pochi anni, dunque, la produzione di spumanti è aumentata in modo considerevole ed è stata ampliata la base varietale: un risultato doppiamente significativo perché da un lato ha portato al superamento di quella soglia produttiva di scarso valore commerciale e dall'altro ha implementato la diversificazione dell'offerta, sempre con vitigni autoctoni e caratterizzata da grande originalità. Un piccolo successo che disvela, comunque, potenzialità di ulteriori sviluppi importanti e di lungo periodo per un territorio come la Campania. I consumi pro-capite di vino spumante sono in espansione: aumenta costantemente la domanda di prodotti che hanno una forte connotazione territoriale, ottenuti da vitigni autoctoni, identitari e originali. Si consideri, altresì, che i vini spumanti ormai si accreditano sempre più per essere prodotti non solo da ricorrenza ma anche per un consumo più frequente, durante tutto l'anno. È in tale contesto che devono posizionarsi le piccole imprese regionali attraverso una strategia competitiva che - a partire dalle loro dimensioni - intercetti i bisogni di ristrette nicchie di mercato sviluppando e valorizzando le proprie caratteristiche produttive. Le tabelle a seguire forniscono una informazione di sintesi

sul comparto spumantistico regionale. In verità, va sottolineato un non agevole reperimento di informazioni di dettaglio riferite alle bollicine, per cui i dati sono proposti come stime elaborate su un campione rappresentativo di imprese.

La produzione regionale di spumanti dovrebbe attestarsi intorno ai 7.500 hl annui (tab. 3) ma è pur vero che se si tiene conto degli importanti investimenti di alcune imprese vitivinicole di questi ultimi tempi, si potrebbe stimare un quantitativo di ettolitri sensibilmente superiore. Il valore economico delle bollicine campane dovrebbe attestarsi intorno ai 6 milioni di euro. Anche per questo valore vale il discorso fatto in precedenza. Dati previsionali, dunque, approssimati per difetto che vanno considerati con prudenza e che hanno lo scopo di dimensionare le dinamiche del comparto.

La tab. 4 mostra una elevata percentuale di spumanti prodotti con il metodo Martinotti. Per quanto concerne ancora la produzione, la tab. 5 mostra l'incidenza percentuale delle produzioni di spumanti DOP. Per quanto attiene invece alle tipologie, come evidenziato dalla tab. 6, le aziende enoiche prediligono produrre spumanti brut ed extra dry. Se si considera il trend di crescita degli spumanti registrato in un tempo relativamente breve, i dati/stime esposti indicano un segmento che si sta evolvendo grazie anche a una domanda crescente, a differenza dei vini fermi i cui consumi sono più o meno stabili nell'intera area di affari. Alcune imprese di maggiori dimensioni, inoltre, hanno o stanno creando brand di spumanti molto particolari frutto di un attento marketing e di proficue collaborazioni con esperti anche internazionali di bollicine e sui quali stanno puntando molto. Anche le cantine sociali sono interessate da una produzione spumantistica ottenuta sempre da vitigni autoctoni. I disciplinari di produzione dei vini a D.O., inoltre e come si vedrà nel capitolo successivo, in larga parte - 10 su 19 disciplinari complessivi - prevedono la spumantizzazione sia metodo classico sia metodo Martinotti e sono restrittivi, per garantire qualità e identificazione della produzione. Bisognerà certamente aumentare la quota delle produzioni a marchio collettivo e ampliare l'offerta delle tipologie. Il milione di bottiglie di bollicine prodotte non può che rappresentare l'incipit di uno sviluppo nuovo, punto di partenza di un percorso evolutivo certo lungo, basato sulla crescita della qualità, su investimenti innovativi, un più moderno e funzionale assetto manageriale, politiche di prodotto, di packaging, di marketing e, non ultime, di valorizzazione e promozione commerciale. La strada è lunga ma quello spumantistico può costituire un comparto importante dell'intero settore vitivinicolo regionale

Tab. 3
Vino Spumante - Stime su un campione rappresentativo di imprese

Produzione in hl	Valore in €
7500	6 mln

Tab. 4
Metodi di produzione - Stime % su un campione rappresentativo di imprese

Metodo Classico	Metodo Martinotti
30	70

Tab. 5
Spumanti DOP e VSQ - Stime % su un campione rappresentativo di imprese

DOP	VSQ
30	70

Tab. 6
Principali tipologie prodotte - Stime % su un campione rappresentativo di imprese

Brut	Extra Dry	Altre
70	20	10



I Vini Spumanti DOP e territori di produzione

Nel 1932, il Principe Umberto di Savoia, accompagnato dalla consorte, all'inaugurazione della mostra dei vini irpini, visitando lo stand dell'azienda Di Marzo di Tufo, assaggiando lo spumante ottenuto dal vitigno Greco (di Tufo) disse " Conosco ed apprezzo questo spumante più di molti altri; anche la Principessa lo preferisce".

In Campania, la coltura della vite interessa tutta la regione e si localizza in contesti ambientali diversi per natura del suolo, microclima, giacitura del terreno ed anche per la piattaforma varietale. Ogni territorio si caratterizza per i suoi vitigni indigeni e si identifica con il suo vino in una simbiosi che affonda radici in epoche lontane. L'ossatura, dunque, dell'offerta enoica regionale è composta dal vitigno e dal territorio inteso come ambiente di produzione. La base ampelografica è ricca e autoctona, nella quale hanno rilievo i vitigni storici quali l'Aglianico e il Piediroso (a bacca nera), Falanghina, Coda di volpe, Greco e Fiano (a bacca bianca) dai quali si ottiene la maggior quota di vini DOP. I territori di produzione, come sopra accennato, con le loro molteplici diversità pedoclimatiche, hanno carattere rilevante per la loro incidenza sul prodotto finale: ambiente pedologico, tecniche viticole ed enologiche, dunque, assumono grande valenza nella definizione di vini caratterizzati da requisiti di elevata qualità. Del concetto di "terroir" è doveroso sottolineare come le caratteristiche di un vitigno siano il risultato della sua interazione con l'ambiente e la stessa qualità del vino sia legato strettamente al suo *terroir*, cioè all'integrazione delle caratteristiche ambientali di una zona con l'adattamento di un vitigno a queste (Fregoni et al. 1992). Ciò premesso, in questo capitolo sono riportati gli spumanti a Denominazione di Origine Protetta della Campania, accompagnati da salienti informazioni sui territori di produzione al fine di meglio focalizzare le caratteristiche dei vini spumanti e del loro contesto ambientale di produzione.

Per ogni vino spumante è riportata la scheda con le caratteristiche sensoriali e la composizione varietale.

Greco di Tufo Spumante DOP

Unico spumante DOCG regionale, a voler usare la vecchia classificazione italiana. È doveroso un accenno storico di questo vitigno il cui nome, "Greco", dichiara apertamente le sue origini geografiche e storiche. Era chiamato Aminea Gemina. Aristotele riteneva che il vitigno delle Aminee arrivasse dalla Tessaglia, terra di origine degli Aminei, popolo che colonizzò la costa napoletana ed impiantò questo pregiato vitigno sui pendii fertili del Vesuvio e, successivamente, in altre zone della provincia di Avellino, dove prese il nome di Greco di Tufo. Di questo vitigno hanno scritto Catone, Varrone, Virgilio, Plinio e Columella.

Veniamo ai nostri giorni. Il territorio di produzione, ubicato a nord di Avellino, si estende fino ai confini della provincia di Benevento e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torriani. I terreni, in generale, sono argillosi, sabbiosi. Il clima invernale è rigido, non di rado con precipitazioni a carattere nevoso, mentre quello estivo è alquanto mite. Di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo Luglio-Settembre. Buona la piovosità, in particolare nell'autunno-inverno; periodo estivo particolarmente asciutto. I vigneti sono collinari e di buona esposizione: sono, infatti, esclusi i terreni del fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati. La densità di impianto non è inferiore ai 2.500 ceppi per ettaro e la resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non è superiore alle 10 tonnellate. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,00% vol.

base ampelografica: Greco min 85%, Coda di Volpe max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito

sapore: sapido, fine e armonico, del tipo extrabrut o del tipo brut

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

acidità totale minima: 6,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Irpinia Spumante DOP tipologie Greco, Fiano e Falanghina

La vitivinicoltura irpina è di eccellenza e costituisce un asse portante dell'intera economia agraria. Non a caso, è proprio ad Avellino che nel 1879 nasce la Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia, che contribuirà non poco a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani.

Lo stesso "spumante campano" deve le sue origini alla Scuola Enologica di Avellino dove la sperimentazione portò alla prima produzione di bollicine a base Fiano. Provincia di antica tradizione vitivinicola è caratterizzata da notevole variabilità delle caratteristiche pedoclimatiche che deriva dalla presenza delle catene montuose del Partenio e del Terminio che ne attraversano tutto il territorio.

Il clima si presenta rigido d'inverno, quando non mancano le precipitazioni a carattere nevoso, ma relativamente mite d'estate. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo Luglio-Settembre. I vigneti sono collinari; sono esclusi i fondivalle, zone fortemente ombreggiate, di bassa pianura e oltre i 600 metri s.l.m..

La produzione massima di uva per ettaro è di 12 tonnellate. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10,50% vol. Per questi spumanti, il vitigno oggetto di specificazione è presente almeno per l'85%; possono concorrere altri vitigni, a bacca bianca non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la provincia di Avellino, nella percentuale massima del 15%. Nel caso detti vini siano elaborati con il metodo classico, non possono essere immessi al consumo prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.

Tipologia Greco

base ampelografica: Greco min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati

odore: bouquet fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine e armonico, nelle tipologie extra brut e brut

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Tipologia Fiano

base ampelografica: Fiano min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati

odore: bouquet fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine e armonico, nelle tipologie extra brut e brut

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Tipologia Falanghina

base ampelografica: Falanghina min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati

odore: bouquet fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine e armonico, nelle tipologie extra brut e brut

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Vesuvio - Lacryma Christi del Vesuvio Spumante DOP

Nasce nell'area intorno al vulcano attivo di antichissima origine, con le sue "viti del fuoco". L'area di produzione comprende, infatti, quattordici comuni della plaga vesuviana, con terreni di natura vulcanica ricchi di potassio ed un microclima favorevole.

La viticoltura vesuviana ha origini millenarie come testimoniato dai tanti affreschi pompeiani e dalle innumerevoli citazioni di molti poeti latini sulle preferenze dei romani per i vini di questa terra. Sulle pendici del Vesuvio Bacco trova dimora.

La viticoltura attuale vesuviana comprende l'area che va dalle ultime falde fino a due terzi dell'altezza del vulcano. Le viti sono coltivate in terreni che hanno una diversa giacitura, ricchi di declivi naturali e ben esposti.

Si possono distinguere due aree, una comprendente l'Alto Colle Vesuviano oltre i 200 metri s.l.m., caratterizzata da terreni più o meno in pendio; l'altra, del versante sud-orientale del Vesuvio, i cui terreni sono fertili ed idonei e rivolti verso il mare. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore a 10 tonnellate.

base ampelografica: Caprettone min 45%, Verdeca max 45%, Falanghina e Greco max 20%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino tenue

odore: intenso, fine con delicate note di lievito

sapore: secco e persistente, nelle tipologie extra brut e brut

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Campi Flegrei Falanghina Spumante DOP

Spumante a base di Falanghina dei Campi Flegrei, principale vitigno a bacca bianca della provincia napoletana, che presenta una acidità su valori medi. Sei i comuni interessati di questa terra "ribollente": isola di Procida, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto e parte di quelli di Marano di Napoli, tutti intorno a Napoli, in un'area tra le più ricche per storia e bellezze naturalistiche. Già Plinio il Vecchio citava il vino colombino della zona di Puteoli. Conformemente alle altre DOP campane, tutte le pratiche enologiche devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione (salvo deroghe disciplinate).

I terreni sono quelli dell'ampio complesso vulcanico dei Campi Flegrei, ricchi di ceneri, lapilli, pomice, tufi e microelementi che per la loro presenza determinano nelle uve e nei vini aromi e sapori assolutamente unici.

L'area è particolarmente vocata alla coltivazione della vite; l'orografia del territorio concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

La resa massima per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Campi Flegrei Falanghina Spumante" non deve essere superiore a 12 tonnellate. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,5%.

base ampelografica: Falanghina min 90%, altri vitigni idonei max 10%

spuma: fine e persistente

colore: paglierino più o meno carico

odore: delicato, caratteristico

sapore: asciutto, fresco

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 6,0 g/l

estratto netto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Ischia Spumante DOP

È ottenuto nella famosissima "isola verde", a poche miglia dalla Baia di Napoli, da uve autoctone Biancolella e Forastera. La vitivinicoltura dell'isola ha origini millenarie come testimoniato da reperti antichi, fra tutti la Coppa di Nestore risalente al 725 a.C. circa, rinvenuta nel 1953, nella necropoli di San Montano a Lacco Ameno, su cui vi è incisa una frase che inneggia al buon vino locale. Del resto, gli stessi Romani denominavano l'isola "Enaria", ossia terra del vino. L'isola è di origine vulcanica (il Monte Epomeo è un vulcano sottomarino) per cui i terreni terrazzati hanno caratteristiche fisico-chimiche (ricchezza di elementi minerali) tali da influire favorevolmente sulle caratteristiche genetiche dei vitigni e, grazie alla sua posizione geografica, gode di un clima mite anche nei periodi invernali con frequenti cambi climatici, a volte anche nella stessa giornata. Fattori pedo-climatici, dunque, a sostegno di una viticoltura di qualità. I vigneti sono ubicati in terreni di favorevole esposizione, derivati da rocce di origine vulcanica, sciolti, ben provvisti di scheletro, con notevole contenuto di pomice, poveri di carbonato di calcio, non molto dotati o scarsi di sostanza organica, abbastanza ricchi di anidride fosforica e potassio. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e quelli non sufficientemente soleggiati. Le uve destinate alla produzione dei vini devono essere prodotte nel territorio dell'Isola di Ischia.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dello spumante Ischia DOP non deve essere superiore alle 10 tonnellate e le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol. Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito territoriale dell'isola di Ischia.

base ampelografica: Forastera dal 45% al 70%, Biancolella dal 30% al 55%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno carico

odore: delicato, caratteristico

sapore: secco, fresco, caratteristico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 6,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Aversa Asprinio Spumante DOP

Spumante ottenuto dal vitigno Asprinio, vinificazione in purezza. L'Asprinio è un vitigno a bacca bianca e presenta un elevato livello di acidità titolabile ascrivibile ai caratteri genetici del vitigno stesso. Secondo Giampaglia, il vitigno deriverebbe dalla "tribù dei Pinot" e sarebbe stato introdotto nel Napoletano durante la dominazione francese. A sostegno di questa ipotesi vale la considerazione avallata dagli stessi agricoltori, secondo i quali, nel passato, l'uva Asprinia veniva acquistata da commercianti francesi e ungheresi, per poi utilizzarla nella preparazione di vino spumante. L'area di produzione comprende 22 comuni in provincia di Caserta e di Napoli: Aversa, Carinaro, Casal di Principe, Casaluce, Casapesenna, Cesa, Frignano, Gricignano di Aversa, Lusciano, Orta di Atella, Parete, San Cipriano d'Aversa, San Marcellino, Sant'Arpino, Succivo, Teverola, Trentola-Ducenta, Villa di Briano, Villa Literno, (in provincia di Caserta) e Giugliano, Qualiano e Sant'Antimo (in provincia di Napoli). Tale zona di produzione è una pianura geologicamente omogenea posta a Nord dei Campi Flegrei: l'altimetria, infatti, è compresa tra i 10 metri s.l.m. di Villa Literno e i 101 metri s.l.m. di Qualiano. I terreni evidenziano la presenza di depositi piroclastici ascrivibili ad attività vulcanica degli apparati del Roccamonfina, dei Campi Flegrei e del Somma-Vesuvio. Il clima rientra nell'area di influenza mediterranea; l'andamento delle temperature è caratterizzato da medie escursioni, con estati calde e inverni temperati. Anche la distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno. L'esposizione prevalente dei vigneti è a sud. La forma di allevamento caratteristica della zona è l'"alberata aversana", impianti allevati in forma verticale, viti che si "arrampicano" verso il cielo raggiungendo ragguardevoli altezze. Viti che impegnano i viticoltori, per la raccolta, all'utilizzo di altissime scale. La resa massima non deve essere superiore ai 4 kg di uva per metro quadrato di parete e i 240 kg per ceppo, con un numero massimo di 50 ceppi/ettaro. Nel caso di vigneti specializzati allevati a contro spalliera, la resa massima di uva per ettaro non deve essere superiore ai 12 tonnellate. Le uve destinate alla produzione del vino spumante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 9,5% vol.

base ampelografica: Asprinio min 100%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso

profumo: fine, fragrante, caratteristico

sapore: secco, fresco, caratteristico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol

acidità totale minima: 7,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Spumanti della DOP Sannio

La DOP Sannio è certamente quella che offre il maggior numero di tipologie di spumanti. Ecco di seguito le tipologie:

Sannio (con o senza specifica delle sottozone Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, e Taburno)
Aglianico
Barbera
Coda di Volpe
Fiano
Greco
Moscato
Piediroso
Sciascinoso
Spumante di Qualità
Spumante di Qualità metodo classico
Spumante

La zona di produzione comprende l'intera provincia di Benevento, dove la coltivazione della vite parte dal II secolo a. C. Il territorio è, nel suo insieme, collinare con altimetria compresa tra i 200 e i 650 m. s.l.m..

