



Assessorato Agricoltura



TERRE dei SANNITI

Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici



Assessorato Agricoltura



STRADE del VINO della CAMPANIA  
TERRE dei SANNITI

wine roads of the Campania  
Terre dei Sanniti





Assessorato Agricoltura



STRADEdelVINOdellaCAMPANIA  
TERRE dei SANNITI

wine roads of the Campania  
Terre dei Sanniti



Negli ultimi anni sempre più di frequente il turista propende per visitare luoghi caratterizzati da una prestigiosa produzione vinicola. La Regione Campania, oltre a godere di ricchezze artistiche, architettoniche e paesaggistiche, possiede anche un patrimonio vinicolo importante. Il nostro territorio quindi, ha tutte le carte in regola per diventare un polo di attrazione di prima qualità per l'enoturismo. Ogni provincia campana si caratterizza infatti, per i suoi prodotti autoctoni: il territorio stesso diventa elemento fondante della tipicità attribuendo al prodotto un valore di differenziazione collegato alla qualità e all'origine. I percorsi enogastronomici si sono rivelati veri "attrattori territoriali" all'interno dei quali il turista si muove alla scoperta delle aree di produzione e di tutti quei fattori immateriali legati al prodotto, con un significativo impatto economico. E' in questo contesto che si inserisce l'istituzione delle Strade del Vino in Campania ( D.G.R. n. 3504 del 20 luglio 2001), i cui obiettivi sono quelli di favorire, razionalizzare e qualificare l'offerta enoturistica, sostenendo la creazione e la valorizzazione di "percorsi del gusto" che, partendo dalle produzioni enologiche, promuovono un'offerta congiunta di tutte le realtà produttive che insistono nelle aree ad elevata vocazione viticola della regione: le produzioni tipiche, i tesori d'arte, la tradizione, la gastronomia, l'artigianato, la cultura, la storia e le eccezionali bellezze paesistiche dei nostri territori. Sicché al vino viene assegnato un compito di ambasciatore del territorio ed un ruolo di trascinamento di una consistente produzione di qualità, tipicità, tradizionalmente legata al territorio e ad antiche pratiche di lavorazione, seppur spesso orfana di denominazione. E' intorno a questo nuovo manifesto che si sviluppa un radicale mutamento secondo linee di sviluppo che tengono conto della specializzazione e della tipicizzazione legate alle vocazionalità territoriali. Nasce un "Patto" concordato con i soci della Strada: l'esigenza di ricercare condizioni di sviluppo armonico secondo linee di complementarietà e accrescere le opportunità agricole imposte da una crescente domanda enoturistica, una domanda che ha metabolizzato insieme al buon bere e al buon cibo modi e culture, climi e paesaggi, scansioni e valori di vita. Le Strade del vino della Campania vogliono essere tutto questo, concreti attori ai quali affidare ruolo di rappresentanza di interi comprensori per lo sviluppo di quel turismo territoriale e rurale, in grado di legare e stabilizzare le produzioni ma, soprattutto, corrispondere alla domanda di un benessere atteso e soddisfatto.

Vito Amendolara  
*Assessore all'Agricoltura*  
*Regione Campania*

*In the last years more and more frequently the tourist wants to visit places characterized by a prestigious wine production. The Campania region, beside artistic, architectural, and landscape treasures, has also an important wine legacy.*

*Our territory has what it is needed to become a center of attraction of first quality for wine tourism. Each province of the region is characterized by its own native products: the territory itself become an essential element of the typicality assigning to the product of a value differentiation linked to the quality and to the origin.*

*The gastronomical paths are real “local attractions” within which the tourist can move to discover the production areas and all the intangible items linked to the products, with a significant economic impact.*

*It is in this context that “The road of wines of Campania region” (D.G.R. n.3504 of the 20 July 2001) was born, whose aims are to promote, realize and qualify the offer of food and wine tourism, supporting the creation and the development of the “taste tours” that beginning from the enological productions, promote a unified offer of all the productive realities present in the areas with high wine production area: the typical productions, the art treasures, the tradition, the gastronomy, the crafts, the culture, the history and the special landscape beauties of our territories. In this way wine has the task of ambassador of the territory and a dragging role of a consistent production of quality, typicality and tradition connected to the territory and to old processing practices, through often without a real denomination. Around this new manifest a radical change is developing according to development lines that take into account the specialization and typicality linked to the territorial vocations. An “agreement” with the “Roads of wine” members is born: the need to research harmonical development conditions that take into account lines of complementarity and increase the farming opportunities imposed by an increasing demand for wine tourism, a demand that with good wine and food metabolized cultures, climates and landscapes and life values. The Campania roads of wine want to be all this, real actors to whom to entrust a representative role of whole districts for the development of that territorial and rural tourism able to link and stabilize the productions, but, above all, it corresponds to the request of benefit expected and satisfied.*

Vito Amendolara  
Councillor to agriculture  
Campania region

# STRADADEI VINI TERRE DEI SANNITI

Alle pendici dell'Appennino Campano, nel cuore del Sannio Beneventano, sui dolci pendii delle valli del Titerno e del Taburno sono coltivati due dei più preziosi vitigni autoctoni della Campania, la Falanghina e l'Aglianico.

Tra verdi colline coltivate a vigneto ed uliveto, costellate da chiese, borghi e castelli medievali si snoda il percorso culturale ed eno-gastronomico della "Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti". La strada costituisce uno strumento di promozione dello sviluppo rurale e del suo territorio e intende favorire e promuovere l'eno-turismo, quale movimento inteso a valorizzare la produzione vitivinicola nell'ambito di un contesto culturale, ambientale, storico e sociale. Non, quindi, un itinerario in senso stretto, ma il tentativo di proporre un'area territoriale vocata mediante un complesso sistema di informazione, di lettura e di conoscenza. Nel Sannio-Beneventano si produce, infatti, oltre il 40% del vino della regione, inoltre, con 10.000 aziende dedicate alla coltivazione della vite, circa 11.000 ettari di superficie vitata, vini IGT, DOC e DOCG, il Sannio rappresenta, senza alcun dubbio, il cuore della viticoltura regionale. Un paesaggio di suggestiva bellezza che, secondo le stagioni, i vigneti esaltano in mille colori e sfumature. In questo contesto si colloca la "Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti", un percorso ed un territorio caratterizzato da cantine visitabili, vigneti, centri storici, strutture ricettive, ristoranti tipici, attrattive ambientali, culturali, naturalistiche. La Strada vuole essere un grande parco della civiltà rurale, meritevole di attenzione e degno di una visita per la bellezza del paesaggio e dell'ambiente naturale, per il clima, la cordialità e l'accoglienza, la qualità della vita e l'aria salubre e pulita. Un museo diffuso della storia e della civiltà locale, una occasione di cultura attraverso manifestazioni, spettacoli, eventi e musei.

Un percorso nei vigneti, in cantina, nei luoghi di degustazione, per scoprire giacimenti gastronomici, assaggiare prodotti tipici, incontrare produttori. La "Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti" rappresenta lo stimolo, la sollecitazione, la chiave, il pretesto per un soggiorno, una visita, un pernottamento, una vacanza.

La Strada vuol rappresentare una grande occasione di civiltà territoriale, una forma trasversale di interpretazione, valorizzazione e promozione della provincia nella sua complessità ed originalità.

*Il Presidente della "Strada dei vini e dei prodotti tipici Terre dei Sanniti"*

Antonio Ciabrelli

# STRADADEI VINI TERRE DEI SANNITI

On the slopes of Appennino of Campania, in the heart of Sannio of Benevento, on the gentle slopes of Titerno and Taburno valleys are cultivated two of the most precious autochthonous vines of the Campania region, Falanghina and Aglianico.

Among green hills cultivated with vine and olives, surrounded by churches, villages and medieval castles you can admire the cultural and food and wines walk of “The road of wines and typical products of the lands of the Samnites”. This road represents a tool of promotion of rural development and of its territory and it wants to promote food and wine tourism, as a means to value wine production, in the framework of a cultural, environmental, historical and social context. It is not, therefore, only an itinerary, but the attempt to promote a vocational area through a complex system of information, reading and knowledge. In the Sannio-Beneventano it is produced, over 40% of all the wine of the region, in addition, there are 10.000 farms dedicated to grape growing, about 11.000 hectares of vine cultivated surface, Wines IGT, DOC and DOCG: Sannio represents, without any doubt, the heart of regional grape growing. A suggestive landscape that depending on the season makes the vineyards shine of different colors and nuances. “The road of wines and typical products of the lands of the Samnites” is a tour and a country characterized by visitable winery, vineyards, historical centers, tourist facilities, traditional restaurants, natural and cultural attractions. “the wine road” wants to be a big park of rural culture, deserving attention and worthy of being visited for the beauty of the landscape and of the natural environment, its climate, the cordiality and welcome, the quality of life and the healthy and clean air. A museum of the history and local culture, an opportunity of culture through events, shows and museums.

A tour through vineyards, wine winery and places where it is possible to discover an area rich of local food and wine and meet farmers. “The road of wines and typical products of the lands of the Samnites” is the stimulus, the key, the pretext for a stay, a visit, an overnight stay and a holiday.

The road wants to be a big occasion of territorial culture, a transversal form of interpretation, valorization and promotion of the province in its complexity and originality.

*The president of “The road of wines and typical products of the lands of the Sannio”*  
Antonio Ciabrelli







# SANNIO DA BERE

SANNIO TO DRINK



## A LIGHT SHOT

*Benevento is the big wine growing storage of Campania: in fact, more than a half of the wine protected in the region (docg, doc and igt) is produced here. You only need to pass slowly along the road that runs through the Telesina valley to meet an unthinkable scenery in the region: kilometers and kilometers of vineyards, from Benevento to the boundary of Caserta province.*

*di Luciano Pignataro*

## UN COLPO DI LUCE

Benevento è la grande dispensa vitivinicola campana: si produce qui, infatti, oltre la metà del vino campano tutelato (docg, doc e igt). Del resto basta scorazzare lentamente lungo la strada che attraversa la Valle Telesina per incontrare un paesaggio impensabile nel resto della regione: chilometri e chilometri di vigneti, da Benevento sino al confine della provincia di Caserta. Ecco, un primo motivo per visitare questa terra è proprio questo: qui



la Strada del Vino non è inventata, c'è già. Si è formata soprattutto nel Dopoguerra quando il Sannio ha acquisito questo primato regionale che prima della fillossera e della seconda guerra mondiale era dell'Irpinia. E non è un caso che proprio qui sono nate tre grandi cantine sociali, "Solopaca", "La Guardiense" e "La Cantina del Taburno" come costola dell'ex Consorzio Agrario, che resistono, unico esempio di associazionismo tra produttori in Campania.

Insomma, l'avete capito, siete nel cuore del vino campano. Una scoperta magnifica, da abbinare a numerosi prodotti di qualità, pensiamo in primo luogo all'olio extravergine di oliva, ma anche ai latticini, ai formaggi, alle carni, ai prodotti del sottobosco, alla mela annurca ed ad alcune eccellenze della manualità artigianale della filiera agroalimentare, come i taralli a San Lorenzello e i torroni a San Marco dei Cavoti, nel Fortore. Per non parlare del polo attrattivo costituito dalla bellissima ceramica di San Lorenzello e Cerreto Sannita.

Ovunque centri storici ricchi di chiese, conventi, monumenti: un ambiente sano e pulito e la sensazione di avere per se tutto lo spazio necessario. Quello che manca nelle grandi città e rende difficile anche fare le cose più semplici: camminare tranquillamente, parcheggiare senza difficoltà. Non a caso, con i suoi 139 abitanti per chilometro quadrato, è la provincia con la più bassa densità abitativa della Campania, pur essendo la più piccola: 2071 chilometri quadrati, 78 comuni, poco meno di 300.000 residenti.



Well, the first reason to visit this land is just this: here the road wine is not a fabrication, there is already. It was formed especially in the postwar years when Sannio acquired this regional primacy that before the Phylloxera and the second world war belonged to Irpinia. It's no accident that just here were born three of the bigger cooperative wineries, Solopaca, Guardiense and Cantina del Taburno from the farmers' ex agricultural association, which remain unique example of producers associations in Campania.

In a word, you understood, you are in the heart of Campania wine. A magnificent discovery, to be matched with several quality dairy product such as olive oil in the first place, but also dairy products cheese, meat, underwood products, "annurca" apple and other homemade products like taralli from San Lorenzello and nougat of San Marco dei Cavoti, in the Fortore. Very important is also the very beautiful pottery of San Lorenzello and Cerreto Sannita, centres of attraction in the area.

Wherever you look you can appreciate historical centers full of churches, convents, monuments: a healthy and clean environment and have a strong feeling to have all the space you need. What lacks in the big cities and makes it difficult to do even the easiest things: to walk quietly, parking without difficulty.

With its 139 citizens per square kilometer, is the province of the region with the lower population density even if it is the smallest: 2071 square kilometers, 78 towns, and only less than 300.000 residents.





## LA CANTINA DELLA CAMPANIA

Bassa densità umana, ma alta, altissima, densità vitivinicola: circa 11.000 ettari, con diecimila aziende impegnate nella produzione di uva e poco meno di cento che vinificano ed etichettano: insomma, qui il vino non fa parte del paesaggio, ma lo caratterizza in maniera decisiva dettando i tempi della campagna. Non a caso qui si svolgono le più antiche feste del vino del Sud: a Solopaca con la sfilata dei carri fatti con i primi chicchi d'uva della stagione, a Castelvenere, il comune più vitato della Campania, a Guardia Sanframondi famosa tra l'altro per la processione dei battenti e a Torrecuso che è il cuore pulsante dell'areale del Taburno.

La Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici "Terre dei Sanniti" ha individuato due itinerari: entrambi partono da Benevento, il capoluogo salotto della Campania, ricca di bellezze straordinarie e uniche come l'Arco di Traiano e la Chiesa di Santa Sofia.

**Il primo** si snoda lungo il lato destro della Fondovalle Telesina attraversando nell'ordine Ponte, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, Guardia Sanframondi, Castelvenere, Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Pietraraja, San Lorenzello, Faicchio, San Salvatore Telesino, per concludersi a Teleso Terme.

**Il secondo** itinerario corre lungo il lato sinistro della Fondovalle facendo il girotondo attorno al Massiccio del Taburno, divenuto area protetta, attraversando Foglianise, Torrecuso, Paupisi, Solopaca, Frasso Telesino, Dugenta, Sant'Agata de' Goti, Moiano, Bucciano, Airola, Bonea, Montesarchio, Apollosa, Campoli del Monte Taburno, Tocco Caudio, Castelpoto. Appendice a questo girotondo la deviazione, sempre partendo da Benevento, verso il Fortore per raggiungere Pietrelcina dove è nato Padre Pio e San Marco dei Cavoti patria del torrone.



## CAMPANIA'S VINERY

Low human density, but high, very high wine-growing and producing density: about 11.000 hectares, with ten thousand farms that produce grape and less than one hundred that produce wine and label: in one word, here the wine is not a part of the scenery, but it characterizes it in a decisive way dictating the country time. It's no accident that here the oldest wine festivals of the south take place: in Solopaca with the cart parade made with the first grapes of the season, in Castelvenere, the town with the major number of vineyards, in Guardia Sanframondi, famous also for the beaters procession and in Torrecuso which is the beating heart of the Taburno area.

"The road of wines and typical products of the lands of the Samnites" consists of two routes, both leave from Benevento, the province capital, rich in extraordinary and unique beauties such as Trajan's Arch and the church of St. Sofia.

The **first itinerary** winds its way along the right side of the Fondovalle Telesina Road crossing the towns of Ponte, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, Guardia Sanframondi, Castelvenere, Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Pietraraja, San Irenze, Faicchio, San Salvatore Telesino and ends in Telesse Terme.

The **second itinerary** runs along the left side of Fondovalle road and goes round the Massif of the Taburno, which is become natural reserve, crossing Foglianise, Torrecuso, Paupisi, Solopaca, Frasso Telesino, Dugenta, Sant'Agata de' Goti, Moiano, Bucciano, Airola, Bonea, Montesarchio, Apollosa, Campoli MT, Tocco Caudio, Castelpoto. A turning off the main street, coming from Benevento, is for Pietrelcina St Pio's birthplace and San Marco dei Cavoti, well known for its nougat.





## DOVE SIAMO E SU COSA CAMMINIAMO

La provincia di Benevento è nel cuore dell'Appennino Sannita che fa parte dell'Appennino meridionale. E' un territorio di confine e di transito naturale quando dalla costa tirrenica ci si sposta a quella Adriatica e viceversa: confina a sud con l'Irpinia, a ovest con il Casertano, a nord con il Molise e a Est con la Puglia. Le sue caratteristiche morfologiche, storiche e antropologiche sono talmente uniche che per un momento, dopo l'unità d'Italia, si pensò di creare una regione a parte, Sannio appunto. Ha sicuramente inciso l'essere stata nel corso dei secoli una enclave dello Stato Pontificio.

Adesso brevi note su suolo e sottosuolo per capire le ragioni della vocazione agricola e, soprattutto, vitivinicola.

La valle del Calore, dove oggi si concentra la maggior parte delle aziende e della produzione di uva, in origine era un bacino chiuso occupato da un lago, di cui il Calore, il Tammaro ed il Sabato erano affluenti. Che la conca in origine sia stata un lago è provato dal fatto che l'odierna piana di Benevento e quasi tutte le colline che la circondano, sono di formazione terziaria (compresa tra 70-63 e 1-2 milioni di anni fa), composte cioè di stratificazioni ghiaiose, o ammassamenti di ciottoli misti a calcare ed arenaria.

I terreni sono costituiti in massima parte da elementi argilloso - calcareo - silicei, con qualche raro masso erratico di granito nel Fortore. Non sono rare invece le concrezioni conchiliacee e le incrostazioni ittiche (Pietraraja, Castelfranco in Miscano), i giacimenti di marmi colorati (Vitulano, Cautano, Paduli), e di selci trasparenti e calcedonio comune.

Non mancano in zona, come in quasi tutta la Campania, i segni di attività vulcanica, come nelle aree Vitulanese, Telesina e Galdina. Nell'area Telesina e Tinternina, poi, oltre alle sorgenti d'acqua termali e minerali, vi sono grandi giacimenti di tufo grigio, formati evidentemente da ceneri vulcaniche, e di lignite (Pietraraja), che è indizio dell'origine vulcanica di quei terreni.



## WHERE WE ARE AND ON WHAT WE WALK

*The province of Benevento in the heart of Samnite Appennines, which is part of the southern Appennines. Is a marginal land and a natural transit when from the Tyrrhenian coast we go to the Adriatic Coast and viceversa : it borders with Irpinia in the south, with the province of Caserta in the west, with Molise in the North and in the east with Puglia. Its morphological features, historical and anthropological are so unique that especially for a moment, after the unification of Italy, people thought to create another region Sannio. The fact that it was an enclave of the Papal State has surely had an important role.*

*Now some information about surface and sub-surface land to help to understand the agricultural vocation and especially the vineyard vocation The Calore valley, where today most farms and grape production concentrates originally was a closed basin taken up by a lake, of which Calore, Tammaro and Sabato were affluents. The fact that the hallow was originally a lake is proved by the fact that the present plain of Benevento and almost all the hills around are of tertiary formation ( age between 70-63 and 1-2 million years ago) made up of gravely stratifications or accumulation of pebbly mixed with limestone and sandstone.*

*Fields are mainly composed of clayey , chalky and siliceous elements and also by rare rock of granite in Fortore. Shelly concretions and fish incrustation ( Pietraraja, Castelfranco in Miscano) layers of colored marble (Vitulano, Cautano, Paduli) transparent flints and common chalcedony are not rare.*







Nel settore nord-est, tra il Tammaro ed il Fortore, non vi è nessuna traccia di terreno vulcanico oltre al tufo di Monte Caffarello, in quel di San Marco dei Cavoti.

Bisogna andare al di là del Fortore nella regione Galdina, per trovare un'altra zona vulcanica. Nel sito detto "Fontane Padule", ad est di San Bartolomeo in Galdo e tra il bosco Montauro ed Alberona, si trovano ad una certa profondità pomice, scorie, pezzi d'ossido nero di manganese e di ferro fuso in forma spirale, oltre a strati di torba papiracea, un'immensa quantità di pirite e strati di ferro carbonati litoide. Sorgenti d'acqua termo-minerali vengono fuori da tutti i punti del suolo della provincia.