La morfologia superficiale è caratterizzata da rilievi sempre intervallati da depressioni carsiche a fondo pianeggiante. I terreni non risultano particolarmente ricchi di composti azotati ed organici. Il clima riveste una importanza fondamentale nei processi di sviluppo vegetativo delle colture. La zona si caratterizza per fondivalle riparati e ben esposti, a temperatura mite mentre alle quote più elevate gli inverni sono più freddi, le estati moderatamente calde. La distribuzione delle piogge segue l'andamento tipico delle aree interne, con massimi di piovosità in autunno e talvolta un secondo massimo in primavera. Nel complesso, l'intera area presenta caratteristiche climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite e ben armonizzate con le esigenze della coltura in corrispondenza delle diverse fasi fenologiche. I vigneti, in funzione delle varietà ed epoche di maturazione, hanno

una altitudine media che va dai 50 metri s.l.m. fino ad altezze massime di circa 500 metri s.l.m.. L'esposizione prevalente è sud, sud-est. Il territorio di riferimento, inoltre, è quello che ha meglio interpretato i processi di ammodernamento dei vigneti attraverso scelta dei sesti, forme di allevamento meno espansive e meglio meccanizzate, tecniche di coltivazione. I nuovi impianti e i reimpianti sono stati realizzati in gran parte a spalliera, con prevalenza del guyot, del cordone speronato e della cortina pendente. Inoltre, sono stati valorizzati vigneti autoctoni di pregio come Falanghina, Coda di volpe, Aglianico e Piediroso ed è stata attuata una revisione del sistema delle DOP con la stesura di soli tre disciplinari di produzione Aglianico del Taburno, Sannio e Falanghina del Sannio, in guisa da semplificare e meglio identificare l'offerta enologica di qualità. Non va sottaciuta, altresì, la presenza delle quattro Cantine sociali (La Guardiense, la Cantina sociale di Solopaca, La Cantina del Taburno e il CECAS - Centro Cooperativo Agricolo Sannita) alle quali aderiscono migliaia di piccoli viticoltori, le quali trasformano oltre il 40% di uve prodotte in zona in pregiati vini fermi e raffinati spumanti. Prima di illustrare le schede con le caratteristiche al consumo degli spumanti della DOP Sannio è opportuno evidenziare che:

- gli spumanti con la specificazione del vitigno e della menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, sono ottenuti con il metodo della rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti);
- gli spumanti con la specificazione del vitigno e dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, sono ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia.
- la base ampelografica degli spumanti della DOP Sannio con la specificazione di vitigno, con o senza specificazione della sottozona è composta dal rispettivo vitigno per almeno l'85% mentre per la restante parte possono concorrere da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%;
- gli spumanti con la menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, sono ottenuti con il metodo di rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) e la base ampelografica è composta dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70% e per la restante parte possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino;
- gli spumanti con la menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, sono ottenuti invece con il metodo della rifermentazione in bottiglia e la base ampelografica è costituita dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70% e per la restante parte possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Tipologia Aglianico

base ampelografica: Aglianico min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi rosati o aranciati

odore: floreale, fruttato, caratteristico

sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Aglianico rosato o rosé

base ampelografica: Aglianico min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: rosa più o meno intenso

odore: floreale, fruttato, caratteristico

sapore: fine, caratteristico, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Barbera

base ampelografica: Barbera del Sannio min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: rubino o granato più o meno intenso

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Coda di Volpe

base ampelografica: Coda di volpe min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Fiano

base ampelografica: Fiano min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Greco

base ampelografica: Greco min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Moscato

base ampelografica: Moscato del Baselice min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie demi-sec o doux

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Piediroso

base ampelografica: Piediroso min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: rubino o granato più o meno intenso

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia Sciascinoso

base ampelografica: Sciascinoso min 85%, altri vitigni idonei

spuma: fine e persistente

colore: rubino o granato più o meno intenso

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologie spumante e spumante di qualità

base ampelografica: Aglianico e/o Falanghina min 70%, altri vitigni idonei max 30%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati

odore: fine, fragrante

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia spumante metodo classico

base ampelografica: Aglianico e/o Falanghina min 70%, altri vitigni idonei max 30%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza

sapore: fine ed armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Falanghina del Sannio Spumante di Qualità metodo classico DOP

Falanghina del Sannio Spumante di Qualità DOP

Falanghina del Sannio Spumante DOP

Con o senza la specifica delle sottozone Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Taburno.

Spumanti a base di Falanghina (min 85%), vitigno diffuso nel territorio della provincia di Benevento che presenta differenze genetiche con la Falanghina dei Campi Flegrei, nel napoletano. Il vitigno è molto vigoroso, di buona produzione con livelli zuccherini elevati ed acidità titolabile medio - alta alla raccolta. La zona di produzione comprende l'intero territorio beneventano. Per quanto concerne le caratteristiche salienti pedoclimatiche valgono qui quanto già descritto in precedenza per i vini spumanti della DOP Sannio. La Falanghina del Sannio spumante e spumante di qualità DOP, con o senza specificazione della sottozona, sono elaborate con il metodo della rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) mentre la Falanghina del Sannio spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è ottenuta con il metodo della rifermentazione in bottiglia. La resa di uva per ettaro non deve essere superiore a 12 tonnellate. La Falanghina del Sannio Spumante di Qualità metodo classico DOP, Falanghina del Sannio Spumante di Qualità DOP e Falanghina del Sannio Spumante DOP devono, inoltre, assicurare titoli alcolometrici volumici naturali minimi di 9,5% vol, mentre per le 4 sottozone il 10% vol. Le pratiche enologiche, compreso l'imbottigliamento, devono avvenire nell'ambito della zona di produzione delle uve. I vini della categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle quattro sottozone, devono permanere su lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Tipologia spumante metodo classico

base ampelografica: Falanghina min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut e brut

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Tipologia spumante di qualità

base ampelografica: Falanghina min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Tipologia spumante

base ampelografica: Falanghina min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Costa di Amalfi Spumante DOP

Territorio incantevole la Costa Diva di Amalfi, con le sue perle Amalfi, Positano e Ravello, per citarne alcune. E poi gli scogli de Li Galli dove i solenni volteggi di Nurayev sembrano confondersi con i monologhi del grande Eduardo.

In questa terra la coltivazione della vite era presente già nell'860 d.C., in genere su terreni rubati alle produzioni boschive. Appezzamenti relativamente grandi, su terrazzamenti digradanti dove i vigneti si confondono con gli agrumi nell'azzurro mare di Amalfi.

Dalla costa alla catena dei monti Lattari, infatti, la strada e i terrazzamenti si avviano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna.

La morfologia dell'area è caratterizzata dalla presenza di aspri rilievi che costituiscono l'ossatura della penisola e che culminano nella vetta del Monte Faito, a quota 1270 metri s.l.m.. L'ossatura è di natura calcarea ma lungo tutti i versanti, soprattutto lungo quelli che si affacciano sulla baia di Napoli, si trovano terreni argillosi più facilmente erodibili e che mitigano l'asprezza originaria del rilievo.

A questi rilievi si alternano profonde gole incassate e solcate da brevi corsi d'acqua caratterizzati da un regime torrentizio.

Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni con estate calde e inverni rigidi. Lo spumante Costa di Amalfi DOP è ottenuto col metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) e affinato per almeno 24 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

La base varietale è costituita dalla Falanghina e/o Biancolella minimo 40% e possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione

per la provincia di Salerno, fino ad un massimo del 60% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino spumante comprende l'intero territorio dei comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in provincia di Salerno. I vigneti sono collinari, di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 650 metri s.l.m.. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

Le forme di allevamento sono a contro spalliera e pergola. La resa massima di uva per ettaro per lo spumante non deve essere superiore a 12 tonnellate.

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,50%.

Le operazioni enologiche, compreso l'imbottigliamento, devono essere realizzate nell'ambito della zona di produzione delle uve.

base ampelografica: Falanghina e/o Biancolella min. 40%, altri vitigni max 60%

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati

odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito

sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico

titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo brut o extrabrut 11,50% vol

acidità totale minima: 5,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Castel San Lorenzo Moscato Spumante DOP

Moscato Spumante DOP a base di Moscato di Baselice, vitigno originale cui è stata accertata l'assenza di parentela genetica con altri vitigni autoctoni. Coltivato nella provincia beneventana, il vitigno in questi ultimi anni è oggetto di un crescente interesse da parte degli operatori. È poco vigoroso e dalla fertilità contenuta. I parametri qualitativi del mosto alla raccolta (zuccheri ed acidità totale) non sono particolarmente elevati. La zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Castel San Lorenzo, Bellosguardo, Felitto e in parte quello dei comuni di Aquara, Castelcivita, Roccadaspide, Magliano Vetere e Ottati, tutti in provincia di Salerno. È la Valle del Calore, un susseguirsi di colline, a volte scoscese, a volte dolcemente digradanti verso il fiume, con altitudini medie comprese fra i 150 e 400 metri s.l.m.. Zona particolarmente vocata alla coltivazione della vite. Qui le vigne sono basse, ordinate e ben esposte.

La valle del Calore Salernitano è una vasta area ricadente per il 90% nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, compresa tra i costoni degli Alburni, nel lato sud-ovest ed i gruppi montuosi del Cilento, comprendente i fiumi Ripiti e Fasanella, affluenti del fiume Calore che a sua volta è affluente del Sele. Il terreno è prevalentemente argilloso, spesso argilloso-calcareo, ricco di minerali di ferro, di microelementi e di sostanza organica. Per questo spumante dolce che esprime al meglio tutte le caratteristiche del vitigno, la resa massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 10 tonnellate e le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo del 10,50%.

base ampelografica: Moscato del Baselice min 85%, altri vitigni idonei max 15%

spuma: fine e persistente

colore: paglierino con leggeri riflessi verdognoli

odore: caratteristico

sapore: dolce, intenso, vellutato, armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

zuccheri residui minimo: 50,0 g/l

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Bibliografia essenziale

MIPAAF Disciplinari di produzione dei vini a D.O. della Campania

Regione Campania (2016) Spumanti campani. Una rassegna di etichette di bollicine

Il mio vino (varie annate) Annuario grandi spumanti italiani

Regione Campania (2009) Stati generali del vino in Campania

Beato R. (2009) Alle radici del vino - I crus dell'Appennino Meridionale

Università Studi di Napoli Parthenope (2006) Produzioni agroalimentari e territorio

Cesaretti - Regazzi (2006) Leve strategiche per lo sviluppo dei sistemi territoriali a vocazione agroalimentare

Boselli M., Scienza A. (2004) Vini e vitigni della Campania

Nomisma e Agra (2003) Wine marketing

Regione Campania (2001) La risorsa genetica della vite in Campania

INEA (2001) Il sistema agroalimentare campano. Le filiere produttive

Regione Campania (1994) Zonazione e caratterizzazione delle produzioni vitivinicole

Boselli M., Pasquarella C., Pilone N., Pugliano G., Di Vaio C., Scaglione G. (1994) Influenza di alcuni fattori ambientali e colturali sul comportamento di varietà di Vitis Vinifera in diverse aree della Campania - Riv. Vitic. Enol.

Scienza A. (1992) I rapporti tra vitigno e ambiente: le basi culturali e gli strumenti di valutazione - Atti



Alcuni tra i principali vitigni autoctoni spumantizzati: cenni storici

Nei primi anni Ottanta, l'enologo Gennaro Martusciello (il cui ricordo resta indelebile) iniziò i primi studi e sperimentazioni del vitigno Asprinio, attraverso le prime rifermentazioni in bottiglia. Intuì, da subito, che queste uve si sposavano perfettamente con le bollicine. Fu un trionfo. Iniziò, così, a strutturarsi il comparto spumantistico campano.

“La Campania riputata venne dai Romani una delle più celebri ed illustri Italiane provincie per la squisitezza de' suoi Vini, prodotto principale ed abbondante del suo fertile suolo, giusta la testimonianza dei più rinomati storici ed agronomi scrittori di quella stagione...(omissis). I Vini che formaronsi nella Campania in tempo dei Romani, e che tanto encomiati vennero dagli scrittori di quei secoli, furono il Massico, l'Amineo o Falerno, il Faustianiano, il Gaurano, il Trifolino, il Caulino, il Caleno, il Cecubo, il Fondano, il Greco o Pompejano, e 'l Sorrentino, avendo preso la denominazione dall'agro o dal monte, nel quale raccoglievansi le uve. Il monte Massico, sul quale crescevano le viti, che davano il tanto celebrato Massico, situato tra Sinuessa e Mondragone... (omissis). Parlarono dei suoi Vini squisiti Virgilio, Orazio, Silio, Marziale ed altri poeti, oltre degli storici, dei geografi e degli agronomi di quei tempi...(omissis). L'agro Falerno, al dir dei più cordati nostri scrittori, estendesi dal monte Massico al fiume Volturno...(omissis). Vini, che formavansi dalle uve raccolte nell'agro Falerno, l'Amineo cioè, ed il Faustiano (Falciano). Questo campo distava sei miglia da Sinuessa, ed andava compreso nell'agro Falerno... (omissis). Plinio poi riporta, che Augusto accordava il secondo luogo al Vino Falerno, e tra quello che raccoglievasi nel campo Falerno preferiva il Faustiano...(omissis). Il monte Gauro, descritto da Lucano, da Giovenale e da Stazio, si alza tra il lago di Averno e Pozzuoli, ed ha dirimpetto il così detto monte Nuovo, che surse nella notte de' 29 settembre del 1538 per opera di una esplosione vulcanica. Ora è conosciuto sotto il nome di Montebiarbo. Ateneo fa menzione dell'eccellenza dei suoi Vini...(omissis). La catena dei monti col campo, che da Cales (Calvi) si estendeva sino al Volturno, e che divideva il territorio Caleno dal Trebolano, produsse in tempo dei Romani gli egregi Vini Trebolani, Trifolini, Caulini e Caleni, come ci attesta Plinio... (omissis). Tra i monti poi di Foemia e di Fondi andava compreso l'agro Cecubo, nel quale raccoglievasi il Fondano, il Formiano e 'l Cecubo, Vini reputati squisiti e generosi. In fatti Orazio li reputava tanto buoni da adoperarsi nei solenni desinari. In fine il Greco o Pompejano, e 'l Sorrentino formavansi dalle uve raccolte nei campi d'intorno a Pompei, nelle falde cioè del Vesuvio, e nell'agro Sorrentino. Plinio chiamò il Pompejano vino generoso, e 'l Imperatore Tiberio anteponeva i Vini di Sorrento a quelli di Falerno, e di Caleno”.