*There are also in many places of the region, signs of volcanic activity, like in the Vitulano, Telese Terme and Galdina areas. In the Telesina and Cerretese areas there are thermal and mineral springs as well as layers of grey tuff, probably formed by volcanic ashes and brown coal (Pietraraja) that prove the volcanic origin of those places. In the North-east, between Tammaro and Fortore, there aren't any tracks of volcanic material apart from the tuff of Mount Caffarello, near San Marco dei Cavoti.*

*You need to go beyond Fortore in the Galdina 's area to find another volcanic zone. In the site known as Fontane Padule on the East of San Bartolomeo in Galdo, and between the wood of Montauro and Alberona there are pumice stones, slag, pieces of black manganese oxide and melted iron in spiral shape in addition to peat tied, a lot of pyrite and iron tired carbonate lithoid. Thermo-mineral springs of water come out from many places of the province.*





## IL VIGNETO SANNIO

La provincia di Benevento è un enorme museo ampelografico: ai vitigni autoctoni dal Dopoguerra in poi si sono aggiunte uve italiane come il sangiovese, il Montepulciano, il trebbiano e, negli anni '80, anche gli internazionali merlot, cabernet sauvignon e chardonnay. Le spiegazioni di queste due tendenze sono nella storia del vino del Belpaese, nei territori in cui la produzione era destinata al mercato e non solo all'autoconsumo familiare: i primi sono stati introdotti per la loro facilità di gestione e, soprattutto, per i volumi quantitativi quando, per fare reddito, era importante non tanto l'aspetto qualitativo. I secondi sono entrati in un momento in cui si pensava che per far conoscere il vino di territori rimasti estranei al circuito commerciale, fosse importante usare uve famose e comunque migliorative.

Il territorio ha ingranato la marcia in più quando però ha iniziato a puntare sulle proprie uve, aglianico, piedirosso, barbera del Sannio per i rossi, falanghina, greco, fiano, coda di volpe per i bianchi. Negli ultimi dieci anni la ricerca e la passione di tutti i produttori si è indirizzata verso questa direzione con ottimi risultati che pongono il territorio al centro dell'attenzione della critica specializzata e del mercato.



## THE SANNIO VINEYARD

*The province of Benevento is a huge ampelographic museum: to the native vines from the postwar years onwards were added Italian vines like Sangiovese, Montepulciano, trebbiano, and in the '80s also international vines like Merlot, cabernet sauvignon and chardonnay. The reasons of these two tendencies are in the history of Italian wine in the territories where the products were intended for the market and not for family consumption: the first vines were introduced for their easy management and above all for the quantity when to make incomes was more important than quality. The second vines were introduced when it was thought that to promote wines, left out from the market, it was important to use well known and better vines.*

*The territory has a higher gear when it started to invest in its own grapes, aglianico, piedirosso, barbera of Sannio for the red wines, falanghina, Greco, fiano, coda di volpe for the whites. In the last ten years research and passion of all the producers has gone in this direction with good results that put the territory at the center of the attention of specialized critics and market.*





## PERCHÉ' BERE SANNIO

In primo luogo il bicchiere beneventano è ricco di tradizione, vissuto da tutta la comunità. Non è un territorio inventato, ma ha alle spalle diverse generazioni di viticoltori che ne comprendono l'anima e la esprimono in bottiglia.

I vini sanniti sono assolutamente tipici, con varietali ben caratterizzati nelle diverse aree.

Il rapporto tra qualità e prezzo è assolutamente insuperabile.

I bianchi sono freschi, abbinabili, complessi e manifestano spesso vocazione alla longevità.

I rossi sono da un lato gradevolmente beverini e freschi, dall'altro non temono confronti sulla evoluzione nel corso degli anni. Costituiscono per questo un investimento sicuro per chi li acquista con il proposito di conservarli.

Il Sannio è vario: rossi, bianchi, ma anche una radicata tradizione di rosato, testimoniata dall'attenzione normativa dei disciplinari, e ancora: spumanti metodo classico e charmat, dolci pasiti e dolci. Un panorama assolutamente completo.

Grandi cantine, ma anche aziende storiche e piccoli produttori: contadini e imprenditori, giovani che tornano alla terra, professionisti che rivalorizzano la loro proprietà. Il fermento culturale e culturale si riverbera nel bicchiere.

Non smetterete mai di curiosare, ma di cercare tanto il panorama produttivo è vario e diversificato, ma sempre ben qualificato e affidabile.

Questo fenomeno è affermato con una schiera sempre più ampia di cantine conosciute, l'arrivo di enologi da altre province e regioni e la presenza anche di investitori del Nord, caso unico in Campania e raro nel Sud continentale.

Benevento è dunque la grande risorsa del vino campano: qualità in crescita, quantità necessaria per competere su grandi numeri, diversificazione del prodotto, tradizione. Non a caso è l'unica provincia già dotata di una naturale strada enoturistica perché quasi tutte le aziende si affacciano sulla Fondovalle



## WHY TO DRINK SANNIO

*In the first place the glass of Benevento is rich in tradition, lived by all the community. The territory is not made up, but goes back to many generations of winemakers that understand its soul and express it in the bottle of wine.*

*The wines of Sannio are absolutely typical product, with different features in the different areas. The quality price ratio is absolutely insuperable. White wines are fresh, matchable, complex and often reveal longevity.*

*Red wines are on the one hand nicely fresh and drinkable, on the other hand they do not fear any comparisons over the years. For this reason they constitute a safe investment for those who buy them to store them. Sannio is variegated: red, white but also a good tradition of rosé wines, proved by the meticulous attention of the experts, and also: sparkling wines made with traditional method, strong sweet wines made from raisins and sweet. A wide range of products.*

*Important wine vineries but also old historical firms and small growers: farmers and businessman, young people that go back to the land, professionals that revalue their property. You will never stop looking around and looking for so various and diversified is the productive panorama but always well-qualified and reliable. All this end into the glass. This phenomenon is affirmed with an increasing number of well known vineries with the arrival of enologists from other provinces and regions and also with the presence of investors coming from the North, unique case in Campania and rare in the South of Italy.*





Telesina e quasi tutte le altre sono facilmente raggiungibili. Si è sviluppata la cultura dell'accoglienza in cantina, sicuramente la tendenza è destinata a rafforzarsi in quanto la qualità ambientale è davvero di livello molto alto perché l'uva è il prodotto di punta di una agricoltura pulita, soprattutto dopo la crisi della coltivazione del tabacco, in un territorio dove la certificazione biologica è diffusa a tutti i livelli.

Infine Benevento, con Napoli, ha contribuito a calmierare i prezzi delle bottiglie campane imponendo un corretto rapporto tra la qualità del prodotto e il prezzo dell'etichetta. Le bottiglie sannite sono infatti molto competitive sul mercato perché capaci di coniugare tipicità e convenienza come pochi altri territori del vino al Sud. Insomma, un territorio ben posizionato e ricco di risorse che deve spingere sul commerciale con maggiore convinzione ed entusiasmo, cercando altresì di valorizzare il Consorzio di tutela "Samnium" per fronteggiare la concorrenza dei competitor.

Lo spettro delle sensazioni regalate generosamente dal Sannio è molto ampio: si va dai rossi di lungo invecchiamento come l'Aglianico del Taburno a quelli fruttati e freschi di pronta beva ben caratterizzati quali la Barbera di Castelvenere, forse un parente dell'Aleatico e del Sommarello. E, ancora, dalla Falanghina acida e potente, alla dolcezza del Fiano. Per non parlare dei rosati, davvero in crescita stupefacente e dei dolci da diverse uve, compresi quelli rossi che noi amiamo molto.



Benevento is, therefore, an important resource of the wine of Campania: increasing quality, quantity needed to compete on major numbers, diversification of the products, tradition. For this reason it is the only province with a natural wine tourism road because almost all the firms are located on the Fondovalle Telesina road and almost all the others are easy to reach. The culture of vineries welcome has developed, and surely this tendency is bound to strengthen because the quality of the environment is really high because grape is the key product of a clean agriculture, especially after the crisis of tobacco-growing, in a territory where the biological certification is widespread.

In the end Benevento, with Naples, has contributed to keep down prices of the wine bottles imposing a fair ratio between the quality of the product and the price of the label. Samnio bottles are, in fact, very competitive on the market because they are capable to combine typicality and convenience as few other wine places of the south. In a word, a region well-positioned and rich in resources that must push on trade with more conviction and enthusiasm, trying also to increase the value of the Samnium Consortium to face other competitors.

The range of sensations that Sannio offers the tourist is wide, it goes from old red wines like the Aglianico of Taburno to the fruity and fresh wines like the barbera of Castelvenere, perhaps kin of Aleatico and Sommarello. And also from Falanghina acid and powerful and the sweetness of fiano. Not to mention rosè wines, rapidly growing, and the sweet wines made from different grapes, including the red grapes that we love so much..







## DOC e DOCG

Il Sannio marcia convinto verso una semplificazione normativa, è forse la provincia che più di altre procede speditamente in questa direzione. Ecco il quadro attuale.

### **Aglianico del Taburno docg**

Il grande rosso ha conquistato finalmente la fascetta che lo colloca tra i vini più importanti d'Italia. In questi anni, grazie alla spinta di molteplici produttori, l'Aglianico ha mostrato non solo di avere qualità, ma anche complessità e capacità di elevamento nel corso degli anni. Insomma, la stoffa per ambire a traguardi sempre più importanti.

### **Sannio doc**

Grande fermento anche per la doc Sannio la quale copre tutta la provincia. La novità è costituita dalle sottozone che prima costituivano doc a parte. Un grande esempio di semplificazione.

### **Sottozona Taburno**

Luogo di origine della falanghina utilizzata in passato per essere distillata dalle aziende di cognac, ha un doppio volto ugualmente efficace, rossista e bianchista, uno dei rari esempi, cioè, in cui convivono entrambe le tipologie di vino a cui aggiungiamo la produzione di buoni rosati. Sicuramente il Taburno ha il problema di farsi conoscere come territorio, e su questo marca un ritardo abbastanza grave perché i suoi rossi e i suoi bianchi sono apprezzati dagli intenditori, ma restano sconosciuti al grande pubblico dei consumatori. La crescita comunque è continua e rapida, il terroir attrae investimenti esterni. Oltre all'aglianico, c'è una buona presenza di piediroso che comincia ad essere vinificato in purezza con buoni risultati, mentre, per quanto riguarda i bianchi, domina la falanghina vinificata in acciaio, in legno, affiancata dalla coda di volpe, dal greco e dal fiano.



## The D.O.C. and D.O.C.G.

*Sannio moves towards a normative simplification and perhaps it is the province that more than others goes in this direction. Here is the situation.*

### **Aglianico del Taburno subareas**

*Finally the great red won the prize that places it among the most important wines of Italy. In recent years thanks to the support of many producers, Aglianico has not only shown its quality, but also its complexity. In short, it has what it takes to aspire to even more important goals.*

### **Sannio subareas**

*There is a great turmoil also for the D.O.C Sannio which covers all the province. The novelty is characterized by the subareas that before represented apart DOC. A great example of simplification*

### **Taburno subareas**

*Taburno, the birthplace of Falanghina used in the past to be distilled by companies that produced cognac. The area is one of the rare examples where they produce Red equally as well as White. In addition, a good quality Rose wine is produced here. Certainly Taburno has the problem to make itself recognized as territory and it is a problem because its red and white wines are appreciated by the experts but not very well known by the general public. The growing is however continuous and fast and the terroir attracts foreign investments. In addition to Aglianico, there is a good presence of Piediroso which is produced with a single grape variety with good results. Dominant is the Falanghina produced in steel, wood, sided with coda di volpe, greco and fiano.*





### ***Sottozona Solopaca***

Grande è la tradizione del passato della più antica doc sannita citata con passione da Eduardo; fortissima l'incidenza sull'economia locale della viticoltura, ottimo il terroir; belli il paese e il territorio. Il vino che dissetava Napoli insieme a quello di Gragnano si arricchisce di produttori e aziende. Rosso, bianco, rosato, spumante e anche monovitigni Aglianico costituiscono la formazione in campo. Un ampio spettro tra cui scegliere e sul quale lavorare con passione. Da considerare anche il "Solopaca Classico" nelle diverse tipologie: bianco, rosso e "rosso riserva".

### ***Sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo***

Le condizioni di partenza erano, al netto della storia produttiva, simili a quelle di Solopaca, con la Cantina Sociale "La Guardiense" in cui si identificano il terroir e il prodotto. Ma il panorama di questi ultimi anni si è arricchito con la nascita di nuove piccole aziende, mentre la scelta del marketing ha sicuramente il pregio di essere aggiornato e attento alle esigenze del consumatore moderno.

### ***Sottozona Sant'Agata dei Goti***

Chiudiamo, infine, con la piccola realtà di Sant'Agata de' Goti, one village one cellar: Mustilli si identifica con il genius loci del piccolo e affascinante borgo medioevale alle porte di Napoli attorno al quale è sorta una ospitalità rurale di buon livello, arricchita da buoni lampi di ristorazione. L'azienda trascina il territorio e viceversa, consolidandosi come una delle tradizioni vitivinicole campane più belle da vedere e buone da bere, qui è nata la falanghina come vino, imbottigliata per la prima volta nel 1979.



### **Solopaca subareas**

Great is the tradition of the past of the oldest doc of Sannio quoted with passion by Edoardo, strong is its presence on the local commerce of winegrowing , very good is the terrior, beautiful the town and the province. The wine that refreshed Naples together with the one of Gragnano enriched of producers and companies. Red, white, rosé, sparkling wine and single grape like Aglianico that represent the team. A wide range in which it is possible to choose and to work on with passion. We also have to consider "Solopaca Classic" in its different typologies white, red and red "Riserva".

### **Guardia Sanframondi or Guardiolo subareas**

The origins are similar to those of Solopaca, with "La Guardiense" cooperative in which the terrior and the product are identify. But in the last few years the panorama has been enriched with new small companies while the marketing is up to date and careful to the modern customer needs. Step by step, the Guardiolo of Guardia Sanframondi has reached a good position in the production of wine in the Sannio.

### **Sant'Agata dei Goti subareas**

We are going to end with Sant'Agata de' Goti: one village one cellar. Mustilli is identified with the Genius loci of the small and fascinating medieval village, situated in the outskirts of Naples. This has given rise to a rural welcome from a town enriched with good quality restaurants. The Firm pulls the territory and vice versa, consolidating itself like one of the most beautiful traditions of wine-growing production to see and to drink, here falanghina was born and bottled for the first time in 1979.





sannio da bere - doc e docg

### *Falanghina del Sannio doc*

Eccola, la più attesa, forse la più importante perché lega finalmente il vitigno al territorio, caratterizzandolo e rendendo impossibile la replica. La Falanghina è sicuramente il vitigno bianco più diffuso in Campania, ma oltre il 70 per cento è prodotto in provincia di Benevento. Un grande successo commerciale, ma anche un vino capace di sfidare il tempo e di imporsi per la profondità sia al naso che in bocca. Un vino poliedrico: secco, passito, spumante, supportato dalla sua acidità dimostra di poter arrivare ovunque. Per questo legarla al Sannio è stata una scelta giusta e decisiva per la difesa della biodiversità.



### ***Falanghina Sannio DOC subareas***

Here it is, the most anticipated and maybe the most important, because it ties the vine to the territory that characterises it. Falanghina is surely the most popular white grape in Campania; however more than 70 percent is produced in the province of Benevento. A great commercial success and also a wine able to defy time and dominating the market because of its depth in both nose and mouth. A versatile wine: dry, sweet, sparkling wine, its acidity shows it can get anywhere. Binding it to the Sannio was the right and decisive decision for the protection of biodiversity.





## I PRINCIPALI VITIGNI

### Aglianico

In alcune zone è sinonimo di vino. Certamente è l'uva a bacca rossa più importante e pregiata dell'Appennino Meridionale, le cui origini risalgono sicuramente all'antichità greca tante sono le citazioni storiche. Vive nelle zone fredde, il suo regno si snoda lungo la dorsale appenninica che dal vulcano spento di Roccamonfina si spinge sino al Vulture, anche se negli ultimi anni il suo successo lo ha portato anche in pianura sconfinando verso la Puglia, il Molise e persino nella Calabria jonica. Tre le grandi famiglie più importanti su cui è organizzato il disciplinare: il Taurasi in Irpinia, l'Aglianico del Vulture in Lucania e l'Aglianico del Taburno nel Sannio. Ed è proprio in provincia di Benevento che si produce quasi la metà dell'Aglianico in Campania.

Il suo primato è stato messo in discussione negli anni '60 e '70 da altre uve extraregionali, ma proprio le caratteristiche che lo mettevano in difficoltà in passato sono la chiave del suo successo attuale, quando cioè la viticoltura ha adottato la qualità più che la quantità come parametro principe per organizzare la filiera. Vendemmia tardiva, meno produttivo di altre uve, con tannini non facili da gestire, bisognoso di tempo in cantina per esprimere il meglio. Elementi questi che ne fanno un vino unico e difficilmente replicabile altrove. Regala enormi soddisfazioni ai collezionisti perché la sua longevità in bottiglia è praticamente infinita. Sicuramente una delle uve più importanti in Italia.



## THE MAIN VINES

### **Aglianico**

*In some areas it is synonymous with wine. It is certainly the most important and precious red grape of the Southern Appenines, definitely dating back to Greek antiquity, so many are the historical quotation.*

*It lives in cold areas, its kingdom runs along the Appennine ridge which, from the extinct volcano Roccamonfina goes so far as the Vulture, even if in recent years, its success brought it also into the endless plains of Puglia, Molise and even in Ionic Calabria.*

*The disciplinary is organized on three very important large families: Taurasi in Irpinia, Aglianico of Vulture in Basilicata and Aglianico of Taburno in the Sannio.*

*It's in Benevento's province which almost half of the Aglianico in Campania. Its leadership has been questioned in the 60s and 70s by other grapes from outside the region, but precisely the characteristics that put it in trouble in the past are now the key to its success today; that is to say, when wine growing adopted quality rather than quantity, as the main parameter to organize the whole process.*

*Late harvest, less productive than other grapes with tannins not easy to manage, needing time in the wine cellar to express its best. These elements, make it a wine unique and hardly repeated elsewhere. It gives enormous satisfaction to collectors because its longevity in the bottle is almost endless.*

*Surely one of the most important grapes in Italy.*







### **Piedirosso**

Dopo l'aglianico è il vitigno a bacca rossa più diffuso in Campania. Spesso recita il ruolo di comprimario, come Peppino con Totò, perché nella tradizione contadina, ripresa da gran parte degli enologi, serve ad ammorbidire i difficili tannini dell'aglianico. Un vitigno regalato dal mare, inizia il suo percorso timidamente in Costa d'Amalfi, è buon interprete nel Gragnano e nel Lettere, ancora nel Lacryma Christi, mentre a Ischia e nei Campi Flegrei è chiamato Per' é palummo, piede di colombo, per il colore rosso dei pedicelli quando la maturazione delle uve è alle porte. Non manca mai, anche se non è altrettanto significativo, nelle altre province della Campania, dai cui confini non esce mai. Benevento, soprattutto nell'areale del Taburno, è quella che lo ha adottato con più convinzione in purezza.

Diffuso da tempo immemorabile, il piedirosso è in genere interpretato come vino da bere giovane, fresco ed è sempre stato il rosso più consumato nelle bettole e nelle osterie del capoluogo prima dell'avvento della birra. Più di tutti gli altri vitigni rossi, ha sofferto la concorrenza dei bianchi sino a tutti gli anni '80, poi è passato decisamente in secondo piano per il boom dell'Aglianico. Ma adesso sta tornando di moda grazie alle sue caratteristiche di leggerezza e bevibilità.

### **Barbera del Sannio**

Il nome può ingannare: si tratta di uva molto diversa da quella piemontese. Ha toni meno acidi e più vellutati, beverina e dotata di un buon corredo aromatico che la rende piacevole e facilmente comunicabile. Adottata soprattutto nel comune di Castelvenere, è però diffusa un po' in tutto l'areale telesino sino a diventare, per ordine di importanza, il terzo vitigno autoctono a bacca rossa.



### **Sommarello**

Denominazione locale nel Fortore del nero di Troia che in collina acquisisce eleganza e grande piacevolezza confermando anche la predisposizione all'invecchiamento.