Da questa descrizione tratta da “Memoria sulla miglierazione de' vini della Campania” letta nella tornata generale della Società Economica di Terre di Lavoro riunita in Caserta nel dì 30 maggio 1836 giorno onomastico del re R.S. dal canovico Antonio Giordano, ben si comprende come i vini della Campania fossero noti ed apprezzati sin dall'antichità. Ciò che traspare, più in generale, è la grande voca-

zione viticola di questa terra, grazie alla sua orografia e alle sue caratteristiche pedologiche e climatiche. La vera ricchezza, tuttavia, della vitivinicoltura campana risiede nella sua base varietale, ampia e diversificata, originale: vitigni con millenni di storia, naturali discendenti della *Vitis Hellenica*, *Aminea Gemina*, *Vitis Apiana*, *Aminea Lanata* o *Minuscola* ed altre. Vitigni impiegati non solo nella produzione di vini fermi ma anche di spumanti DOP e VSQ.

Falanghina: cenni storici

A bacca bianca, il vitigno è diffuso su tutto il territorio regionale, in particolar modo nella provincia napoletana e in quella beneventana. Va sottolineato, tuttavia, che studi sulla caratterizzazione molecolare condotti dalla Regione Campania in collaborazione con il Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, hanno indicato una differenza genetica tra la Falanghina coltivata nel napoletano e la Falanghina (tipo) del "beneventano". L'Acerbi citava il vitigno, nel 1825, tra quelli più coltivati nei dintorni di Napoli mentre Frojo (1878) considerava la Falanghina uno tra i migliori vitigni tanto da raccomandarne la diffusione in alcune zone della Campania, al fine di migliorare la qualità dei vini.

Il nome Falanghina sembrerebbe derivato dal termine "falanga" (Murolo), palo utilizzato per appoggiare i ceppi di vite. Il Rovasenda (1909), inoltre, riferiva di una "Falanghina bianca" che si coltivava a Napoli ed una "Falanghina Bastarda", chiamata anche "Falanghina Mascolina", per distinguerla dalla precedente, detta anche "Verace" o più semplicemente "Falanghina", la più importante e la più diffusa. Il Serao della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Napoli, sosteneva che "si potranno ottenere migliori risultati se si impiegheranno, nei nuovi impianti, vitigni di merito come la Falanghina, molto diffusa nelle zone di Pozzuoli e nell'isola di Procida". Già il Semmola (1848) studiando le viti del Vesuvio e del Somma, ne riconosceva gli elevati pregi enologici.

Il vitigno Falanghina, in alcune zone della Campania, è conosciuto con il sinonimo di "Biancuzita", termine poi rivelatosi erroneo come dimostrato dall'analisi genetica del DNA delle due varietà. Il vitigno è prevalente nella base ampelografica degli spumanti DOP Irpinia Falanghina, Campi Flegrei Falanghina e Costa di Amalfi. La Falanghina coltivata in provincia di Benevento è vitigno prevalente nella base ampelografica degli spumanti DOP Falanghina del Sannio Spumante e Spumante di Qualità, Spumante di Qualità metodo classico; (con o senza Aglianico) Sannio Spumante e Spumante di qualità, Spumante di Qualità metodo classico. Concorre, inoltre, alla produzione dello spumante DOP Lacryma Christi del Vesuvio. Gli spumanti di Falanghina si distinguono per le doti di eleganza dovute ad una leggera aromaticità del vitigno ed una equilibrata freschezza.

Greco: cenni storici

Vitigno a bacca bianca, pare - secondo il Carlucci (1909) - sia stato coltivato sui fianchi del Vesuvio circa un secolo prima della nostra era e deriverebbe dall'*Aminea Gemella* descritta dai Georgici latini. Come scriveva Bordignon (1964), le Aminee erano una famiglia pregevolissima di viti che venivano coltivate nella regione Aminea del "Falernus Ager" sin dai primordi di Roma. Queste viti erano lodate già da Catullo, Varrone e Virgilio. Columella affermava che solo da queste viti si potevano produrre vini superiori a quello di altri vitigni. S. Isidoro di Siviglia, nella sua "Etymologiarum", asseriva che l'etimologia Aminea derivasse dalla mancanza di colorazione, appunto senza minio. Altri, invece, citavano gli Aminei, popolo Tessalico e altri ancora l'importante centro viticolo Aminea, i cui abitanti vissero dove sorgeva l'antico "Ager Falernus" posto nella piana che dalle pendici del Massico si estende verso il Volturino nella Campania felice. Nel sedicesimo secolo Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III, segnalava ben cinque tipi di Greco: Somma, Posillipo, Ischia, Torre e Nola. I primi tre erano ottimi mentre gli ultimi due da evitare. Il Della Porta, fondatore a Napoli dell'Accademia de' Secreti, nello stesso periodo, trattando delle Aminee Gemelle affermava che la Minore era detta Greca mentre la Maggiore Greca. La Minore, Greca, veniva coltivata sui fianchi del Vesuvio "che vuol riparare ai danni che arreca con il dono di queste uve". Bisognerà aspettare la prima metà dell'Ottocento per le prime descrizioni morfologiche del vitigno, successivamente approfondite dal Carlucci (1909) e dal Ferrante (1927). Quest'ultimo, ricordava - tra l'altro - come il Greco si fosse diffuso ampiamente in Irpinia, in particolare a Tufo e zone limitrofe, e pressochè abbandonato sul Vesuvio.

Il Greco è il vitigno prevalente nella produzione dei seguenti spumanti DOP: Greco di Tufo, Irpinia Greco e Sannio Greco. È vitigno complementare nella produzione del Lacryma Christi del Vesuvio Spumante DOP.

Gli spumanti di Greco hanno una buona struttura e una notevole acidità.

Fiano: cenni storici

È un vitigno a bacca bianca coltivato in particolare in Irpinia, in epoche molto antiche. Come sostenuto dal Carlucci (Giornale di Viticoltura ed Enologia della R. Scuola di Viticoltura di Avellino, 1907) non è improbabile che la sua coltivazione risalga all'epoca romana. Non a caso, il nome Latino usato per distinguerlo nella zona di Ischia. Secondo frate Scipione Bella Bona (sec. XVII), la parola Fiano deriverebbe da Apiana, uva conosciuta e lodata dai georgici latini, poi Apiano, e successivamente Fiano. Culla del vitigno si ritiene la zona Apia (l'attuale Lapio) in provincia di Avellino. Secondo alcuni documenti dell'epoca di Carlo II D'Angiò, 16 mila viti di Fiano furono spedite in Puglia, più precisamente a Manfredonia, per la piantagione di una vigna del re. Per la dolcezza degli acini, il Fiano è stato spesso accostato alle uve Moscato o Moscatello anche se, come precisa il Murolo (1984) è da escludersi tale accostamento non essendoci alcuna somiglianza tra i due vitigni. Parimenti, sia il confronto morfologico sia una indagine di caratterizzazione molecolare hanno appurato una differenza tra il Fiano ed il suo sinonimo Santa Sofia. Le prime

descrizioni ampelografiche del Fiano, tuttavia, risalgono - come per altri vitigni - all'Ottocento e il Bollettino Ampelografico, fin dalla sua fondazione (1875), ha citato spesso il Fiano.

Bisognerà, tuttavia, attendere il Caiazza (1914) per trovare il Fiano in un manuale di viticoltura. Il Fiano, vitigno di grande pregio, è in espansione anche nelle zone del Cilento e del Sannio. È il vitigno prevalente nella produzione dell'Irpinia Fiano Spumante DOP e del Sannio Fiano Spumante DOP. Gli spumanti di Fiano si caratterizzano per eleganza e delicate armonie.

Biancolella: cenni storici

La zona di elezione di questo vitigno a bacca bianca è l'isola d'Ischia, l'antica Oithaecussai dei Greci e - successivamente - l'antica Aenaria (terra del vino) dei Romani, dove fu introdotto probabilmente dagli Eubei nel 770 a.C., provenienti dalla Calcide. Lo stesso Bordignon (1965) sosteneva che il Biancolella era presente da molto tempo nell'isola verde e lo citava come vitigno coltivato anche nel dipartimento della Corsica e, più precisamente, nei dintorni di Bastia. L'Acerbi (1825), invece, non citava nessuna varietà con questo nome tra le viti dei dintorni di Napoli, parimenti Gasparrini (1844) e Semmola (1848), nei loro contributi ampelografici. La prima descrizione del vitigno è stata di Frojo nella seconda metà dell'Ottocento, annoverandolo con il nome di Bianculillo. Nel Bollettino Ampelografico del 1878 si ricordava il Biancolella tra i vitigni coltivati ad Ischia.

Il vitigno Biancolella è presente, in misura decisamente minore, anche nell'isola di Capri, noto come Bianca o San Nicola. Nell'isola di Procida, noto qui come Teneddu e - sulla terraferma - nei terrazzamenti di Sorrento e della Costiera Amalfitana. Vinificato insieme al Forastera, produce l'Ischia Spumante DOP; unitamente alla Falanghina, il Costa D'Amalfi Spumante DOP. Gli spumanti di Biancolella sono delicati, caratteristici, fortemente evocativi della zona di produzione.

Aglianico: cenni storici

È senza dubbio affascinante l'origine di questo vitigno a bacca nera atteso che è stata attenzione di poeti e scrittori antichi e contemporanei. Molti di questi, infatti, già dal XVI secolo, accostavano le viti di Aglianico alle antiche viti Helleniche: Granata (1883) sosteneva che il vitigno fosse giunto in Italia dalla Grecia e propriamente dall'Eubea portato, nelle loro peregrinazioni, dai Fenici che furono i primi abitatori di Napoli. Non a caso, l'etimologia della parola Aglianico che significherebbe "Greco" o "Grecizzante". Il primo ad accostare l'Aglianico alle viti Helleniche o Helleniche è stato G.B. Porta (1581), ipotesi successivamente avallata da Columella Onorati (1804) e Granata (1883). Il Carlucci (1909) riferiva che "...l'Aglianico attuale, identico a quello coltivato nel XVI secolo... sia di quelli che costituivano i vigneti di Gauro al tempo di Plinio". Lo stesso autore riteneva che il vitigno, introdotto dai Greci o Ellenici fin dalla fondazione di Cuma, fosse una corruzione del nome Hellenica in Hellenica e quindi in Aglianico verso la fine del XV secolo durante il dominio degli Aragonesi nel regno di Napoli. L'Agliani-

co, invece, sarebbe "un continuatore dell'antico Gaurano", continua il Murolo, non concordando con la derivazione Ellenico - Aglianico. È evidente, tuttavia, una ampia letteratura esistente dedicata a questo vitigno così importante, antico e così diffuso in Campania, argomentato con tesi anche contrastanti.

Si ritiene che non vi sia stato ampelografo che, nello studiare la viticoltura campana, non abbia menzionato l'Aglianico.

Il vitigno Aglianico è diffuso nell'avellinese e nel Sannio, pur essendo raccomandato in tutte le province. Vinificato in bianco, è il vitigno prevalente degli spumanti DOP: Sannio Aglianico Spumante, Spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico; Sannio Aglianico Spumante, Spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico rosato o rosè; Sannio Spumante, Spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico. Gli spumanti di Aglianico hanno una notevole struttura e ricchezza di profumi.

Piedirosso: cenni storici

È il vitigno a frutto rosso, dopo l'Aglianico, più diffuso in Campania. Il vitigno ha origini antichissime: Il Bordignon - ma prima di lui il Carlucci - infatti, riferiva che non era da escludere che il Piedirosso (o Per'e Palummo) potesse identificarsi con la "Colombina" ricordata da Plinio nell'opera "Naturalis Historiae" (I secolo). Nel XVI secolo G. A. Herrera e Gian Vittorio Soderini ricordavano una "Palombina nera".

Il Carlucci, tuttavia e con cautela, non dava per certa la corrispondenza della Colombina ricordata da Plinio e della Palombina di Herrera alla Palombina o Piede di Colombo anche se - aggiungeva - che vi fosse una certa probabilità che le tre denominazioni si potessero attribuire ad un unico vitigno che attraverso i secoli aveva conservato il suo nome caratterizzato dal colore rosso, come il piede di un colombo, che assume il gaspo in prossimità della maturazione dell'uva. Altri, invece, come Gasparrini (1848) usavano identificare, erroneamente, il Piede di Colombo con il Dolcetto del Piemonte. Fatto sta che Semmola (1848) chiamava il Piede di Colombo anche Palombina, e ne illustrava i caratteri morfologici. Le successive testimonianze ampelografiche come quelle del Frojo (1875-78), Carlucci (1909), Cavazza (1923), Violante e Bordignon (1964) avvaloravano l'importanza di questo vitigno.

Il vitigno Piedirosso, benchè diffuso su gran parte della Campania, raggiunge la massima espressione enologica nella provincia napoletana. È vitigno prevalente nella preparazione delle DOP Sannio Piedirosso Spumante e Spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico.

Gli spumanti di Piedirosso sono di buona struttura, fini ed equilibrati.

Bibliografia essenziale

Sante Bordignon (et al.) - Ministero dell'Agricoltura e Foreste - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia.

Memoria sulla miglioramento dei vini della Campania - Tipografia del Sebeto 1836

Michele Manzo e Antonella Monaco I colori di Bacco - Regione Campania Assessorato Agricoltura

Regia scuola di viticoltura ed enologia di Avellino: “l’antesignana” dello spumante campano

di Pietro Caterini

La storia

L'I.T.A. De Sanctis fu fondato, ad Avellino, nel 27 ottobre del 1879, dal Ministro Francesco De Sanctis. La nascita di una Regia Scuola di Viteicoltura aveva l'obiettivo di sollevare le condizioni dell'agricoltura provinciale e soprattutto di promuovere, attraverso l'ausilio degli studi scientifici, la produzione e la diffusione del prodotto vinicolo.

La Regia Scuola Enologica di Avellino acquistò presto una funzione insostituibile nell'economia agricola della provincia preannunciando un futuro ruolo scientifico, più che didattico, anche per le regioni meridionali e per talune realtà dell'Italia centrale.

Dagli annali conservati presso la biblioteca risalenti al 18° secolo, si legge che “lo zucchero contenuto nel vino è uno dei fattori della spuma; si disponeva soltanto della degustazione per apprezzare la proporzione di zucchero, per cui la preparazione dei vini spumanti era incerta e l'esplosione delle bottiglie e la rottura delle bottiglie era la rovina del negoziante... al personale della scuola parve che questo problema meritasse uno studio accurato...” dal 1894 la problematica della spumantizzazione fu ripresa e studiata dal punto di vista pratico dal professore di enologia, mentre dal punto di vista fisico-chimico dal professore di chimica.

Per tale studio furono preparate 800 bottiglie. Il lavoro svolto, dunque, dal punto di vista fisico-chimico ha avuto lo scopo di trovare un mezzo semplice per poter determinare con esattezza la quantità di zucchero che deve avere il vino. Si iniziò con un metodo empirico basato sull'areometro di Cadet de Vaux; successivamente gli studi vennero approfonditi con un apparecchio appositamente costruito e si studiò il potere solvente del vino per l'anidride carbonica quando s'imbottigliava per ottenere la pressione prestabilita nelle bottiglie.

Altri studi affrontati per la preparazione dello spumante riguardava l'imbottigliamento, in quanto per le conoscenze e metodologie del tempo, nelle bottiglie entrava aria che intorbida il liquido e faceva cessare anzi tempo la spuma. Tale problematica si superò con la costruzione di un cavalletto a croce, il cui asse girante era un tubo forato munito di rubinetto e valvola a distanza determinata e terminante in un turacciolo di gomma che comunica con un generatore d'acido carbonico. Tale congegno permetteva che la pressione del gas (acido carbonico) era sempre maggiore nella canna rispetto alla bottiglia, in questo modo si superò le difficoltà di imbottigliamento.

Gli anni successivi alla riforma Gentile (1923) ebbero come più vistosa conseguenza quella di una dissoluzione della specificità delle Scuole Enologiche nella

più generica riorganizzazione strutturale e didattica degli Istituti tecnici in genere, e degli Istituti agrari in particolare. Fu, infatti, assegnata agli istituti tecnici in generale una funzione secondaria di supporto, dimenticando quello che il De Sanctis aveva affermato nel 1861: “nella scuola italiana l'istruzione tecnica deve occupare un posto centrale”. Negli anni successivi, comunque, si riuscirono a sostituire vecchie strutture e vecchi criteri con una visione più adeguata al futuro di una scuola che poteva e doveva avere una funzione di promozione qualitativa per l'economia agraria della provincia. Si rinnovò l'impianto di distillazione del brandy, si arricchì la dotazione di apparecchiature didattiche e scientifiche. Infine, fu impostato il progetto per la costruzione di una nuova e moderna cantina.