### **Piedirosso**

After Aglianico it is the most popular red grape in Campania. It often plays the role of co-actor, like Peppino with Totò because in the farmer tradition, followed by most winemakers, it serves to soften the hard tannins of Aglianico. A vine given by the sea, it began its career timidly in Costa d'Amalfi, it is a good performer in Gragnano and in Lettere, and in Lacryma Christi too, on the contrary at Ischia and Campi Flegrei it is called "Per 'e palummo", in other words foot of pigeon, for the red color of pedicles when maturation of grapes is coming. This kind of grape is present in the other provinces of Campania too, but not in an equal way and it doesn't exist outside Campania. Benevento, especially in the Taburno area, is the place which adopted it with more conviction in purity.

Spread from immemorial time, the Piedirosso is generally interpreted as a wine to drink young, fresh; it has always been the red most consumed in taverns and inns of the capital before the advent of beer. More than any other red grape varieties has suffered the competition from white up to all the 80s, then it has been overshadowed by the Aglianico's boom. But now it's coming back into fashion thanks to its lightness and drinkability.

### **Barbera del Sannio**

The name can be misleading: it's a different grape from that of Piedmont. It has less acid and more velvety tones, drinkable and with a good aromatic set which makes it nice and easily communicable. Adopted mainly in the town of Castelvenere, it is however diffused in all the area of Teleso, till to become, in order of importance, the third native vine with red berries.

### **Sommarello**

It is the Fortore local name for the so called "nero di Troia" wine, which acquires elegance and great pleasantness on the hill confirming the high susceptibility to increasing age.





## La Falanghina

Se dovessimo pensare ad un vitigno bianco per rappresentare davvero tutta la Campania avremmo una sola risposta: la Falanghina. La Falanghina ha conosciuto un successo commerciale enorme, è stata la prima risposta alla crisi del vino all'inizio degli anni '90, quando fu etichettata e imbottigliata in purezza da Leonardo Mustilli e da Gennaro Martusciello di Grotta del Sole. Un segnale inequivocabile perché dagli scaffali dei ristoranti di Napoli in pochi mesi sparirono i bianchi veneti che allora andavano per la maggiore.

La sua origine resta misteriosa, perché solo recentemente sono iniziati studi scientifici di un certo spessore. Sinora infatti c'erano solo citazioni raccolte qua e là da agronomi dell'800; si dice che il suo nome derivi dall'innovazione introdotta dai greci di far arrampicare le viti su pali chiamati falanghe perché il sistema ad alberello, molto diffuso in Grecia, in Campania creava problemi di sanità alle uve a causa dell'eccessiva umidità. Un lavoro molto dettagliato, portato avanti dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura e dall'Università di Portici, ha classificato in tutta evidenza due tipi, assolutamente diversi, che hanno in comune solo il nome. La Falanghina diffusa in provincia di Napoli e quella di tipo Beneventano facilmente riconoscibile perché ha un grappolo conico piramidale e l'acino è ellittico corto.

Rispetto alle altre uve a bacca bianca ritenute più nobili, come il Fiano e il Greco, la Falanghina mostra una versatilità di gran lunga superiore. Oltre che nella versione classica, rende molto bene se vinificata in legno o surmatura, mentre nella versione passita è sicuramente superiore, rende bene, infine, anche quando viene spumantizzata, sia con il metodo charmat che con il metodo classico.

Negli anni '90, di fronte all'incredibile successo commerciale, questo vino si è rapidamente diffuso ovunque anche grazie al buon rapporto tra qualità e prezzo. La Falanghina è versatile grazie alle sue caratteristiche, di colore giallo paglierino, a volte



### **Falanghina**

If we should think of a white grape to represent the whole Campania we would have only one answer: Falanghina for white wine and Aglianico for red wine. Falanghina has experienced a huge commercial success it was the first response to the crisis of wine at the beginning of the 90s when it was labeled and bottled in purity by Leonardo Mustilli and Gennaro Martusciello of Grotta del Sole. A clear signal: because from the shelves of restaurants in Naples, the Veneto white wines disappeared. Only recently scientific studies of a certain depth have started, so, its origin remains mysterious. Till now in fact there were only few quotations from 1800 agronomists; its name is said to come from innovation introduced by Greeks to make vines climb on stakes called "falanghe" because the system so called "ad alberello" very popular in Greece, in Campania created problem, because it spoiled the grapes with excessive moisture. A very detailed work carried out by the regional agriculture council and by the University of Portici, has clearly classified two types, completely different, that share only the name. The first type is the Falanghina of Naples province, that of the second type is the Benevento, easily recognizable because it has a conical pyramidal bunch and an elliptical short grape. Compared with other grapes with white berry which are considered more noble, as the Fiano and Greco wines, the Falanghina shows a superior versatility. Besides the classic version, it tastes well if vinified in wood while in the "passito" version is surely superior, it tastes well also when it is made sparkling wine, whether with the "charmat" method or with the classic method. In the 90s, with an incredible commercial success, this wine has rapidly spread across everywhere





giallo paglierino carico, si abbina bene a tutta la cucina di pesce della costa e a quella vegetariana di tutta la regione, sulle carni bianche, sui formaggi. Dal crudo dei frutti di mare alle zuppe con i funghi lo spettro è abbastanza ampio e nessun vino ha questa possibilità così ricca di utilizzazione. La sua nota acida le consente una buona evoluzione nel corso del tempo anche se non ci sono sinora vinificazioni spinte sull'invecchiamento. Al naso è piacevole, floreale, al gusto è intensa, fresca o abbastanza fresca e persistente. Forse nessun vitigno riesce ad esprimere meglio l'anima del palato campano.

### Coda di Volpe

Questa antichissima varietà campana a bacca bianca, citata da Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia", è ormai da tempo in fase di rilancio per almeno tre motivi. Il primo è che, scoperta e lanciata in purezza da Antonio Troisi e Domenico Ocone all'inizio degli anni '90, è stata la reale alternativa bianca all'aumento dei prezzi che ha interessato altri vini campani negli anni '90. Il secondo motivo è nella sua tipicità, non è popolare come la Falanghina e neppure alla moda come altri vitigni internazionali. Chi la sceglie in genere sa bere e apprezza la sua caratterizzazione varietale decisamente inconfondibile. In terzo luogo perché riserva delle sorprese davvero significative. Questo vitigno è diffuso in tutta la Campania, il suo nome deriva dal latino "Cauda Vulpium" per la sua forma caratteristica che ricorda appunto la coda della volpe e ha molti sinonimi fra cui Coda di Pecora, Pallagrello Bianco, Durante e Falerno. La sua storia è semplice e nascosta perché veniva utilizzata dai contadini per tagliare il greco e il fiano riuscendo ad abbassare subito l'acidità e anticipando così i tempi del consumo. Poi la scelta di anticipare leggermente la vendemmia e di vinificarla in purezza segnando, vendemmia dopo vendemmia, decisi passi in avanti. La particolarità di questo vitigno è nella sua tradizionale diffusione soprattutto nelle zone di rosso, lungo l'asse che da Taurasi porta a Torrecuso e poi sino a Castelvenere; le



thanks to the good ratio between quality and price. Falanghina is versatile thanks to its peculiarities, straw-yellowed, sometimes too dark it's good with all Coast fish courses, and with all vegetarian courses of the region, with white meats and cheeses. From raw seafood to mushroom soups, the spectrum is quite wide and other wines have no chance of which a widely use. Its acidity gives it a good evolution over time, even if there aren't till now vinifications based on ageing. It smells pleasantly and florally, and it tastes intense, fresh or quite fresh, and persistent. Probably no grape is able to better express the soul of the Campania palate.

### **Coda di Volpe**

This ancient variety of Campania grape with white berry, mentioned by Pliny the Elder in his *Naturalis Historia*, has been in relaunch phase for a long time, for at least three reasons. The first one is that discovered and launched in purity by Antonio Troisi and Domenico Ocone at the beginning of the 90s, it was the real white alternative to the increase of prices that affected other wines from Campania in the 90s. The second reason lies in its typicality, it is not as popular as Falanghina nor trendy like other international varieties and those who choose it usually know and appreciate its very distinctive varietal characterization. The third reason is the fact that it has very significant surprises. This kind of vine is spread in all the Campania area, its name comes from latin *Cauda Vulpum*, for its characteristic shape which reminds a foxtail and it has a lot of synonymous such as *Sheep's tail*, *White Pallagrello*, *Durante* and *Falernian wine*. It has a simple and secluded history, because it was used by peasants to cut *fiano* and *Greco* to reduce quickly the acidity and anticipate the consumption times, then the decision to lightly anticipate the grape harvest and to vinify it in purity making clear step forward, grape harvest after grape





sannio da bere - i principali vitigni

migliori aziende impegnate con l'Aglianico in genere lo propongono per completare la linea. Rispetto agli altri bianchi, la Coda di Volpe si abbina per vocazione alla cucina contadina dell'Appennino Meridionale.

### Greco

L'uva a bacca bianca del Sud più diffusa e apprezzata dal mercato è ben insediata da tempo anche nel Sannio dove entra nei blend oppure, sempre più spesso, è lavorata in purezza. Grande struttura, buona freschezza, predisposizione all'invecchiamento ne fanno una risorsa importante del patrimonio vitivinicolo sannita.

### Fiano

Dopo l'Irpinia e il Cilento, il Sannio è il territorio che ha adottato con maggiore convinzione questa uva pregiata che mostra buona adattabilità al terreno e abbinabilità a tavola.

### Agostinella

Uva bianca da qualche vendemmia rilanciata in purezza da alcuni produttori di Castelvenere: grande bevibilità immediata, fresca.

### Moscato

Questa uva diffusa in tutto il Sud sta emergendo nel Fortore come vitigno caratterizzante, sia dolce che secca. La combinazione tra le tecniche moderne in campagna e in cantina, il terreno e il clima regalano vini di grandissima eleganza e freschezza, sicuramente tra le migliori interpretazioni in Italia.



**E ancora:** *Sciascinoso, Cerreto, Grieco, Malvasia, Passolara di San Bartolomeo, Olivella, Carminiello, Palombina.* Sono uve comprese nell'immenso patrimonio genetico della vite sannita su cui si è iniziato a lavorare e a studiare pur essendo sempre state nei blend delle DOC.

harvest. The particularity of this vine is in its traditional diffusion, especially in areas of red along the axis that leads to Taurasi, Torrecuso, and then up to Castelvenere, the best firm involved with the Aglianico usually offer it to complete their offer. In comparison whit other whites, Coda di Volpe matches for vocation to the country cuisine of Southern Appennines.

### **Greco**

The most popular and appreciated South grape with white berry, has been well established for a long time in the Sannio too, where it enters in blend or it is increasingly processed in purity. Great structure, good freshness, predisposition to ageing, make of it a resource of Sannio wine heritage.

### **Fiano**

After Irpinia and Cilento, Sannio is the territory which has adopted with more conviction this quality grape which shows good adaptability to the ground and at table.

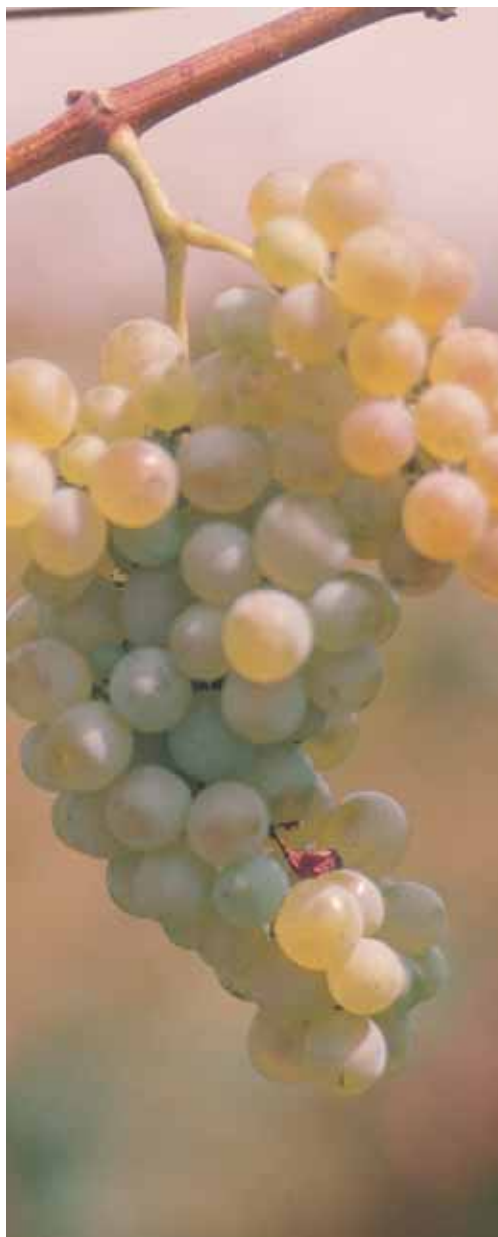
### **Agostinella**

It's a white grape which has been relaunched in purity by some manufacturers of Castelvenere: it has great immediate drinkability and it is fresh.

### **Moscato**

This kind of grape, spread in the entire Southern area, is emerging in Fortore zone as typical vine, whether sweet or dry. The combination between modern techniques used in the fields and in cellar, the soil and the climate, produces wines of great elegance and freshness, surely among the best performances in Italy.

**And more:** Sciascinoso, Cerreto, Grieco, Malvasia, Passolara di San Bartolomeo, Olivella, Carminiello, Palombina. They are grapes which are included in the vast genetical patrimony of Sannio, on which studies have started, though they have always been in the blend of the DOCS.





An aerial photograph of a vineyard in a hilly landscape. The foreground shows rows of grapevines with green and yellowing leaves, supported by wooden stakes. The middle ground features rolling hills with patches of green, yellow, and red vegetation. In the background, a road winds through the hills, and the landscape fades into a hazy distance. The overall scene is bathed in soft, natural light.

# LE AZIENDE DELLA STRADA DEI VINI

The enterprises of the wines road



*In order to protect the interests of the visitors coming to the Wine Road, the associates are held to guarantee the productive standards fixed by the internal Rulings, to undergo the approval of the managing committee with regard to the informative material, menus, Wine Menus and prices.*

A tutela dei turisti e dei visitatori della Strada del Vino, i soci, sono tenuti a garantire gli standard produttivi fissati dal Regolamento interno, a sottoporre all'approvazione del Comitato di gestione il materiale divulgativo distribuito, il Menù, la Carta dei Vini della Strada e i prezzi praticati.

Azienda Agricola DE.VI

Contrada Masseria Nuova

82100 Benevento

Tel. 0824.21544

Fax 0824.1810107

info@vinidevi.com

### L'AZIENDA

L'Azienda ricade nel comprensorio delle DOC del Taburno e del Sannio alle falde della collina S.Vitale nelle vicinanze della città di Benevento. Le uve vinificate vengono prodotte esclusivamente nella propria azienda su una superficie vitata di circa 17 ettari, caratterizzata da un clima peculiare, caldo ma non arido, freddo ma non rigido. Sui terreni, che hanno un'esposizione sud-ovest, sono impiantati vigneti policlonali locali con l'intento di produrre vini di qualità. La produzione viene realizzata con moderni impianti e una tecnica colturale per una limitata quantità per ettaro, dove la difesa fitosanitaria viene decisa in base ai risultati di continui monitoraggi effettuati in azienda, nel rispetto di un programma ecoambientale che si è sempre utilizzato e si sta realizzando tuttora. Particolare cura viene prestata per la scelta dell'epoca della vendemmia, che viene effettuata rigorosamente a mano. L'uva posta in cassette viene pigiata immediatamente. La fermentazione viene realizzata a temperatura controllata con lieviti indigeni, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, secondo una filosofia aziendale, che è forte della convinzione, peraltro suffragata da una esperienza ultraventennale, che il carattere, la personalità, la finezza, l'eleganza e la sobrietà di un prodotto sono il risultato di tutto quanto nasce, vive e si trasforma nel proprio ambiente.

Partendo da questi presupposti l'azienda produce vini bianchi molto strutturati, ricchi nella loro componente aromatica olfattiva e gustativa che stando in bottiglia acquisiscono affinamento e ricchezza.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 67 Km. uscita Benevento ovest, procedere in direzione Contrada Torrepalazzo, poi direzione Masseria Nuova.  
Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento ovest, direzione Benevento, dopo 16 Km. uscita Benevento ovest, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Sannio DOC Fiano
- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Greco
- Aglianico del Taburno DOC



## DE.VI

The firm is situated in the DOC districts of Taburno and Samnio at the foot of Saint Vitale hill near Benevento city. The vinified grapes are produced exclusively in the farm on a vine surface of about 17 hectares, characterized by a distinctive climate, hot but not arid, cold but not harsh. On South-west lands polyclonal vineyards are planted with the intention of producing quality wines. The production is done with modern facilities and a culture technique for a limited amount per hectare, where the chemical treatment is based on the results of continuous monitoring carried out in the firm, according to an eco-environmental program that has always been used and is being realized also now. Particular attention is given to the choice of the harvest time, which is done rigorously by hand. The grapes placed in boxes, are pressed immediately. The fermentation is realized on a controlled temperature with natural yeasts and without added selected yeasts, according to the firm philosophy, which is strong in the belief, supported by a twenty years-old experience that, the character, personality, finesse, elegance and sobriety of a product are the result of everything that is born, lives and changes in its environment. On this basis we produce highly structured white wines, with a flavor component rich in smell and taste, and that aging in the bottle, acquire refining and richness.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

SI NO

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●

Azienda Agricola Giòluna

Via Salvator Rosa, 19

82100 Benevento

Tel. 339.6423932

Fax 0824.316429

info@gioluna.it

www.gioluna.it



### L'AZIENDA

L'azienda Vinicola Giòluna inizia la sua attività commerciale nel 2006. Produce vini con uve prodotte nei vitigni di proprietà localizzati alle falde del Monte Taburno, soprattutto nel comune di Torrecuso. Gli obiettivi principali della giovane azienda sono la qualità del prodotto e l'innovazione, così come la ricerca di nuove tipologie di prodotto quale il rosato di Piediroso.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 69 Km. uscita Benevento centro.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 14 Km. uscita Benevento centro.

### Le Etichette:

- Greco di Tufo DOCG "Impavido"
- Fiano di Avellino DOCG "Intrepido"
- Taburno DOC Coda di Volpe "Mistero"
- Taburno DOC Rosato "Pupetto"
- Taburno DOC Falanghina "Libeccio"
- Taburno DOC Aglianico "Maestrale"
- Taburno DOC Coda di Volpe "Arcano"
- Taburno DOC Rosato "Pupo"

## GIO'LUNA

The wine industry Giòluna started its business in 2006. It produces wines with grapes grown in the vineyards of property which are located at the foot of Mount Taburno, mainly in Torrecuso town. The main objectives of the new farm are the quality of the product and innovation, as the search for new types of product such as rosé Piedirosso.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●	
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>		●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●

Oppida Aminea - Muratori

Contrada Coluonni, 20

82100 Benevento

Tel. 0824.334061 - 335.1331305

Fax 0824.351914

oppida.aminea@arcipelagomuratori.it

www.arcipelagomuratori.it

**L'AZIENDA**

Oppida Aminea è la Tenuta dell'Arcipelago Muratori dove il giallo è dominante nei grappoli di Falanghina, Greco e Fiano, varietà antiche del Sannio. Trentacinque ettari di vigneti che avvolgono la collina sovrastante la piana di Benevento con la Bella Dormiente che domina i filari. La cantina sarà posta a coronamento del vigneto che si estende intorno alla collina e avrà le caratteristiche tipiche dell'architettura del territorio.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 69 Km. uscita Benevento centro, tenere le indicazioni per Casa Circondariale, in coincidenza del carcere girare a destra (verso Apice), proseguire quindi per circa 1 Km.  
Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 14 Km. uscita Benevento centro, poi come sopra.