Attualità

Il laboratorio enologico dell'istituto agrario, dotato delle attrezzature idonee per la vinificazione, la microvinificazione e la distillazione, nasce con lo scopo di offrire agli studenti un ambiente atto a concretizzare le conoscenze apprese nelle materie fondanti caratterizzanti il proprio corso di studio. Il laboratorio enologico è dotato inoltre di un reparto per la microvinificazione in collaborazione con la Regione Campania e con l'Università Federico II di Napoli. Lo scopo di tale laboratorio è quello di rivalutare vitigni in fase di estinzione.

L'uso della cantina didattica, pertanto, si rivela come momento decisivo, in quanto consente agli studenti di focalizzare la propria attenzione sugli aspetti essenziali e rilevanti di un problema articolato, complesso e interdisciplinare (problem setting) e successivamente di valutarne le diverse soluzioni possibili (problem solving).

La cantina didattica, quindi, si rende necessaria quale momento di crescita per gli studenti, in quanto richiede impegno e partecipazione attiva degli stessi nelle varie fasi che vanno dalla raccolta alla trasformazione dell'uva fino all'imbottigliamento ed etichettatura del prodotto finito.



Assoenologi e le degustazioni sensoriali

di Riccardo Cotarella e Roberto Di Meo

L'Assoenologi è l'organizzazione nazionale di categoria degli enologi ed enotecnici, e ha come obiettivo la tutela professionale e la rappresentanza a tutti i livelli dei tecnici del settore vitivinicolo.

L'Assoenologi si propone, inoltre, di promuovere l'aggiornamento tecnico dei soci e di operare per il miglioramento e la tutela della produzione vitivinicola nazionale e per la sua valorizzazione e diffusione in Italia e all'estero. La sezione Campania di Assoenologi rappresenta circa 100 tecnici del settore viti-vinicolo che lavorano su tutto il territorio regionale. Nel contesto territoriale della regione abbiamo da sempre trovato terreno fertile per apportare il dovuto contributo tecnico allo sviluppo della viticoltura e dell'enologia per farle diventare sempre più competitive sui mercati. Facendo un'analisi storica si evince che le sorti tecniche di questo territorio sono state fortemente influenzate dalla presenza della Scuola Enologica (fondata nel 1879 ad Avellino) che ha formato tecnici specializzati nel settore viticolo-enologico. Oggi, tale opportunità è amplificata dalla presenza del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II. La nostra categoria ha quindi avuto da sempre l'autorevolezza di sperimentare, innovare e migliorare le tecniche produttive per delineare produzioni viti-vinicole di pregio. Non è un caso che la Campania ha sviluppato l'intera produzione viticola ed enologica sui vitigni autoctoni, di più difficile coltivazione, vinificazione ed espressione. Tra l'altro, tale sviluppo ha visto la maggiore espansione proprio nel momento in cui nelle altre zone viticole d'Italia riscuotevano grande successo i vitigni internazionali. Gli enologi campani hanno saputo ben interpretare le caratteristiche ed il potenziale espressivo del nostro territorio: è grazie anche a questo prezioso contributo che oggi si parla sempre più dei vini della Campania in tutto il mondo.

Per i vini prodotti, la Campania oggi è sicuramente una delle regioni italiane più interessanti dal punto di vista vitivinicolo. La crescita e il miglioramento qualitativo delle produzioni regionali sono, infatti, tangibili sia sul mercato nazionale sia su quello internazionale, raccogliendo già da diversi anni il favore della critica specializzata e dei consumatori più attenti. L'eccellenza dei vini campani è riconducibile all'enorme patrimonio di varietà autoctone, che esprimono, attraverso una precisa identità sensoriale, il territorio. Fino agli inizi degli anni novanta sembrava quasi anacronistico confrontarsi con le produzioni vinicole nazionali, caratterizzate per lo più da vitigni a larga diffusione come Cabernet, Merlot, Chardonnay, Trebbiano, ecc. Proprio in quegli anni, invece, il recupero e la successiva valorizzazione delle nostre cultivar autoctone da parte di alcuni enologi e produttori, hanno aperto nuove prospettive e, oggi, sono il punto di forza del successo dei nostri vini sul mercato. Lo studio e la conoscenza approfondita di questi vitigni e degli areali in cui meglio si sono acclimatati, negli ultimi vent'anni hanno delineato la nascita di ben 19 denominazioni tra D.O.C. e D.O.C.G. La maggior parte dei disciplinari di produzione regionali prevede l'elaborazione di vini spumanti. Infatti, anche se la Campania non può essere definita una regione "spumantista", da diversi anni cresce la produzione di vini spumanti elaborati proprio da vitigni autoctoni.

L'esperienza spumantistica della nostra regione è piuttosto recente se paragonata ad altre realtà italiane ma, al tempo stesso, intensa se si considerano i risultati conseguiti in pochi anni. Sembrano lontani gli ultimi anni '80, quando l'Aspirino d'Aversa, che certamente costituisce uno dei casi più singolari della nostra viticoltura, divenne oggetto di interesse e studio per le prime prove di spumantizzazione in bottiglia. L'Aspirino è, infatti, un vitigno caratterizzato da un buon equilibrio acido che rende queste uve, se raccolte prematuramente, molto adatte alla elaborazione di vini base spumante. Prove di vinificazione e spumantizzazione che contribuirono all'iscrizione della varietà come D.O.C. Aspirino d'Aversa nel 1993. Attualmente, in regione si producono spumanti ottenuti anche da Falanghina, Greco di Tufo, Fiano, Coda di Volpe, Aglianico, Moscato, ecc. La Falanghina, ad esempio, è il vitigno che negli ultimi anni ha focalizzato la maggiore attenzione degli operatori del settore. Rappresenta, anche per questo, il secondo vitigno autoctono per estensione in Campania, dopo l'Aglianico. I due biotipi coltivati in regione, quello Flegreo e quello Beneventano, vengono spumantizzati sia nella tipologia Martiniotti sia nella tipologia metodo classico. Alle peculiarità viticole della nostra base ampelografica, vanno aggiunte anche quelle ambientali: terreni argillosi, ben dotati di calcare e freschi ma anche terreni ricchi in minerali per la presenza di ceneri vulcaniche; temperature medie non troppo elevate, significative escursioni termiche, adeguata piovosità. La combinazione di tutti questi fattori rende l'espressione degli spumanti campani davvero unica in tutte le sue versioni.

Le analisi sensoriali

La Regione Campania ha affidato ad Assoenologi Campania l'organizzazione della fase tecnico-operativa della "I Selezione Spumanti della Campania". Assoenologi Campania ha pertanto proceduto ad organizzare le commissioni tecniche di valutazione e la preparazione dei campioni. Dopo una verifica della corrispondenza delle varie denominazioni e tipologie degli spumanti ammessi a partecipare alla Selezione, si è proceduto con l'anonimizzazione dei campioni, svolta in presenza di un Garante e realizzata attraverso due fasi di numerazione, una prima svolta per anonimizzare e numerare i singoli campioni, ed una seconda per attribuire una sequenza numerica diversa sui campioni precedentemente anonimizzati. Sono state formate 2 commissioni, ciascuna composta da 5 membri, di cui un giornalista specializzato nel settore, 2 enologi provenienti da altre regioni e 2 enologi della Campania. La degustazione di ogni campione presentato è stata quindi effettuata da 10 professionisti, esperti di tale tipologia di vino, e le valutazioni dei vini sono state fatte secondo il metodo Union Internationale Des Oenologues sui campioni precedentemente anonimizzati. Tale metodo prevede che per valori pari a 100 i vini sono da considerare eccellenti; per valori pari a 85 i vini sono da considerare ottimi. Valori intermedi costituiscono giudizi intermedi tra quelli descritti. I risultati ottenuti sono stati elaborati dalla media dei punteggi attribuiti dai singoli degustatori eliminando il valore più basso e il valore più alto. Hanno superato la Selezione solo i vini spumanti che hanno ottenuto un punteggio pari o superiore a 85/100.

SCHEDE TECNICHE

SELEZIONE METODO CLASSICO

La letteratura storica fa risalire le origini del metodo alla metà del XVII secolo, ad opera del benedettino Dom Pierre Pérignon. Tuttavia, Don Francesco Scacchi di Fabriano, anch'egli benedettino, già nel XIV secolo, nel "De Salubri potu dissertatio", argomentava su spumanti e spumantizzazione

Anni Venti

Greco di Tufo Spumante DOP
Brut

Colore	Giallo dorato
Base ampelografica	Greco
Zona di produzione	Tufo
Resa (Kg/Ha)	6000
Zucchero residuo (g/l)	7
Titolo alcolometrico	13,50% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	
Acidità volatile per mille	
Affinamento	Acciaio e bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	6000
Prezzo in enoteca	€ 28,00



Cantine di Marzo



Famiglia Di Somma
Via Gaetano Di Marzo, 2 - Tufo (AV)
www.cantinedimarzo.it
info@cantinedimarzo.it

Dopo mezzo-secolo di letargia, le Cantine di Marzo sono passate nel 2009 sotto il controllo della famiglia di Somma. Discendenti diretti dei di Marzo. Filippo di Somma, 15° Principe del Colle, figlio di Maria di Marzo, e i suoi due figli, Ferrante e Maria Giovanna, hanno intrapreso un ambizioso programma di sviluppo aziendale per riportare i vini dell'azienda a un livello qualitativo che rifletti la tradizione di una delle aziende più antiche d'Italia.

Ferrante di Somma che segue l'aspetto tecnico e il mercato d'esportazione ha vissuto in Francia, Inghilterra e Russia. Avendo studiato il commercio dei vini in Borgogna e stato lui a impostare la nuova filosofia dei vini dell'azienda. La sua esperienza internazionale nel mon-

do del vino, in particolare con la Russia, e la sua passata collaborazione con diversi produttori francesi e italiani, gli hanno dato le conoscenze che hanno permesso di far entrare quest'azienda storica nel ventunesimo secolo.

Oro di Baal

VSQ
Extra Brut

Colore	Paglierino con riflessi verdolini
Base ampelografica	Fiano
Zona di produzione	Colli di Salerno
Resa (Kg/Ha)	7000
Zucchero residuo (g/l)	1,8
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	8,2
Acidità volatile per mille	0,22
Affinamento	In bottiglia per almeno 12 mesi a 12°C
Bottiglie di spumante prodotte	1500
Prezzo in enoteca	€ 18,00



Caprettone

VSQ
Brut
Millesimato

Colore	Bianco
Base ampelografica	Caprettone
Zona di produzione	Trecase
Resa (Kg/Ha)	
Zucchero residuo (g/l)	
Titolo alcolometrico	13% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	
Acidità volatile per mille	
Affinamento	12 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	5000
Prezzo in enoteca	€ 15,00



Casa Vinicola Setaro di Setaro Massimo



Massimo Setaro
Via Bosco del Monaco, 34
Trecase (NA)

www.casasetaro.it - info@casasetaro.it

La nostra è un'azienda vitivinicola storica dell'area vesuviana, i cui vigneti si arrampicano lungo le pendici del Vesuvio nell'area di Trecase. Area naturalisticamente importante per la sua grande fertilità e biodiversità, tanto da essere tutelata come Parco Nazionale, le cui specificità consentono di coltivare le uve tipiche della tradizione campana, come il Piediroso, l'Aglianico, la Falanghina e un'uva che cresce solo qui, grazie alla speciale composizione del terreno vesuviano: il Caprettone. La mia famiglia ha coltivato per decenni le viti in modo tradizionale, e quando è giunto il mio momento di continuare la tradizione familiare ho deciso di fare un passo in più, e conciliare la tradizione – insegnatami da mio padre – con l'innovazione che è necessaria al giorno d'oggi per far

conoscere al mondo la magia della natura vesuviana. Gestire un'azienda produttrice di vino richiede amore per la natura, conoscenza della terra, passione, dedizione. Tutte cose che mio padre mi ha trasmesso sin dall'infanzia, e che io sto trasmettendo ai miei figli. E che provo a trasmettere alle persone con i miei vini, in cui cerco di mettere tutta la magia e le sensazioni che provo quando cammino tra le vigne, quando immergo le mani nella terra per sentire le radici, quando annuso il vino prima di imbottigliarlo. Ma finora non ho parlato delle persone più importanti per l'azienda, mia moglie Mariarosaria, che condivide con me la passione per questi vigneti e la produzione vinicola, e i miei figli, a cui voglio trasmettere quell'amore e quella dedizione che mio padre trasmise a me.

Casa di Baal



Anna Maria Corrado
Via Tiziano, 14

Montecorvino Rovella (SA)

www.casadibaal.it - info@casadibaal.it

Casa di Baal sorge nella campagna salernitana su una collina che affaccia tra la Piana del Sele e la Costiera Amalfitana, a 150 mt sul livello del mare. L'azienda di 30 ettari è stata acquistata nel 1978, oggi vede impegnati il papà Annibale e la mamma Anna Maria nel lavoro in campagna, e i figli Giusi, Mario, Nadia, Francesca e Laura nelle attività di produzione e di commercializzazione, in un ideale connubio tra tradizione e vitalità giovanile.

Forte della voglia di puntare su due vitigni, aglianico e fiano e in sintonia con la propria filosofia di rispetto dell'ambiente, l'Azienda è attivamente impegnata in un progetto di agricoltura biologica, di bassa densità di impianto, di rese limitate per ettaro e di alta qualità del prodotto. Il ri-

spetto dei tempi, la passione per la natura, l'applicazione razionale ed intelligente della coltura biologica e dei preparati biodinamici sono elementi alla base delle scelte aziendali. Sovesci, lavorazioni minimali sui terreni, attività di prevenzione e di ottimizzazione, diradamenti, vendemmia manuale, l'impiego di lieviti indigeni, il razionale uso di solforosa sono solo alcune delle pratiche attualmente impiegate in azienda per "produrre vini quanto più naturali possibile, che siano espressioni di noi stessi e del nostro territorio". I vini dell'azienda sono ottenuti lavorando esclusivamente uve di propria produzione, ottenute interamente nei vigneti aziendali, trasformati ed imbottigliati nella propria cantina.

Dubl Brut

VSQ
Brut

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Sannio
Resa (Kg/Ha)	9000
Zucchero residuo (g/l)	9,4
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,19
Acidità volatile per mille	0,21
Affinamento	In acciaio min. 18 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	75000
Prezzo in enoteca	€ 15,50



Dubl Rosato

VSQ
Brut

Colore	Rosa tenue e brillante
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Taurasi
Resa (Kg/Ha)	6000-7000
Zucchero residuo (g/l)	6,4
Titolo alcolometrico	13,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	5,6
Acidità volatile per mille	0,54
Affinamento	In acciaio
Bottiglie di spumante prodotte	30000
Prezzo in enoteca	€ 22,50



Dubl+

VSQ
Brut
Millesimato

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Greco
Zona di produzione	Irpinia
Resa (Kg/Ha)	5000
Zucchero residuo (g/l)	9
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,19
Acidità volatile per mille	0,2
Affinamento	In acciaio min. 24 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	15000
Prezzo in enoteca	€ 22,50



Feudi di San Gregorio



Famiglia Capaldo
Località Cerza Grossa
Sorbo serpico (AV)
www.dubl.it - info@dubl.it

DUBL è il Metodo Champenoise che nasce dalla consapevolezza della grande ricchezza dei vitigni autoctoni dell'Irpinia: le escursioni termiche giornaliere, la ventilazione, i suoli, e le esposizioni dei vigneti permettono alle uve coltivate di esprimere tutto il loro potenziale.

È qui che la squadra DUBL lavora giorno dopo giorno su oltre 700 vigneti, con l'obiettivo di preservarne le peculiarità e selezionando le migliori uve di Greco, Aglianico e Falanghina destinate alla produzione di DUBL.