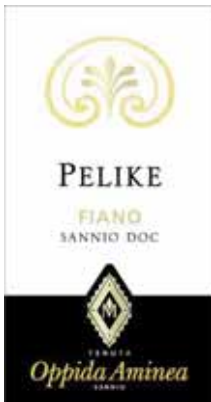
**Le Etichette:**

- Sannio DOC Falanghina "Caracena"
- Sannio DOC Greco "Caucino"
- Sannio DOC Fiano "Pelike"



## MURATORI

Oppida Aminea is the estate of Archipelago Muratori where yellow is the dominant color in bunches of Falanghina, Fiano and Greco, ancient varieties of Sannio. Thirty-five acres of vineyards that surround the hill overlooking the plain of Benevento with "La Bella Dormiente" ( the beautiful sleeping woman of Samnium), which dominates the vineyards. The winery is in the vineyards that stretch around the hill and has the characteristics typical of the area.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>		●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>		●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>		●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	solo su prenotazione/by appointment	●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●



Collina di Roseto

Contrada Roseto, 19

82100 Benevento

Tel. 0824.29425 - 340.1640247

Fax 0824.29425

collinadiroseto@tin.it

www.collinadiroseto.it

L'azienda è situata in cima ad una collina alle porte della città di fronte alla "dormiente del Sannio", ricavata dal recupero e restauro di pertinenze agricole, gode di un panorama a 360 gradi immerso tra vigneti e oliveti che infondono serenità e quiete ai nostri ospiti.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 67 Km. uscita Benevento ovest, svoltare a sinistra, direzione stazione, e raggiunta la rotonda dei Pentri procedere in direzione Contrada Olivola - zona industriale, poi seguire le indicazioni aziendali.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 16 Km. uscita Benevento ovest, poi come sopra.

### Produzioni Aziendali:

Vino DOC, olio extravergine di oliva, allevamento di suino nero e produzione di insaccati, conserve, cereali, ortaggi.



### COLLINA DI ROSETO

The firm is located at the top of a hill near the city, in front of the “ La Bella Dormiente” ( the beautiful sleeping woman of Samnium), derived from the restoration of agricultural estates, it boasts a 360 degree panorama, surrounded by vineyards and olive groves which give serenity and calm to our guests.

Farm Products: DOC wine, extra virgin olive oil, black pig breeding and production of sausages, cereals, vegetables.



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- **Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours**  
Tutto l'anno su prenotazione
- **Numero camere / Rooms**  
4 camere matrimoniali con servizi
- **Numero complessivo posti letto / Beds**  
11
- **Servizi accessori offerti / Service**  
Scuola di cucina, fattoria didattica, mountain bike, partecipazione alle attività aziendali, visita di un museo della civiltà contadina.
- **Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists**  
Festa della mietitura e trebbiatura con usi e macchine d'epoca.
- **Lingue parlate / Languages Spoken**  
Inglese

Ristorante "La Pignata"

Via Comestibili(all'interno della  
Galleria Commerciale "Malies".)

82100 Benevento

Tel. 0824.851635 - 0824.326182 -

347.8107725

info@ristorantelapignata.com

gaudenzio.dimella@tin.it

www.ristorantelapignata.com

### L'AZIENDA

Il nome "Pignata" ricorda una pentola di terracotta lasciata nella cenere del camino dai pastori per tutta la mattinata a bollire piena di fagioli o di zuppe varie di verdure. La chef e animatrice del locale, Irene Muccilli, ha voluto trasferire questo favoloso ricordo della sua giovinezza nel ristorante, andando alla ricerca premurosa del vero gusto di una volta. Ci riesce perché forte è la sua capacità, l'amore per l'arte culinaria e il rispetto per la gente che viene a mangiare nel ristorante. Il sogno è quello di poter trasferire nei piatti proposti i profumi ed i sapori netti del territorio. Con la semplicità e la tradizione che le nonne hanno trasmesso alle mamme e che le mamme trasmettono alle figlie e ai figli. Così il sogno non finirà...come non finiscono tutte le cose fatte con amore e per amore. E poi la tradizione si rinnova, evolve e si perfeziona...inizia così un nuovo futuro..l'anima della continuità... Sempre nel rispetto maniacale dei grandi prodotti della terra sannita e sempre con la certezza che il gusto e l'arte stanno nella semplicità. "La Pignata" è tutto questo. Da segnalare: "I menù della Storia", un esaltante percorso enogastronomico che si prefigge l'obiettivo di condurre, tramite l'arte culinaria, il cliente sulle orme della grande cucina italiana e dei prodotti tipici che da sempre vengono proposti dalla ristorazione tradizionale di qualità. È il caso di citare: "Sua Maestà il Baccalà", "Menù Regio Tratturo", "Le Terre dell'Aglianico". Ogni menù corrisponde ad un'occasione e ad un avvenimento, sempre attenti alla storia del territorio, alla cultura contadina e dei pastori. Accanto al ristorante di Benevento, continua ad operare anche la sede storica di Pontelandolfo che servirà tutti i clienti che su prenotazione vorranno servirsi della cucina della famiglia Di Mella.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 69 Km. uscita Benevento centro.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 14 Km. uscita Benevento centro

### Giorni ed orari di Apertura:

Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena tranne domenica sera e lunedì per l'intera giornata.



## LA PIGNATA

The name "pignata" reminds a pot made of clay and left in the ashes of the fireplace by the shepherds all the morning to boil full of beans and vegetable soups. The chef and animator of the restaurant, Irene Muccilli, wanted to transfer this wonderful memory of her youth in the restaurant, looking for the real flavor of ancient days. She can do it because strong is her ability, the love for culinary art and the respect for the people that come to eat in the restaurant. Her dream is to succeed in transferring in the proposed dishes the smells and the clear flavors of the territory. With the simplicity and the tradition that the grandmothers have handed down to mothers and that they give to daughters and sons. In this way the dream will never end...like never end all the beautiful things made with love and for love. And then the tradition renews, evolves and improves...and so begins a new future... the soul of continuity... always in the obsessive respect of the great products of the Sannio land and always with the certainty that flavor and art reside in simplicity. "La Pignata" is all this. It must be pointed out "I menu della Storia" an exciting taste route with the aim of leading through the culinary art, the customer on the traces of the great Italian cooking and of the typical products that have always been proposed by the traditional catering of high quality. It's the case to quote "it Majesty codfish", "Tratturo royal menu", "lands of aglianico". Each menu corresponds to a particular occasion and an event, paying always attention to the territory history, to the rural culture and to the shepherds.

Beside the restaurant in Benevento there is also the historical site in Potelandolfo which will serve all the customers, who will book, typical dishes of Di Mella cuisine.



Azienda Agricola “ De Mezza Nicola “  
di Cosimo De Mezza  
c.da Pietra di Tocco 82030  
Campoli del Monte Taburno (BN)  
0824.873016 - 340.3148401  
0824.873016  
cosimodemezza@libero.it

**L'AZIENDA**

L'azienda agricola fondata nel 1909, è stata tramandata da padre in figlio, fino ad oggi. Nel 2004, il proprietario decide di introdurre delle innovazioni, al fine di lavorare le uve aziendali con l'intento di ottenere un vino di qualità quale, l'Aglianico, ambasciatore privilegiato del Taburno. L'azienda consta di circa 4,5 ettari in proprietà e cinque in fitto, coltivati secondo il metodo della coltura biologica, così come prevede il Reg. CE 2092/91

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, svoltare a destra, direzione Foglianise dopo circa 10 Km. si raggiunge Campoli.

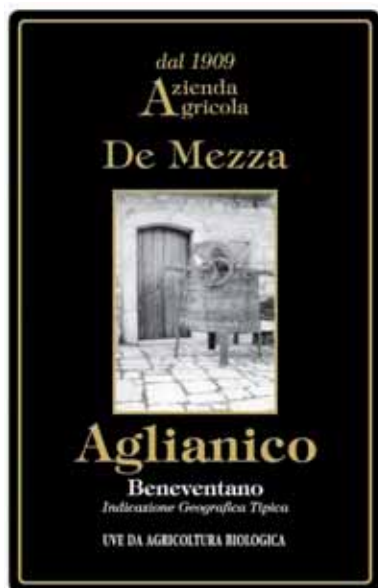
Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Beneventano IGT Aglianico
- Aglianico del Taburno DOC
- Sannio DOC Aglianico
- Taburno DOC Coda di Volpe

**Altre produzioni aziendali:**

- Olio Extravergine di oliva
- Ciliegie



## DE MEZZA NICOLA

The firm was founded in 1909 and has been handed on from father to son until today. In 2004, the farm owner decided to introduce innovations in order to work the firm grape with the intent to obtain a quality wine such as the Aglianico, the privileged ambassador of Taburno. The firm has about 4.5 hectares of property and 5.00 in rent, grown with the method of organic farming, according to the EC Regulation 2092/91

Other products: Extra virgin olive oil; Cherries.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings		●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards		●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome		●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking		●
Parcheggio pullman / Coach parking		●
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / overnight		●

Terra di Briganti  
 Contrada Tacedo  
 82027 Casalduni (BN)  
 Tel. 0824-856388  
 3471257684 347 2713136  
 0824-856388  
 info@terradibriganti.it  
 www.terradibriganti.it

#### L'AZIENDA

"...nel 1861 la pagliaia di Contrada Colli, Fontanagrega e il bosco Ferrarise erano, di giorno, località di sosta e di ristoro dei briganti"; la nostra azienda sorge al centro di questo triangolo, da cui il nome Terra di Briganti. Terra di Briganti nasce dalla tradizione della famiglia, da sempre esperti coltivatori, che hanno custodito per generazioni il culto della natura e l'amore per i frutti della terra. L'ottimale esposizione solare delle vigne, la pendenza delle colline e le basse rese per ettaro, consentono di ottenere delle uve che conservano la qualità e i sapori di un tempo, donando un carattere unico al nostro vino.

L'intera filiera produttiva, dalle materie prime al prodotto finito, viene controllata, garantita e certificata da "Suolo e Salute" per offrire prodotti biologici certificati. La piccola azienda agricola a conduzione familiare, è situata a pochi chilometri da Benevento, sulle colline di Casalduni, con vista sul massiccio del Taburno, a 350 metri s.l.m. Nelle nostre cantine, la diraspatura, la pressatura soffice e la fermentazione controllata sono ottenute con moderne tecnologie che non alterano il risultato del prodotto, preservandone il gusto naturale.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, svoltare a sinistra, direzione Ponte, dopo circa 1 Km. incontrerete il bivio per Casalduni che dista circa 8 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, poi come sopra.