7 Filari

VSQ
Brut

Colore	Giallo Paglierino
Base ampelografica	Fiano 100%
Zona di produzione	Lapio
Resa (Kg/Ha)	7000
Zucchero residuo (g/l)	7
Titolo alcolometrico	12,7% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7,5
Acidità volatile per mille	
Affinamento	36 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	1300
Prezzo in enoteca	€ 16,00



Feudo Apiano Az. Agr. Colella Rita



Colella Rita
Via Casale Monaci, 8 - Lapio (AV)
www.feudoapiano.it - info@feudoapiano.it
agricolacolella@gmail.com

L'azienda agricola Feudo Apiano è una azienda a conduzione biologica estesa tra i comuni di Lapio e Taurasi. Attualmente l'azienda conta 14 Ha circa, di cui circa 7 a vigneti tra Lapio e Taurasi e circa 3 Ha ad uliveto.

Trasformiamo esclusivamente le nostre produzioni ottenendo diversi oli e diversi vini.

Siamo fortemente convinti che un vino eccellente si fa in vigna pertanto concentriamo i Nostri sforzi nella cura e nella coltivazione dei nostri uliveti e vigneti che ci permettono di ottenere vini diversi tra loro sebbene ottenuti dallo stesso vitigno.

Esempio di questa ideologia sono proprio le diverse espressioni del Fiano dal-

le cui uve otteniamo diversi vini come Fiano di Avellino, il cru "Vigna Arianiello" e lo spumante Metodo Classico "7 Filari" nato proprio da una attenta selezione delle uve in vigna, in particolare da soli 7 filari che abbiamo ritenuto più idonei alla spumantizzazione per motivi di terroir, esposizione, andamento della maturazione e potenzialità aromatiche. In azienda offriamo accoglienza ed è per noi un piacere accompagnare i Nostri clienti alla scoperta delle Nostre vigne e del Nostro modo di curarle.

Aglianico Spumante

Sannio Aglianico
Spumante Dop
Brut Millesimato

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Benevento
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	3,6
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	5,85
Acidità volatile per mille	0,47
Affinamento	In bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	5000
Prezzo in enoteca	€ 16,00



Fontana Reale



Rino Corbo
C.da San Giovanni - Benevento
www.fontanareale.com
info@fontanareale.com

La Campania e precisamente il Sannio Beneventano è terra caratterizzata da borghi antichi e paesaggi verdeggianti dovuti proprio alla coltura della vite e dell'olivo che da sempre caratterizzano il paesaggio e la vita stessa della popolazione legata inscindibilmente a tali colture. La cultura vitivinicola ha abbandonato da tempo le sovrapproduzioni e ha imboccato la strada delle produzioni di qualità legandola ai vitigni autoctoni in particolare Aglianico Falanghina e Greco. E tra streghe e legende sul dorso della collina alle spalle di Benevento, nasce Azienda Agricola Fontana Reale. La storia ha inizio quando, a cavallo dei secoli XVIII e XIX la famiglia Corbo rilevò il territorio che attualmente è occupato da tre contrade San Giovanni a Caprara appunto, Caprarella e Torrepalaz-

zo, ma dopo varie vicissitudini riuscirono a tenere solo una parte, il territorio di San Giovanni a Caprara. L'Azienda è situata ad un'altezza di circa 380 metri s.l.m., con vista sulla vallata del fiume Calore, interamente rivestita da vigneti e oliveti che si estendono fino alle pendici del massiccio formato dai monti Taburno-Camposauro, regalandoci un'esplosione di colori che si avvicendano con il cambiare delle stagioni, dal verde brillante del colore delle foglie in primavera, alle varie tonalità di rosso e di giallo dell'autunno. L'azienda produce vino, olio e miele da agricoltura biologica ed ha un'estensione di circa 25 ettari, coltivati prevalentemente a vigneto, uliveto, frutteto ed in piccola parte ad ortaggi, seminativi e foraggiere per allevamenti, oltre ad attività apistica.

Cinquantenario

Falanghina del Sannio
Spumante Dop
Brut Millesimato

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Guardia Sanframondi
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	7
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6
Acidità volatile per mille	0,2
Affinamento	54 mesi sui lieviti
Bottiglie di spumante prodotte	8000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



La Guardiense

la guardiense

Domizio Pigna
Loc. Santa Lucia 104/105
Guardia Sanframondi (BN)
www.laguardiense.it - info@laguardiense.it

La cooperativa agricola, una delle più grandi in Italia, è stata fondata nel 1960 da 33 soci lungimiranti e coraggiosi, oggi ne conta circa mille.

Agricoltori che coltivano a conduzione diretta più di 1.500 ettari di vigneto situati in collina a un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare, dando vita mediamente ad una produzione annua di circa 200.000 quintali di uve.

Presta grande attenzione alla sostenibilità ambientale facendo uso per i suoi processi produttivi, di energia rinnovabile proveniente da un proprio innovativo impianto fotovoltaico.

Possiede uno tra i più importanti impianti di spumantizzazione del Mezzogiorno.

Ma non sono i numeri a dare senso alla Guardiense.

La Cantina, guidata da soli tre presidenti in cinquant'anni, ha saputo adeguarsi ai tempi e al cambiare dei mercati, diventando simbolo del progresso tecnologico per l'intera provincia e riuscendo a coniugare esperienza e modernità.

Priezza

Aversa Asprinio
Spumante
Dop Brut

Colore	Bianco
Base ampelografica	Asprinio
Zona di produzione	Gricignano di Aversa
Resa (Kg/Ha)	8000-9000
Zucchero residuo (g/l)	4,2
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	8,7
Acidità volatile per mille	0,56
Affinamento	30 mesi sui lieviti
Bottiglie di spumante prodotte	10000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



Masseria Campito



Claudia Di Martino
Via Casolla, 55 - Gricignano di Aversa (CE)
www.masseriacampito.it
info@masseriacampito.it

Coltiviamo personalmente circa sei ettari di vigneto in conversione al biologico, tutti in contrada Casolla nel comune di Gricignano di Aversa, contrada da sempre riconosciuta come zona particolarmente vocata alla produzione di uva Asprinio.

I vigneti a circa 50 metri sul livello del mare vegetano su terreni di medio impasto, profondi e fertili, esposti sia da nord a sud che da est ad ovest. L'uva viene raccolta a mano in cassette di 20 chili, con una produzione media di 80/90 Q./Ha (a fronte di un disciplinare di produzione che consente sino ad un massimo di 120 Q./Ha) ed è lavorata a freddo sia per la tipologia fermo che spumante. Alla superficie coltivata ad Asprinio che si estende per circa 4.5 Ha sono stati aggiunti altri 1.5 Ha di Falanghi-

na presto in produzione".

Il nostro sogno è quello di realizzare un luogo in cui poter fare crescere la famiglia a contatto con la natura. Ristrutturare l'antica masseria e realizzare la cantina proprio accanto ad essa è il percorso scelto per realizzare questa filosofia con la vigna che circonda la masseria rendendo la sensazione di essere tutt'uno con l'ambiente. Vivere secondo tradizione è il motto che si è tramandato di generazione in generazione sino a giungere ai nostri giorni. Oggi, quattro cugine Di Martino, Claudia, Maria Francesca, Simona e Ludovica stanno proseguendo il cammino iniziato realizzando nella Masseria Campito.

Gioi

VSQ
Brut
Millesimato

Colore	Rosato buccia di cipolla
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Capaccio-Paestum
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	6
Titolo alcolometrico	12.5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,90
Acidità volatile per mille	0,23
Affinamento	24 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	10000
Prezzo in enoteca	€ 22,00



San Salvatore di Giuseppe Pagano



Giuseppe Pagano
Via Dioniso snc- Giungano (SA)
www.sansalvatore1988.it
commerciale@sansalvatore.it

L'Azienda Agricola San Salvatore nasce nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, in una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva.

La cantina si trova nella stessa area dove gli Antichi Greci cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e dove portarono per la prima volta i vitigni Aglianico, Fiano e Greco.

I loro vigneti erano situati negli stessi luoghi ove adesso sorgono i nostri.

La nostra filosofia è quella di produrre vini rispettando la natura e le tradizioni e di trasportare nei nostri prodotti la storia e i sapori di queste terre.

Pur essendo un'azienda molto giovane, la prima vendemmia è infatti solo del

2009, San Salvatore è molto legata alla tradizione contadina cilentana, ne rispetta i tempi e i metodi, coniugandoli con l'impiego delle ultime tecnologie, assecondando così le vocazioni della terra e della natura del luogo.

L'Azienda Agricola San Salvatore ha ottenuto la certificazione biologica da parte dell'Unione Europea e nelle proprie coltivazioni adotta esclusivamente processi biologici e preparati biodinamici.

Mata Rose'

VSQ
Brut

Colore	Rose'
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Tenuta San Castrese-Sessa Aurunca
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	5
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,80
Acidità volatile per mille	0,21
Affinamento	A contatto coi lieviti per minimo 48 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	15000
Prezzo in enoteca	€ 18,00



Villa Matilde



VILLA MATILDE

Salvatore e Maria Ida Avallone
S.s. Domitiana Km 4,700 - Cellole (CE)
www.villamatilde.it
info@villamatilde.it

Villa Matilde è un'azienda agricola vitivinicola che produce, da oltre mezzo secolo, solo vini di qualità in Campania, nei territori a maggiore vocazione vitivinicola, dall'alto casertano, al Sannio beneventano, all'Irpinia. La qualità, l'amore per la tradizione ed il rispetto dell'ambiente sono punti di partenza di un percorso legato saldamente alle radici eppure sempre al passo con i processi di sviluppo ed innovazione tecnologica, frutto della costante ricerca scientifica. La storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare

in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone che con dedizione esclusiva proseguono il sogno e il progetto del padre raccogliendone l'importante eredità e guardando ancora oltre: dall'Ager Falernus con le Tenute di San Castrese e Parco Nuovo, si sono spinti sino alle province di Benevento ed Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino.

Colore	Bianco
Base ampelografica	Fiano e Greco
Zona di produzione	San Michele di Serino, Montefusco
Resa (Kg/Ha)	7000
Zucchero residuo (g/l)	7
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	9,5
Acidità volatile per mille	0,4 meq (0,24 g/l in acido acetico)
Affinamento	18 mesi sur lie
Bottiglie di spumante prodotte	10000
Prezzo in enoteca	€ 18,00



Villa Raiano



Famiglia Basso
Via Bosco Satrano, 1 - Loc. Cerreto
San Michele di Serino (AV)
www.villaraiano.com - info@villaraiano.com

Cantina vocata alla produzione di vini da vitigni autoctoni campani, nasce nel 1996, in Irpinia, un distretto della regione Campania, nel Sud Italia, situato nel cuore dell'Appennino Meridionale, in una zona ricca di colline e montagne. La cantina, immaginata e realizzata secondo i più moderni criteri tecnologici e architettonici, sorge sulla sommità di una collina, incastonata in un paesaggio rigoglioso di boschi di castagno e vigneti, che domina tutta la Valle del fiume Sabato nel comune di San Michele di Serino. La produzione, di circa 300.000 bottiglie/anno, è concentrata sulla vinificazione di uve autoctone come Aglianico, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Falanghina. Con i suoi circa 30 ettari di vigneti di proprietà, Villa

Raiano gestisce l'intera filiera produttiva secondo gli standard dell'agricoltura biologica e limitando al massimo l'uso di solfiti in cantina; questi standard qualitativi sono anche attestati dal recente superamento delle certificazioni di qualità !FS e BRC, con la massima valutazione. Da qualche anno, l'attenzione si è concentrata soprattutto sulla valorizzazione del territorio, attraverso un progetto di zonazione, con l'intento di produrre vini da specifici vigneti di ciascun areale. Da questo ambizioso progetto nasce la linea vigne, alla quale appartiene Ventidue Fiano di Avellino; Alimata Fiano di Avellino e Contrada Marotta Greco di Tufo, vini che hanno già riscosso notevole successo presso la stampa nazionale.

SCHEDE TECNICHE

SELEZIONE METODO MARTINOTTI

"...verso il 1912, il Martinotti ideava e costruiva le prime autoclavi per la lavorazione in ciclo rapido...; in Francia, più tardi, questa attrezzature veniva imitata, messa a punto e diffusa, come una novità".

(da Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano anno 100, n. 6, giugno 1954).

Folius

VSQ
Extra Dry

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Taburno
Resa (Kg/Ha)	10000/12000
Zucchero residuo (g/l)	16
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7,5
Acidità volatile per mille	0,20
Affinamento	acciaio
Bottiglie di spumante prodotte	30000
Prezzo in enoteca	€ 9,50



Capafresca

VSQ
Extra Dry

Colore	Rosato
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Vesuvio
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	15
Titolo alcolometrico	12% Vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,2
Acidità volatile per mille	0,27
Affinamento	In bottiglia per 3 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	4000
Prezzo in enoteca	€ 18.00 (In Cantina)



Cantina del Taburno



*Consorzio agrario provinciale di Benevento
Via Sala - Foglianise (BN)
www.cantinadeltaburno.it
info@cantinadeltaburno.it*

La Cantina del Taburno, situata alle pendici del monte del Taburno, è di proprietà del Consorzio Agrario di Benevento. Quest'ultimo, fondato nel 1901, ha svolto nell'arco di un secolo un ruolo fondamentale per lo sviluppo dell'agricoltura sannita.

La Cantina, situata nel comune di Foglianise, è stata realizzata nel 1972.

Per la filosofia produttiva che da sempre contraddistingue l'azienda e per le ricadute economiche sul territorio che essa determina, costituisce un punto di riferimento per la viticoltura della zona.

Le uve vinificate dalla Cantina del Taburno provengono da circa 600 ettari distribuiti nei territori dei comuni ubicati alle pendici

ci della montagna: Foglianise, Torrecuso, Vitulano, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Apollosa, Bonea, Montesarchio, Ponte, Tocco Caudio, Paupisi e Benevento. L'ecosistema viticolo di tale territorio è molto singolare, sia per la natura e l'esposizione dei terreni, sia per le particolari condizioni climatiche, sia per i vitigni e le tecniche agronomiche adottate.

I terreni collinari, argillosi e calcareo-marnosi, gli inverni miti con una regolare distribuzione delle piogge tra ottobre e marzo, le estati calde e asciutte, contribuiscono a creare condizioni estremamente favorevoli per una viticoltura di qualità.

Cantina Del Vesuvio



*Maurizio Russo
Via Tirone Della Guardia 18 - Trecase (NA)
www.cantinadelvesuvio.it
info@cantinadelvesuvio.it*

C'è la terra: il Vesuvio, il terreno lavico, 12 ettari di vigna.

C'è l'uomo: Maurizio Russo, erede di una tradizione vinicola di famiglia.

C'è il lavoro: dal 1948 un impegno quotidiano per creare un luogo dove la produzione del vino biologico si unisce all'accoglienza.

Poche bottiglie, tutte di qualità, vendute direttamente in cantina.

La Cantina del Vesuvio si trova nel Parco Nazionale del Vesuvio, nel comune di Trecase, a pochi chilometri dagli scavi di Pompei.

Vista la sua posizione è la tappa ideale per una pausa tra la visita agli scavi di Pompei e la salita al cratere del Vesuvio. Non lontano dalla Cantina parte la bus-

via che conduce al cratere.

Vendere il vino direttamente in cantina e accogliere turisti e tutti quelli che hanno voglia di conoscere il nostro territorio e le nostre uve. Questo era il mio sogno. Questo è quello che ho realizzato seguendo le orme dei miei genitori che hanno cominciato l'attività nel 1948...

Falanghina del Sannio

Falanghina del Sannio
Spumante DOP Brut
Millesimato

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Solopaca
Resa (Kg/Ha)	12000
Zucchero residuo (g/l)	12
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	9
Acidità volatile per mille	0,42
Affinamento	9 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	30000
Prezzo in enoteca	€ 6,00



Malazé

VSQ
Extra Dry
Millesimato

Colore	Giallo Paglierino
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	C2
Resa (Kg/Ha)	12000
Zucchero residuo (g/l)	12
Titolo alcolometrico	11,5 % vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	5,78
Acidità volatile per mille	120 (0,12 g/l di acido acetico)
Affinamento	In acciaio
Bottiglie di spumante prodotte	7000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



Cantina di Solopaca



Via Bebiana, 38 - Solopaca (BN)
www.cantinasolopaca.it
info@cantinasolopaca.it

La Cantina di Solopaca, è una Cooperativa Agricola tra le più antiche della Campania. Con circa 120 mila ettolitri di vino prodotti è ai primi posti nella produzione regionale. Le varietà coltivate sono la Falanghina, l'Aglianico, vitigni tipici del Sannio benventano, ma anche Greco e Fiano. Negli ultimi anni sono stati riscoperti anche vitigni legati alla tradizione come Coda di Volpe e Barbera.

Le uve coltivate vengono raccolte con sistemi tradizionali e conferite in cantina dove, dopo un'attenta selezione vengono vinificate ed imbottigliate. Lo stabilimento enologico è dotato di attrezzature per la vinificazione e imbottigliamento all'a-

vanguardia e di una bottaia dove avviene l'affinamento dei vini rossi. L'azienda è dotata anche di una sala per le autoclavi dove vengono prodotti gli spumanti ed i vini frizzanti. Completano la struttura i magazzini per lo stoccaggio dei vini, una sala polifunzionale, ed il punto vendita aziendale.

La Cantina di Solopaca offre oggi un vasto assortimento di vini, suddivisi per linee di prodotto, distribuiti non solo in Italia ma anche all'estero, pronti a soddisfare le diverse tipologie di consumo, dall'uso giornaliero alla ristorazione più sofisticata, coniugando la più antica tradizione alle tecniche più moderne.

Montenuovo

VSQ
Extra Dry
Millesimato

Colore	Rosa Tenue
Base ampelografica	Piedirosso
Zona di produzione	C2
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	15
Titolo alcolometrico	11,50 % vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	5,5
Acidità volatile per mille	130 (0,13 g/l di acido acetico)
Affinamento	In acciaio
Bottiglie di spumante prodotte	7000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



Cantine Babbo di Tommaso Babbo



L'azienda nasce nel 1996 ed è situata a Pozzuoli in Via Scalandrone, 22. I vigneti, un ettaro di proprietà ed un ettaro in conduzione, sono ubicati ai confini tra Bacoli e Pozzuoli, sulla collina dello Scalandrone-Sciarrera, in una posizione pedoclimatica ideale ad un'altezza di 110-80 m slm. Produciamo circa 20000 bottiglie/annue fra vini DOC e spumanti VSQ: Sintema, Falanghina DOC Campi Flegrei; Terracalda, Piediroso DOC Campi Flegrei; Malazé, Vino Spumante Bianco di Qualità; Montenuovo, Vino Spumante Rosé di Qualità.

Tommaso Babbo
Via Scalandrone, 22 - Pozzuoli (NA)
www.cantinebabbo.it
info@cantinebabbo.it

Taburno Falanghina del Sannio Spumante

Falanghina del Sannio Spumante DOP Extra Dry

Colore	Giallo
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Torrecuso
Resa (Kg/Ha)	12000
Zucchero residuo (g/l)	19
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7,2
Acidità volatile per mille	1,3
Affinamento	6 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	7000
Prezzo in enoteca	€ 8,00



Cantine Iorio



Luca Iorio
Via Scauzone, 2 - Torrecuso (BN)
www.cantineiorio.it
export@cantineiorio.it

Cantine Iorio è il risultato di una forte passione enologica che coniuga passato e presente per emozionare i consumatori trasmettendogli attraverso i nostri vini il profondo legame che ci unisce a questa terra."

La nostra azienda è localizzata a Torrecuso, terra dell'Aglianico DOC. Tutto nasce dal progetto di due fratelli, Pietro e Luca, la cui principale passione è la produzione di vini autoctoni in diverse varianti. Ispirata dal desiderio di produrre vini di qualità usando le migliori uve tipiche selezionate dal territorio, l'azienda è specializzata nella produzione di Falanghina e Aglianico. Nel 2004 i proprietari modificano profondamente

la struttura organizzativa dell'azienda dando vita a una nuova e moderna cantina, che da un lato si avvale della sapienza e dell'esperienza dei viticoltori del Sannio e dall'altro utilizza gli strumenti più all'avanguardia del mercato, per garantire il giusto mix tra innovazione e tradizione. Grazie a questo produciamo vini in modo moderno che sono l'interpretazione del nostro territorio nel mondo. Una storia in continua evoluzione ricca di esperienza e successi.

Lacryma Christi Bianco

Vesuvio - Lacryma Christi del Vesuvio DOP Brut Millesimato

Colore	Bianco
Base ampelografica	Coda di Volpe 80% - Falanghina 20%
Zona di produzione	Zona definita dal disciplinare Vesuvio DOP
Resa (Kg/Ha)	10.000/Ha
Zucchero residuo (g/l)	7,3
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	8,29
Acidità volatile per mille	0,39
Affinamento	Autoclave di acciaio per oltre 6 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	3200
Prezzo in enoteca	€ 9,00



Cantine Villa Regina F.lli Pagano



F.lli Pagano
Via Marchesa, 507 - Boscoreale (NA)
www.cantinevillaregina.it
info@cantinevillaregina.it

Cantine Villa Regina dei fratelli Pagano ha fatto sua l'esperienza di tre generazioni che si tramandano da oltre un secolo la tradizione della cultura enologica e l'esperienza nella produzione del buon vino.

Il nostro obiettivo principale è quello di garantire ai nostri clienti un prodotto di qualità eccellente, frutto di una selezione attenta e accurata delle migliori uve e dell'impiego di moderne tecniche di lavorazione.

L'azienda prende il nome dalla villa romana risalente al I secolo a.C. e rinvenuta

nel 1977 nel comune di Boscoreale. La villa era adibita alla produzione e conservazione del vino prodotti con le uve raccolte nei vigneti circostanti. Gli scavi hanno riportato alla luce anche il locale in cui era effettuata la torchiatura e una cella vinaria, con 18 dolia interrati, adibita alla conservazione del prezioso "nettare degli dei". Il sito oggi è stato interamente recuperato ed è visitabile.

Lapilli

VSQ Extra Dry

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Campi Flegrei
Resa (Kg/Ha)	
Zucchero residuo (g/l)	10
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,5
Acidità volatile per mille	0,3
Affinamento	8 mesi in autoclave e 2 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	5000
Prezzo in enoteca	



Cantine Carputo



Raffaele Carputo
Via Viticella, 93 - Quarto (NA)
www.carputovini.com
info@carputovini.it

L'azienda nasce quando mio padre Francesco Carputo decise di avviare una piccola attività nel mondo della viticoltura. Oggi quel piccolo sogno è diventato una realtà e, da 21 anni produciamo vini e spumanti nei campi flegrei, terra fertilissima e affascinante per la presenza di una miriade di crateri spenti.

Lavoriamo personalmente in azienda, io (Raffaele) in cantina e mio padre (Francesco) in campagna monitora tutte le fasi. Fondamentale l'aiuto dell'enologo Antonio Pesce.

Phlegràis in greco significa ardente ed è in questi terreni ricchi di ceneri, tufi e lapilli che coltiviamo le nostre uve. I nostri terreni sulla collina di Viticella sono coltivati a vigneti di Falanghina e Piediroso

(vitigni autoctoni) dalle quali uve si realizzano e imbottigliano gli omonimi vini che hanno ottenuto nel 1994 l'ambito riconoscimento D.O.P., parte di questi poi divengono spumanti di altissima qualità. La nostra filosofia è quella di preservare la peculiarità di questa bevanda millenaria ed è per questo che non puntiamo sulle quantità, ma preferiamo piuttosto sottoporre i nostri vini ad un severo e continuo controllo garantendo così uno standard qualitativamente superiore. Tale scelta, se da un lato ha ridotto il raggio di espansione del nostro mercato, dall'altro ne ha favorito il carattere elitario conferendoci un posto di rilievo tra le aziende enologiche non solo d'Italia ma dell'intera Europa.

Hellenikos Rosè

VSQ
Brut (Bio)

Colore	Rosato
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Sannio Taburno
Resa (Kg/Ha)	6000
Zucchero residuo (g/l)	
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	
Acidità volatile per mille	
Affinamento	In bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	6000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



Ciurica - Fattoria La Rivolta



Paolo Cotroneo
Contrada Rivolta - Torrecuso (BN)
www.fattorialarivolta.com
info@fattorialarivolta.com

Fattoria la Rivolta ha sede in Campania a Torrecuso (Benevento), nel cuore della DOP Sannio Taburno.

Il nome "La Rivolta" ricalca l'omonica contrada che fu feudo longobardo e teatro di una sanguinosa rivolta contadina al feudatario. I terreni di proprietà della Famiglia Cotroneo da circa un secolo sono di natura calcarea - argillosa e tutti collinari. Sono coltivati a vite circa ventinove ettari.

Dal 1997 Paolo Cotroneo si dedica a questa azienda di famiglia con grande passione. Gli impianti sono a spalliera o a tendone con sistema di potatura a guyot o a cordone speronato di sole uve autoctone.

Dal 1998, sia in cantina sia in campagna,

si lavora con metodologie biologiche sotto il controllo e con certificazione dell'I.C.E.A.

Parte della cantina si sviluppa all'interno di una antica costruzione in pietra che risale alla fine del '700, perfettamente restaurata nel rispetto dell'origine e dei luoghi.

La produzione tende all'ottenimento di vini tipici, quindi prodotti solo con vitigni autoctoni, con grandi estratti, grande corpo e sempre alla ricerca di un equilibrio ottimale. Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 180.000 vendute per il 70% in Italia (Ho.Re.Ca.) ed il 30% all'estero (10 Stati americani, Giappone, Australia, Canada, Danimarca, Svizzera, Olanda, Belgio, Germania).

Falanghina del Sannio Spumante

Falanghina del Sannio
Spumante Dop
Extra Dry

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Guardia Sanframondi
Resa (Kg/Ha)	9000
Zucchero residuo (g/l)	11,21
Titolo alcolometrico	12% Vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	
Acidità volatile per mille	0,129
Affinamento	Autoclave
Bottiglie di spumante prodotte	15000
Prezzo in enoteca	€ 7,50



Corte Normanna



Gaetano Falluto
Località Sapenzie, 20
Guardia Sanframondi (BN)
www.cortenormanna.it - info@cortenormanna.it

La tradizione portata avanti dai fratelli Gaetano e Alfredo Falluto risale al 1927. Siamo nel cuore del Sannio viticolo, in uno dei numerosi paesi del vino, in una terra che gode di un particolare microclima, dove i filari delle viti e le verdi chiome degli ulivi disegnano le soleggiate ed incontaminate colline.

Nel 1984, la decisione di uscire dalla cantina sociale per mettersi a lavorare in proprio.

L'ulteriore salto di qualità è nel 1997 quando escono le prime bottiglie etichettate, la chiamata alle armi di un enologo, la cura nei vigneti dove si abbassano le rese per ettaro.

I risultati si vedono subito, favoriti comunque dalla buona esposizione a mezzogiorno dei vigneti tutti a mezza collina.

Di Meo Brut

VSQ
Brut

Colore	Bianco
Base ampelografica	Greco e Fiano
Zona di produzione	Salza Irpina - Montefusco
Resa (Kg/Ha)	5000
Zucchero residuo (g/l)	13
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6
Acidità volatile per mille	0,36
Affinamento	12-18 mesi in autoclave e 12-18 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	2000
Prezzo in enoteca	€ 18,00



Nudo Eroico

VSQ
Extra Dry

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Torrecuso
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	14
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7,5
Acidità volatile per mille	0,3
Affinamento	3 anni sui lieviti
Bottiglie di spumante prodotte	6500
Prezzo in enoteca	€ 8,00



Di Meo



F.lli Di Meo
C.da Coccovoni,1
Salza Irpina (AV)
www.dimeo.it - info@dimeo.it

L'Azienda Agricola Di Meo si estende sulle colline di Salza Irpina (550 slm). Cuore dell'attività, avviata dal padre Vittorio e dalla madre Alessandrina, è lo splendido casale settecentesco sorto su un casino di caccia dei Caracciolo, Principi di Avellino. L'impegno dei fratelli Di Meo, alla guida dell'azienda di famiglia, è chiara dimostrazione di come un'educazione comune abbia fatto sì che rimanesse intatto il legame alla propria terra.

La produzione vitivinicola è dominante sul complesso delle attività dell'azienda. I vigneti sono una ricchezza paesaggistica e grazie ai monti circostanti che li proteggono, anche in inverno sono favoriti da un clima mite. Sia la cura dei vigneti che

la raccolta delle uve, sono eseguite ancora oggi scrupolosamente a mano.

L'uva proviene solo dalle aziende agricole di famiglia dislocate nelle più tipiche aree di produzione Docg, Doc. ed Igt della provincia di Avellino. I processi di vinificazione sono effettuati con l'utilizzo delle tecniche enologiche più moderne, lasciando comunque inalterata la tradizionale metodologia produttiva.

Il progetto di sviluppo dell'azienda è fortemente orientato alla salvaguardia degli antichi vitigni autoctoni ed alla valorizzazione di vini simbolo dell'irpina. Un progetto ambizioso, che unisce alla produzione di vini di grande qualità, il recupero di un prezioso patrimonio ampelografico.

Fontanavecchia di Libero Rillo



Libero Rillo
C.da Fontanavecchia - Torrecuso (BN)
www.fontanavecchia.info
info@fontanavecchia.info

Azienda Agricola Fontanavecchia di Libero Rillo è sita in Contrada Fontanavecchia in Torrecuso (BN).

L'azienda nasce nel comprensorio del Taburno proprio nel cuore del Sannio Beneventano, grazie all'impegno e alla passione dei titolari Orazio e Libero Rillo che hanno voluto riprendere e valorizzare le antiche tradizioni di nonno Libero. Fra il 1980 ed il 2004, le vecchie cantine di famiglia sono state ristrutturare ed attrezzate con moderne tecnologie, parte dei 7 ettari di terreno (già coltivati ad Aglianico) della famiglia Rillo sono stati espantati e reimpiantati con i vitigni autoctoni selezionati Aglianico e Falanghina.

Oggi, grazie all'assistenza tecnica dell'E-

nologo Angelo Pizzi e delle sperimentazioni da lui messe in atto, sono pronti vini di pregio in piccole produzioni che vogliono esaltare la grande vocazione viti-enologica che negli ultimi 60 anni i contadini di Torrecuso hanno dato origine, strappando il terreno alle pendici del monte Pentime.

Il nome Fontanavecchia ha origine dalla contrada dove sorge la casa patronale, nelle vicinanze della quale si trovava "una grande e antica fontana in pietra viva di origine romana".

Spumante Brut

VSQ
Brut

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Provincia di Benevento
Resa (Kg/Ha)	5000
Zucchero residuo (g/l)	12
Titolo alcolometrico	12,5% Vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7,5
Acidità volatile per mille	0,4
Affinamento	In Bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	2000-2500
Prezzo in enoteca	€ 6,50



Cantine Foschini



Amedeo Foschini
Via Coso Umberto I, 173
Guardia Sanframondi (BN)
cantinefoschinisrl@gmail.com

“Le Cantine Foschini” i cui quattro ettari di vigneti ricadono nelle zone del DOC Guardiolo e del DOC Solopaca, producono e commercializzano circa 15/20.000 bottiglie di vini selezionati.

La famiglia Foschini, ormai alla terza generazione, coniuga tradizione e nuove tecniche offerte dalla moderna enologia che garantiscono l'alta qualità dei vini. Cantine Foschini ha proceduto a qualificare ulteriormente la propria gamma di prodotti e grazie alla competenza e professionalità dell'enologo Dott. Marco Ciarla ha progettato per la campagna vitivinicola 2012-2013 una nuova gamma di vini a denominazione di origine (DO) falanghina del sannio, Sannio aglianico DOP e Sannio Rosso DOP. Oltre alla nuova

selezione di vini a DO, che si affinano alla linea ad indicazione geografica protetta (IGP), Cantine Foschini propone vini generici di alta qualità per un bere quotidiano ricercato ma a prezzo onesto.

Non potevamo, naturalmente, mancare le bollicine ed, infatti, a completare la gamma dei vini, è stato presentato nel corso della manifestazione enogastronomica Vinalia 2013, uno spumante brut a base di falanghina realizzato con metodo charmat lungo per esaltare le proprietà organolettiche tipiche del vitigno.

Cantine Foschini per chi volesse un prodotto su misura per la propria azienda, offre la possibilità di personalizzare con proprio marchio la produzione vinicola.

Trentapioli

Aversa Asprinio Spumante
DOP
Brut Millesimato

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Asprinio
Zona di produzione	Aversa
Resa (Kg/Ha)	2,4 kg per m2
Zucchero residuo (g/l)	2,4
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	8
Acidità volatile per mille	0,2
Affinamento	
Bottiglie di spumante prodotte	10000
Prezzo in enoteca	€ 11,00



G.S. Salvatore Martusciello



Gilda e Salvatore Martusciello
Via Spinelli, 4 - Quarto (NA)
www.salvatoremartusciello.it
info@salvatoremartusciello.it

Il progetto vini di Salvatore Martusciello fonda le sue basi su 26 anni di dedizione e esperienza nell'azienda di famiglia.

È partito da dove era iniziato focalizzandosi sulle doc nate grazie alla famiglia Martusciello nel 1994: Campi Flegrei, Aversa e la Penisola Sorrentina, sottozona Gragnano e Lettere.

L'obiettivo è produrre la massima espressione qualitativa in queste che sono le aree viticole del cuore. Trentapioli - Asprinio d'Aversa doc spumante brut metodo martinotti millesimato 2015 da vigneti ad alberata.

TRENTAPIOLI è il nome dello spumante da Asprinio d'Aversa doc metodo martinotti brut millesimato 2015 rigorosamente da VIGNETI AD ALBERATA, unico nel

suo genere.

Il nome TRENTAPIOLI ricorda la scala utilizzata per salire sull'alberata, alta 15 metri, formata da circa 30 pioli. Una cosa non eccezionale ma UNICA nel panorama viticolo non solo nazionale.

I Martusciello sono stati la prima famiglia a produrre più di trent'anni fa bollicine made in campania e Salvatore è tra pochissimi ancora oggi a produrre in proprio bollicine in regione. L'Asprinio, ha delle caratteristiche uniche ed è senza alcun dubbio uno dei vitigni più interessanti per produrre bollicine in Italia della tipologia brut ed extra brut, blanc de blanc.

Flaegreo

Campi Flegrei Falanghina
Spumante DOP Brut
Millesimato

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Collina dei Camaldoli
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	8
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,5
Acidità volatile per mille	0,30
Affinamento	6 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	30000
Prezzo in enoteca	€ 6,50



Resolje

VSQ
Dolce

Colore	Giallo paglierino tenue
Base ampelografica	Moscato del Baselice
Zona di produzione	Comune di Baselice
Resa (Kg/Ha)	7000/8000
Zucchero residuo (g/l)	110
Titolo alcolometrico	6,5 % Vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,7
Acidità volatile per mille	0,28
Affinamento	
Bottiglie di spumante prodotte	5000
Prezzo in enoteca	€ 10,00



Gruppo Palumbo Cantine Federiciane



Paolo Palumbo
Via Antica Consolare Campana, 34
Marano Di Napoli (NA)
www.federiciane.it - direzione@federiciane.it

Gioventù, voglia di intraprendere, amore per il territorio sono fattori chiave che hanno determinato il successo "CANTINE FEDERICIANE". La famiglia Palumbo, oggi alla quarta generazione, propone la sua versione di imprenditoria del vino, dove la storia e la tradizione diventano strumenti per creare una vitivinicoltura dagli orizzonti ampi, aperti al futuro ed all'innovazione. Oggi a capo delle Cantine Federiciane ci sono giovani con competenze agrarie, economiche e tecniche che aprono gli orizzonti all'azienda e la arricchiscono di idee e di entusiasmo. Anche l'intero staff di collaboratori ha un'età media di trent'anni e questo significa che il lavoro si svolge in un clima pieno di grinta, allegria,

ottimismo e propositività. Gli agricoltori delle Cantine Federiciane curano i vigneti seguendo protocolli continuamente aggiornati secondo le indicazioni degli agronomi ai quali è affidato il controllo delle produzioni in vigna. Tutto il processo produttivo avviene in una struttura modernissima, con tecnologie all'avanguardia che consentono di ottenere il massimo della qualità. In cantina non mancano momenti dedicati ad incontri con il pubblico. L'abbinamento del vino all'arte ed alla buona cucina è un fattore importantissimo per divulgare la cultura enologica. Per questo vengono organizzati eventi in cui si possono apprezzare l'armonica combinazione di questi tre elementi.

I.C.B. Il Cantiniere del Barone



Lucio Iampietro
Via San Pietro snc - Baselice (BN)
www.cantiniereidelbarone.it
info@cantiniereidelbarone.it

L'azienda agricola I.C.B. "Il Cantiniere del Barone" raccoglie la tradizione enologica della storica Masseria Parisi, della quale ha acquisito il marchio e che è situata nel Comune di Baselice, in Provincia di Benevento. Dei sei ettari complessivi che fanno parte dei terreni dell'azienda sono tre ad essere vitati. I vigneti si collocano sulle colline sannitiche a un'altitudine di circa 400 m s.l.m., adiacenti alla storica residenza principale di campagna del Barone Petruccelli, signore di Baselice. Il Cantiniere del Barone deve infatti il suo nome a Leonardo Parisi, cantiniere unico del Barone Petruccelli che ha tramandato l'antica arte vitivinicola locale ai membri della propria famiglia,

consentendo così che giungesse intatta fino a noi. Oggi come allora la qualità del prodotto finale è il motore di tutte le nostre attività. Grazie all'utilizzo di tecniche antiche produciamo ogni anno quantitativi limitati di elevatissima qualità. I vitigni che coltiviamo sono il moscato bianco e l'uva di troia (Sommarrello) per produrre i nostri due passiti, il bianco "Zingarella" e il rosso "Pozzillo". La produzione include anche un pregiato moscato di Baselice bianco chiamato "Piano Calcagno", una particolare falanghina del Sannio contenente una piccola percentuale di moscato bianco, che prende il nome di "Falamoscà", e "Resolje", un moscato bianco aromatico dolce.

Maleventum

VSQ
Brut

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Torrecuso
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	9
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7
Acidità volatile per mille	0,3
Affinamento	6 mesi in autoclave
Bottiglie di spumante prodotte	26000
Prezzo in enoteca	€ 13,00



Quid

VSQ
Brut

Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Guardia Sanframondi
Resa (Kg/Ha)	15000
Zucchero residuo (g/l)	11
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,5
Acidità volatile per mille	0,2
Affinamento	3 mesi sui lieviti
Bottiglie di spumante prodotte	
Prezzo in enoteca	€ 6,00



La Fortezza

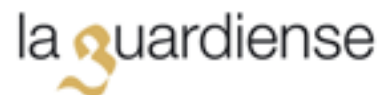


Enzo Rillo
Località Tora II, 20 - Torrecuso (BN)
www.lafortezza.it
info@lafortezza.it

Gioventù, voglia di intraprendere, amore per il territorio sono fattori chiave che hanno determinato il successo "CANTINE FEDERICIANE". La famiglia Palumbo, oggi alla quarta generazione, propone la sua versione di imprenditoria del vino, dove la storia e la tradizione diventano strumenti per creare una vitivinicoltura dagli orizzonti ampi, aperti al futuro ed all'innovazione. Oggi a capo delle Cantine Federiciane ci sono giovani con competenze agrarie, economiche e tecniche che aprono gli orizzonti all'azienda e la arricchiscono di idee e di entusiasmo. Anche l'intero staff di collaboratori ha un'età media di trent'anni e questo significa che il lavoro si svolge in un clima pieno di grinta, allegria,

ottimismo e propositività. Gli agricoltori delle Cantine Federiciane curano i vigneti seguendo protocolli continuamente aggiornati secondo le indicazioni degli agronomi ai quali è affidato il controllo delle produzioni in vigna. Tutto il processo produttivo avviene in una struttura modernissima, con tecnologie all'avanguardia che consentono di ottenere il massimo della qualità. In cantina non mancano momenti dedicati ad incontri con il pubblico. L'abbinamento del vino all'arte ed alla buona cucina è un fattore importantissimo per divulgare la cultura enologica. Per questo vengono organizzati eventi in cui si possono apprezzare l'armonica combinazione di questi tre elementi.

La Guardiense



Domizio Pigna
Loc. Santa Lucia 104/105
Guardia Sanframondi (BN)
www.laguardiense.it - info@laguardiense.it

La cooperativa agricola, una delle più grandi in Italia, è stata fondata nel 1960 da 33 soci lungimiranti e coraggiosi, oggi ne conta circa mille. Agricoltori che coltivano a conduzione diretta più di 1.500 ettari di vigneto situati in collina a un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare, dando vita mediamente ad una produzione annua di circa 200.000 quintali di uve. Presta grande attenzione alla sostenibilità ambientale facendo uso per i suoi processi produttivi, di energia rinnovabile proveniente da un proprio innovativo impianto fotovoltaico. Possiede uno tra i più importanti impianti di spumantizzazione del Mezzogiorno.

Ma non sono i numeri a dare senso alla Guardiense. La Cantina, guidata da soli tre presidenti in cinquant'anni, ha saputo adeguarsi ai tempi e al cambiare dei mercati, diventando simbolo del progresso tecnologico per l'intera provincia e riuscendo a coniugare esperienza e modernità.

Aglianico rosato

VSQ
Extra Dry

Colore	Rosato
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Luogosano
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	18
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	11
Acidità volatile per mille	0,35
Affinamento	6 mesi a contatto con i lieviti e 1 mese in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	4000
Prezzo in enoteca	€ 6,50



La Molarà



Riccardo Avv. Morelli
Contrada Pesco, 2
Luogosano (AV)
www.lamolara.it - info@lamolara.com

L'Azienda agricola La Molarà è una Società a responsabilità limitata costituita alla fine del 2002, e creata dalla passione dei soci fondatori, i quali hanno messo a disposizione della società sia le proprie capacità commerciali che la propria esperienza tecnica, entrambe necessarie ad affrontare un mercato altamente selezionato e competitivo.

Dalla fine dell'anno 2013, la compagine sociale ha come soci di riferimento l'Avvocato napoletano Riccardo Morelli e la sua Famiglia, ed ha mantenuto la presenza e la collaborazione del Professor Pasquale di Stasio, Responsabile della Cantina e di Giovanni Soriano Responsabile delle operazioni in Vigna.

Falanghina del Sannio Spumante

Falanghina del Sannio
Spumante DOP
Brut

Colore	Giallo paglierino brillante
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Faicchio, Castelvenere, Torrecuso
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	11
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,5
Acidità volatile per mille	0,28
Affinamento	Acciaio
Bottiglie di spumante prodotte	15000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



La Vinicola Del Titerno



LA VINICOLA DEL TITERNO

Alfredo Di Leone e Talio Di Leone
Via Iacovelli zona PIP - Faicchio (BN)
www.lavinicoladeltiterno.it
info@lavinicoladeltiterno.it

La Vite e il Vino per noi della famiglia Di Leone, rappresentano il rispetto di una lunga tradizione e l'impegno per la nostra terra. Il nostro impegno si può riassumere in una concreta e quotidiana attività in vigna e in cantina, contraddistinta da sostenibilità e rispetto della tradizione produttiva, con l'obiettivo di garantire un vino di qualità al giusto prezzo. Oggi la nostra azienda ci consente di raggiungere questo obiettivo, grazie ai costanti investimenti e all'impegno di quanti lavorano insieme a noi. I nostri vigneti hanno un'estensione di quindici ettari, mediamente a 250 m s.l.m., su terreni argilloso calcarei. Utilizziamo forme di allevamento a guyot e a spalliera, e coltiviamo vitigni tradizionali come Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Sangiovese, Barbera, Piediroso. La linea di produzione delle uve è di ultima generazione, con una capacità produttiva oraria di 150 ql di uva. La Bottaia ha una capacità di circa 200 hl, con botti da 18 a 32 hl e barrique. La linea di imbottigliamento completamente automatizzata, ha una produzione oraria di 6000 bottiglie. Bottiglie prodotte: 2.250.000. Il 65% di energia da noi utilizzata, è prodotta da un impianto fotovoltaico.

lizziamo forme di allevamento a guyot e a spalliera, e coltiviamo vitigni tradizionali come Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Sangiovese, Barbera, Piediroso. La linea di produzione delle uve è di ultima generazione, con una capacità produttiva oraria di 150 ql di uva. La Bottaia ha una capacità di circa 200 hl, con botti da 18 a 32 hl e barrique. La linea di imbottigliamento completamente automatizzata, ha una produzione oraria di 6000 bottiglie. Bottiglie prodotte: 2.250.000. Il 65% di energia da noi utilizzata, è prodotta da un impianto fotovoltaico.

Bolle

VSQ
Extra Dry
Millesimato

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Benevento
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	13
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,3
Acidità volatile per mille	0,34
Affinamento	Rifermentazione in autoclave per circa 7 mesi e 4 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	2500
Prezzo in enoteca	



Lunarossa Vini e Passione

Lunarossa vini e passione

Francesca Salvatore
Via F. Fortunato lotto 10
Giffoni Valle Piana (SA)
www.viniepassione.it - info@viniepassione.it

I vigneti dell'azienda Lunarossa sorgono a ridosso dei monti Picentini e si affacciano sull'incantevole golfo di Salerno. Dalla prima vendemmia nel 2001 la proprietà ha puntato sulla convivenza tra autoctono ed internazionale e, senza rinunciare all'esaltazione dei vitigni tradizionali campani. Grazie all'attenta gestione dei vigneti, al rispetto per la natura circostante ed alle disciplinate lavorazioni in cantina il fine è di ottenere vini dotati di pregevoli caratteristiche che incontrano il gradimento del consumatore finale. Dal 2006 alla produzione di Combination si affianca la nuova linea Costacielo, nelle sue tre espressioni uvaggio rosso, uvaggio bianco e rosato.

Seguono le interpretazioni del nostro territorio, i due cru: Borgomastro e Quartara, rispettivamente un aglianico e un fiano in purezza, inizio di un nuovo e stimolante corso aziendale. Il nostro precipuo lavoro consiste nel far sì che tutti i nostri vini seguano un lungo periodo di affinamento in bottiglia (da 4 a 12 mesi) per permettere la manutenzione ed il bilanciamento delle varie componenti aromatiche e strutturali. La produzione annuale si aggira intorno alle 50.000 bottiglie. Questi numeri ci permettono di puntare sulla qualità piuttosto che sulla quantità, così da creare anno dopo anno vini caratterizzati da una impronta distintiva.

Flavescio Falanghina

VSQ
Extra Dry

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Vesuvio
Resa (Kg/Ha)	9000
Zucchero residuo (g/l)	15
Titolo alcolometrico	12,50 % vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7
Acidità volatile per mille	0,22
Affinamento	6 mesi di autoclave e 2 mesi bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	27000
Prezzo in enoteca	€ 6,00



Michele Romano



Michele Romano
Via Pentelete, 60 - Ottaviano (NA)
www.micheleromanovini.com
info@micheleromanovini.com

Fu "nonno Michele", amante delle belle donne, del vino e della buona tavola, ad avviare, in Casa Romano, la commercializzazione dei vini del Vesuvio. Profondo conoscitore della natura e degli uomini, si intratteneva a lungo con i contadini, acquisiva segreti, tecniche e credenze sul magico universo della vigna e del vino.

Papà Mario custodisce gelosamente i segreti di questa sapienza antica e rinnova, amplia e consolida, i rapporti di stima e di fiducia con i viticoltori delle terre vesuviane. Egli progetta e realizza una prima importante innovazione nelle scelte di politica aziendale: passa dalla commercializzazione del vino in botti all'imbottigliamento, e così crea il

marchio di un vino che nei profumi e nel corpo richiama le tradizioni più autenticamente "paesane".

Questo vino viene conosciuto e apprezzato in ogni angolo della provincia di Napoli. Michele, "figlio e nipote", coniugando le tradizioni trasmesse dal nonno e dal padre con i principi della moderna scienza enologica, nella convinzione che solo questo connubio può portare a perfezione il prodotto, inaugura, nel 1979, il processo di vinificazione interna e ottiene il riconoscimento del marchio DOC e IGT su tutta la produzione. E Michele, in omaggio alla continuità della storia di famiglia, sta trasmettendo il suo tesoro di esperienze alla vivida curiosità della figlia Gemma.

Hellae'

VSQ
Extra Dry

Colore	Rose'
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Irpinia
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	13,5
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,6
Acidità volatile per mille	0,29
Affinamento	Minimo 9 mesi in autoclave e 3 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	20000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



Montesolae



Giovanni De Santis
Via Serra Zona Pip
Montefusco (AV)
www.montesole.it - italia@montesole.it

MONTESOLÆ nasce nel 1990 dalla passione per la viticoltura tramandata di generazione in generazione fino alla famiglia De Santis. La cantina si trova a Montefusco sulle splendide colline tra i due distretti vitivinicoli d'eccellenza della regione Campania, l'Irpinia e il Sannio. Quest'area è naturalmente resa unica da suoli fertili di origine vulcanica, da ottime esposizioni e altitudini dei vigneti, dalla presenza di vitigni autoctoni di origine ellenica e latina, i cui vini hanno conseguito le più alte certificazioni di qualità concesse dalle autorità italiane. La nostra filosofia è produrre vini di alta qualità grazie all'attento lavoro di selezione annuale dei migliori raccolti e l'impiego di tecniche enologiche poco invasive per garantire la genuinità dei nostri prodotti. I vini rossi

seguono invecchiamento in barriques e tradizionali botti grandi, mentre i bianchi affinano in acciaio per garantire la tipica freschezza riconosciuta a livello mondiale. Fiore all'occhiello della nostra realtà sono i vini Spumanti da uve della nostra zona, prodotti interamente nella nostra cantina e frutto di un'incessante attività di sperimentazione e innovazione tecnologica. MONTESOLÆ oggi è tra le più grandi aziende vitivinicole private della Campania e il suo obiettivo costante è quello di presidiare un territorio ricco di storia, garantire la sostenibilità del patrimonio enologico Irpino e Sannita producendo vini di alta qualità da uve autoctone locali, e, non in ultimo, allacciare solide relazioni commerciali assicurando prezzi accessibili e stabili nel medio-lungo periodo.

Griae'

VSQ
Brut

Colore	Bianco
Base ampelografica	Greco
Zona di produzione	Irpinia
Resa (Kg/Ha)	8500
Zucchero residuo (g/l)	8
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,9
Acidità volatile per mille	0,32
Affinamento	Minimo 9 mesi in autoclave e 3 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	60000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



Ocone Extra

VSQ
Brut

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Falanghina, Greco e Coda di volpe
Zona di produzione	Sannio-Taburno
Resa (Kg/Ha)	7000
Zucchero residuo (g/l)	
Titolo alcolometrico	
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	
Acidità volatile per mille	
Affinamento	
Bottiglie di spumante prodotte	3000
Prezzo in enoteca	€ 18,00



Ocone



Ocone e Soci
Via San Benedetto, 93 (Ex Via Monte)
Loc. La Madonnella - Ponte (BN)
www.oconevini.it - info@oconevini.it

Primi anni del 900, inizio di un secolo ricco di nuove idee: Giuseppe Ocone, inizia a Paupisi l'attività imprenditoriale, la produzione e il commercio del vino. Nel 1910 realizza a Ponte, la prima cantina, vicina alla stazione ferroviaria, per l'epoca strategica. Da allora cento anni di acquisizione continua di innovazioni tecnologiche, unite all'esperienza ed alla passione per il lavoro, fanno registrare un innalzamento costante del livello qualitativo della produzione, come attestano i riconoscimenti ad essa conferiti, sia in Italia che all'estero, confermando una professione d'amore per il vino che ormai si accavalla a due secoli. L'azienda conduce direttamente il vigneto La Madonnella, di circa 10 ettari, nel

quale si trovano la Vigna Pezza la Corte e la Vigna del Monaco morto. Inoltre, ritira uva da altri 25 ettari circa di conferenti abituali a Ponte e nei paesi limitrofi, sempre da vigneti collinari. Le varietà d'uva coltivate sono le tipiche della zona, cioè Greco, Falanghina e Coda di Volpe, bianche; l'Aglianico ed il Piediroso, rosse. Da queste uve, coltivate biologicamente, si ottengono gli omonimi vini, tutti DOP. Lo spumante Ocone Extra Brut è ottenuto da uve a bacca bianche, ed è elaborato secondo il metodo italiano, nella variante lunga. Infine, il distillato, la grappa Lucente, realizzata interamente in Campania con procedimenti tradizionali, aggiornati, secondo i dettami delle moderne tecnologie.

Secondo

VSQ
Extra Dry
Millesimato

Colore	Rosato
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Paternopoli
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	18
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,25
Acidità volatile per mille	0,46
Affinamento	4 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	6000
Prezzo in enoteca	€ 8,00



Peppe Buido Winery



Giuseppe Ioffa
SS. 160 km 83-200 - Paternopoli (AV)
www.peppebuiowinery.it
peppebuiowinery@gmail.com

L'azienda nasce per volontà di un gruppo di amici appassionati di vino. Quasi un atto dovuto, poiché a Paternopoli si produce vino da più di 20 secoli. Il paese si trova nel cuore dell'Irpinia al centro dell'area del Taurasi. Unitamente all'elevata qualità di uve, in azienda sono utilizzate tecnologie di vinificazione all'avanguardia. I controlli rigorosi iniziano in vigna dalla potatura alla raccolta per poi proseguire in cantina, fino all'imbottigliamento.

Spumante Porto di Mola

VSQ
Brut

Colore	Giallo paglierino
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Galluccio
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	11,52
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	5,2
Acidità volatile per mille	0,19
Affinamento	2 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	10000
Prezzo in enoteca	€ 6,00



Porto Di Mola di Antimo Esposito



Antimo Esposito
SS 430 KM. 16,200
Rocca D'Evandro (CE)
www.portodimola.it - aeantimo@gmail.com

L'Azienda Agricola Porto di Mola di Antimo Esposito si estende su di una superficie di 325 ha (di cui 50 coltivati a vigneto, 15 al uliveto, 18 a castagneto, 7 a noceto, 30 seminativi, 4 laghi e il resto a boschi) ricadenti tra le colline dei comuni di Rocca d'Evandro e Galluccio.

La famiglia Esposito, le cui tradizioni vinicole risalgono al lontano 1889, rileva nel 1988 l'attuale tenuta sulla quale erano piantati 27 ha di vigneto composto da Merlot, Sangiovese, Ciliegiole e Barbera.

Nel 1997 la zoll 2010 rappresenta uno step importante nell'assetto della linea dei prodotti Porto di Mola, l'entrata in produzione dei nuovi impianti, e le prove

in cantina volute fortemente dal giovane enologo Davide Biagiotti, hanno portato ad ampliare la gamma distinguendo i vini provenienti dai diversi appezzamenti.

Attualmente Antimo Esposito produce 250.000 bottiglie con 17 diverse etichette, fissando all'origine rigorose norme per i metodi di potatura, raccolta e trasformazione delle uve, nel più assoluto rispetto dell'ambiente e nel segno di una incrollabile fedeltà alle antiche tradizioni agricole trasferitegli dal padre, garantendo in tal modo un prodotto tradizionale, genuino, raffinato e deciso, frutto del grande amore per il lavoro e della generosità del terreno.

Animanera

Sannio Aglianico Spumante
DOP
Extra Dry

Colore	Rosa tenue
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Paduli
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	13
Titolo alcolometrico	13% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	5,85
Acidità volatile per mille	0,47
Affinamento	8 mesi
Bottiglie di spumante prodotte	2500
Prezzo in enoteca	€ 10,00



Pierantonio Verlingeri



Pierantonio Verlingeri
Via Padula Buonalbergo, 53
Paduli (SA)
www.rossovermiglio.altervista.org
rossovermiglio@virgilio.it

Rossovermiglio è un marchio giovane, ma giovane non è l'azienda.

Piero Verlingieri, agronomo, che rappresenta l'ultima generazione, conduce l'azienda da quasi trent'anni.

Circa 10 anni fa ha iniziato a vinificare con il marchio Rossovermiglio una parte dell'uva prodotta.

Recentemente è stata realizzata la nuova cantina dove, per i bianchi e il rosato, alla tradizionale raccolta manuale in cassette si abbina il raffreddamento delle uve (-3°), lavorazioni in iper riduzione e lungo affinamento (6/9mesi) sulle fecce fini.

L'azienda ha puntato tutto sulle più moderne tecnologie e nel processo di rin-

novamento si è dotata di attrezzature della per la produzione in azienda di vini spumanti metodo Charmat/Martinotti.

La possibilità di spumantizzare presso la propria struttura ha dato l'input a sperimentare una spumantizzazione dell'aglianico.

Il risultato di questo esperimento è ANIMANERA, spumante rosato extra dry con il quale, vista la particolarità, abbiamo deciso di presentare l'azienda ROSOVERMIGLIO al concorso 1 Selezione Spumanti della Campania

DòRè

Vesuvio – Lacryma Christi del
Vesuvio Spumante DOP
Brut Millesimato

Colore	Bianco
Base ampelografica	Caprettone e Falanghina
Zona di produzione	Vesuvio
Resa (Kg/Ha)	8000
Zucchero residuo (g/l)	4
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6
Acidità volatile per mille	0,25
Affinamento	8 mesi in autoclave e 8 mesi in bottiglia
Bottiglie di spumante prodotte	15000
Prezzo in enoteca	€ 12,00



Oro

VSQ
Brut

Colore	Bianco
Base ampelografica	Fiano, Coda di volpe e Falanghina
Zona di produzione	Irpinia Area Taurasi DOCG
Resa (Kg/Ha)	50-70
Zucchero residuo (g/l)	9
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	7,25
Acidità volatile per mille	0,11
Affinamento	6 mesi su lieviti in autoclave
Bottiglie di spumante prodotte	16000
Prezzo in enoteca	€ 15,00



Sorrentino



Giuseppe Sorrentino
Via Rio, 26 - Boscotrecase (NA)
www.sorrentinovini.com
info@sorrentinovini.com

La complessità e la particolarità del suolo vulcanico distinguono in maniera unica le uve ottenute dai vigneti della famiglia Sorrentino condotti in biologico.

Trentacinque ettari di vigneti, delimitati da uliveti, rappresentano un'arena perfetta dove le esperienze degli avi dell'800, le antiche tradizioni e gli studi moderni svolti dalle nuove generazioni trovano un connubio perfetto per offrire un'esperienza autentica per chiunque voglia immergersi, anche solo per un attimo, nell'affascinante ed intimo mondo del vino vesuviano!

Un'accurata selezione e la specializzazio-

ne dei siti di coltivazione specifici per ogni varietà vesuviana, le rese equilibrate e giuste per ciascuna tipologia conducono ad interessanti livelli qualitativi delle materia prime a cui si associano il lavoro impeccabile in cantina e i meticolosi periodi di affinamento.

Oro Rose'

VSQ
Brut

Colore	Rosa corallo
Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Luogosano
Resa (Kg/Ha)	7000
Zucchero residuo (g/l)	9,5
Titolo alcolometrico	12% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	6,7
Acidità volatile per mille	0,18
Affinamento	Sei mesi su lieviti in autoclave
Bottiglie di spumante prodotte	4000
Prezzo in enoteca	€ 15,00



Colore	Bianco
Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	
Resa (Kg/Ha)	10000
Zucchero residuo (g/l)	20
Titolo alcolometrico	13% vol
Acidità in g/l espressa in acido tartarico	
Acidità volatile per mille	
Affinamento	
Bottiglie di spumante prodotte	12000
Prezzo in enoteca	€ 9,50



Torre dei Chiusi di Domenico Pulcino



Domenico Pulcino
Via Limiti, 1 - Torrecuso (BN)
www.torredechiusi.it
dpulcino@libero.it

Nel cuore di una zona vocata alla produzione dei più rinomati e conosciuti vini della cultura sannita, nasce l'Azienda Agricola Domenico Pulcino. Situata sulle verdeggianti e soleggiate colline di Torrecuso, piccolo centro alle pendici del Monte Taburno in provincia di Benevento, l'Azienda riesce a dare il meglio di sé proprio grazie alla sua posizione geografica ed alle ottime condizioni climatiche. L'Aglianico e la Falanghina, vini la cui fama ha finalmente raggiunto livelli adeguati alla loro qualità, racchiudono in sé l'essenza stessa in questo straordinario territorio, grazie anche a mani esperte e ad una vendemmia realizzata rigorosamente a mano. La vinificazione,

eseguita invece con le più moderne tecniche, dal controllo delle temperature durante la fermentazione, alla microfiltrazione e all'imbottigliamento sterile, consente una sublime finezza aromatica e il raggiungimento di una qualità superiore, che confermano il prezioso operato dell'azienda. La passione per il vino e l'amore per questo territorio, sono il segreto di un eccellente lavoro, che partendo dalla raccolta delle uve fino all'imbottigliamento, è svolto con vivo orgoglio dalla famiglia Pulcino, ottenendo così vini di grande personalità.

Tenuta Cavalier Pepe



Milena Pepe
Via Santa Vara - S. Angelo all'Esca (AV)
www.tenutacavalierpepe.it
info@tenutacavalierpepe.it

Sono Milena Pepe, la produttrice della Tenuta del Cavalier Pepe, una cantina di famiglia in Irpinia.

Siamo una Tenuta di 50 ha di vigneti e 7 ha di oliveti nel cuore della denominazione del Taurasi DOCG dove produciamo 6 vini bianchi, 5 vini rossi e 2 rosati, 1 passito e 2 spumanti.

Le vigne sono site nel comune di Taurasi e nei comuni limitrofi Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, dove è di proprietà il ristorante "La Collina".

La Tenuta è aperta tutti i giorni - sabato e domenica compresi - per visite in vigna, cantine ed è possibile effettuare degustazioni.

Sono, inoltre, organizzati molti eventi dedicati durante tutto l'anno.

I nostri vini sono l'espressione del nostro territorio.

Produciamo circa 280.000 bottiglie all'anno.

Questa l'offerta:

- 6 vini bianchi: Irpinia Falanghina doc, Irpinia Coda di Volpe doc, Fiano di Avellino docg, Greco di Tufo docg, Fiano di Avellino docg selezione, Greco di Tufo docg selezione
- 5 vini rossi: Irpinia Rosso doc, Irpinia Aglianico doc, Irpinia Campi Taurasini doc, Taurasi docg, Taurasi Riserva docg
- 2 rosati: Irpinia Rosato doc,
- 2 Spumante di Qualità: bianco e rosato
- 1 vino passito: Irpinia Fiano passito DOC
- 1 vino aromatizzato: Cerri Merry
- 1 olio extra vergine, I TRE COLLI, dolce, fruttato e leggermente speziato al retrogusto

I nostri vini ricevono molti premi.

Esportiamo in tutti paesi europei e in Cina, Singapore, Hong Kong, Giappone, Usa, Canada, Turchia...

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



Selezione Spumanti della Campania

"...il Libro dei Salmi (circa 1000 a.C.) pone una coppa di spumante nelle mani di Dio, si rammenta che il nostro poeta Orazio ha definito Omero il vinosus Homerus per sottolineare i numerosi e puntuali riferimenti alla vite ed al vino presenti nelle sue opere, risalenti circa al IX sec. a. C. Omero è sicuramente autore degno di fede e quando il grande vate greco parla dello scudo di Achille (sculpto da Vulcano), descrive un'aratura in cui i contadini erano rifocillati da "un uomo che giva in volta, e lor ponea nelle man un nappo spumante di dolcissimo bacco" (Iliade, XVIII libro). Noi non possiamo credere si trattasse di una semplice espressione poetica, per la precisione di Omero e per la semplice ragione che in natura il vino ha sempre prodotto bollicine anche senza la provocazione dell'uomo..."

Mario Fregoni
(La Storia dei Vini con le Bollicine)



Assessorato Agricoltura
Direzione Generale per le Politiche Agricole
Alimentari e Forestali