#### Le Etichette:

- Sannio DOC Aglianico "Martummè"
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Sciascinoso
- Sannio DOC Piedirosso
- Sannio DOC Coda di Volpe
- Beneventano IGT Falanghina Passito

#### Altre produzioni aziendali:

Olio di oliva extravergine Ortice



## TERRA DI BRIGANTI

"...In 1861 the barn of Contrada Colli,

Fontanagrega and the Ferrarise wood were,

In the morning, places of rest and refreshment for bandits";

Our company is located in the center of this triangle, hence the name Land of Bandits. Terra di Briganti comes from the family tradition, always expert farmers, who have treasured for generations the worship of nature and love for the earth's fruits.

The wonderful sunny climate of the vineyards, the slope of the hills and the low production per hectare, allow to obtain grapes that preserve the quality and flavor of old time, giving a unique character to our wine. The entire productive process, from raw material to finished product, is tested, guaranteed and certified by "Soil and Health" to offer certified organic products. The small family farm is located not far from Benevento, on the Casalduni hills, overlooking the Taburno massif at 350 metres above sea level. In our wine cellars, rasing, the pressing and controlled fermentation are obtained with modern technologies which do not alter the result of the product, while preserving the natural taste.

Other products: "Ortice" Extra virgin olive oil



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura Days and opening hours	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno by appointment only and at certain times of the year
Giorni ed orari di Visita Days and visiting hours	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno by appointment only and at certain times of the year
Lingue parlate Languages Spoken	fra - ted

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments	●
Pernottamento / overnight	●



Antica Masseria Venditti

Via Sannitica, 122

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.940306

Fax 0824. 940301

masseria@venditti.it

www.venditti.it

**L'AZIENDA**

L'Antica Masseria Venditti prende il nome dalla residenza di famiglia del 1595. Probabilmente costruita sulle fondamenta di un convento di monaci benedettini dediti alla produzione di derrate alimentari per approvvigionare le abbazie del territorio. La maggiore produzione era riservata al vino, bene prezioso ed indispensabile. Si trovano citazioni sulla masseria dalle pagine di un diario del territorio del 9 ottobre 1860. L'Antica Masseria Venditti ha sempre coltivato i propri vitigni, vinificato le proprie uve e affinato i propri vini, con amore, con passione.

E con i tempi che mutavano, ha saputo adeguarsi, unendo alla "umanità" dell'antica metodica la "razionalità" della moderna tecnologia.

Il metodo di produzione che già la prima edizione della guida Gambero Rosso '88 definiva "biologico", ha consentito di ottenere un prodotto naturale, al fine di raffinare ed impreziosire la neta-bevanda di Bacca per renderla desiderabile e competitiva sia per la qualità che per l'immagine. Il centro aziendale dell'Antica Masseria Venditti ha una nuova struttura, nata da un'attenta idea di Nicola e finalmente realizzata. In questo luogo tutto è incentrato sul vino, sulla storia e sulla cultura, e la sua denominazione è "isola di cultura del vino". Tutti gli spazi sono stati pensati anche per accogliere gli enoturisti. La cantina è affiancata da un vigneto didattico, dove sono reimpiantate 20 varietà di vitigni autoctoni.

Si organizzano visite guidate che danno la possibilità di percorrere tutta la filiera produttiva. Nella sala degustazione è gelosamente custodito un torchio maestoso della fine del '500, denominato "torchio di Plinio". Fanno da cornice le originali opere artistiche di Lorenza, moglie di Nicola, magnificamente utilizzate per la grafica aziendale.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telese Terme, direzione Telese Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telese Terme, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Falanghina Bianco "Vàndari"
- Sannio DOC Barbera Rosso "Barbetta"
- Solopaca DOC Bianco "Bacalàt"
- Solopaca DOC Rosso "Bosco Caldaia"
- Sannio DOC Aglianico "Marraioli"
- Grappa di Barbetta.

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine di oliva.



## ANTICA MASSERIA VENDITTI

The Ancient Venditti Firm is named after the family residence of 1595. Probably built on the foundation of a Benedictine monks convent devoted to the production of foodstuffs to supply abbeys of the area. Most of the production was addicted to wine, precious and indispensable. Citations can be found on the pages of a diary of the territory of 9 October 1860. Antica Masseria Venditti has always cultivated its vines, vinified its grapes and aged its wines, with love and passion. And with times changing, it has been able to adapt to it, joining the "humanity" of the ancient method, the "rationality" of modern technology. The method of production that already the first edition of the guide Gambero Rosso '88 called "biologic" has allowed to obtain a natural product, in order to refine and enhance the nectarine drink of Bacchus to make it desirable and competitive both for quality and image Antica Masseria Venditti's farm has a new structure, the result of an old idea of Nicola, at last realized. In this place everything is focused on wine, history and culture, and its name is "Island of wine culture." All the spaces have been designed also to accommodate the wine tourists. The winery is sided by a teaching vineyard, where 20 varieties of native vines are replanted. Guided tours to walk the entire production chain are organized. In the tasting room a majestic winepress of the end of '500 is jealously guarded, called "the Pliny winepress". The original artistic works of Lorenza, Nicola's wife, are beautifully used for the business graphics.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *Dal lunedì al sabato dalle ore 8.30-13,00*  
 Days and opening hours *alle ore 15,00-18,30*

Giorni ed orari di Visita *solo su prenotazione*  
 Days and visiting hours *by appointment only*

Lingue parlate *eng - fra*  
 Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings ●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment ●

Visita Vigneti / Visit Vineyards ●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work ●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome ●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment ●

Parcheggio auto / Parking ●

Parcheggio pullman / Coach parking ●

Carta di Credito / Creditcards ●

Ristoro / Refreshments ●

Pernottamento / overnight ●

Ca'Stelle di Antichi Sapori S.a.s

Via Nazionale Sannitica, 48

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.940232 - 349.7972039

Fax 0824.1810570

castelle@castelle.it

www.castelle.it

### L'AZIENDA

Il Sannio Beneventano, oltre a rappresentare la zona più vitata della Campania, è oggi attraversato da un rinnovato entusiasmo produttivo di qualità, grazie all'ingresso di nuovi giovani attori. In questo nuovo contesto si inseriscono a pieno titolo Maria Pina, Mariano e Raffaele Assini, giovani imprenditori del vino, ma con lunga tradizione familiare, che hanno deciso di intraprendere, nel 2003, un nuovo progetto denominato Ca'stelle. L'obiettivo del progetto Ca'stelle è quello di dare valore espressivo alle caratteristiche di tipicità di antichi vitigni autoctoni e tradizionali del Sannio Beneventano, attraverso l'utilizzo di moderne tecnologie di produzione, nel rispetto della tradizione, della tipicità varietale e del legame con il territorio di origine. La cantina, dotata delle più moderne tecnologie di produzione, si estende su una superficie coperta di 600 mq.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Sannio DOC Falanghina "Kydonia"
- Sannio DOC Aglianico "Propileo"
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Barbera
- Sannio DOC Rosato
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Greco
- Beneventano IGT Falanghina
- Beneventano IGT Aglianico
- Beneventano IGT Greco
- Beneventano IGT Novello
- Beneventano IGT Falanghina Passito
- Vino Spumante Brut



## CA STELLE

The Sannio Beneventano area, beside being the area with most vineyards in Campania, is now showing a renewed enthusiasm of quality production, thanks to the entry of new young actors. Maria Pina, Mariano e Raffaele Assini, young entrepreneurs of wine, but with a long family tradition belong to this new context, they decided to undertake in 2003 a new project called Ca'stelle. The Ca' stelle project's objective is to give expressive value to the typical characteristics of ancient and traditional grape varieties of the Sannio Beneventano area, by the use of modern production technologies but respecting the tradition, variety typicality and the link with the territory. The wine cellar, endowed with the most modern production technologies, covers an area of 600 square meters.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura

*Days and opening hours*

Tutti i giorni dalle 8:30 alle 12:30

e dalle 15:00 alle 19:00.

Giorni ed orari di Visita

*Days and visiting hours*solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno  
by appointment only and at certain times of the year

Lingue parlate

eng

*Languages Spoken*

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment

●

Visita Vigneti / Visit Vineyards

●

Partecipazione a lavori stagionali / Participation in seasonal work

●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome

●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment

●

Parcheggio auto / Parking

●

Parcheggio pullman / Coach parking

●

Carta di Credito / Creditcards

●

Ristoro / Refreshments

●

Pernottamento / overnight

●

Azienda Vitivinicola Di Santo Ugo

Via Scavi, 45

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.940755 - 0824.940310

347.5307619

Fax 0824.940755

mavilokkt@libero.it

#### L'AZIENDA

L'azienda nasce dall'entusiasmo di due fratelli: Antonio e Ugo Di Santo, mossi dal desiderio di realizzare il sogno di un uomo: il padre Raffaele. L'intento comune e il sogno condiviso si sono concretizzati nell'azienda di famiglia, ubicata nelle verdi colline di Castelvenere, terra di grandi vini e paese natale del Vescovo Barbato, il santo che convertì i Longobardi al cristianesimo. L'antico retaggio e la passione per la vite consentono la produzione di vini di qualità, sempre più apprezzati.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

#### Le Etichette:

- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Barbera
- Sannio DOC Coda di Volpe
- Sannio DOC Bianco
- Sannio DOC Rosso.



## DI SANTO UGO

The firm rises from the enthusiasm of two brothers: Antonio and Ugo Di Santo, driven by the desire to realize the dream of a man, their father Raffaele. The common intention and the shared dream have now come true together in their family farm, placed among the green valleys of Castelvenere, land of great wines and birthplace of the bishop Barbato, the saint who converted Longobards to the Christian faith. The old tradition and the passion for vineyard allow the production of good quality wines, more and more appreciated.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 19:00. Domenica dalle ore 9:00 alle 14:00
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno by appointment only and at certain times of the year
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●	
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●

Azienda Vitivinicola Pacelli

Contrada Petrarà, 25

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.940468

349.6967696 - 338.9298615

Fax 0824.940468

pacelli.mario@libero.it

#### L'AZIENDA

L'Azienda agricola vitivinicola Pacelli è situata in località Petrarà nel comune di Castelvenere, piccolo centro sulle verdi colline del Sannio Beneventano, ed è gestita dalla famiglia che cura direttamente l'organizzazione della vigna, la vinificazione e la commercializzazione dei vini.

L'estensione aziendale è di circa 10 ettari e la natura del terreno è prevalentemente calcareo-argillosa. La forte vocazione vitivinicola del paese mira alla produzione di vini autoctoni di alta qualità, valorizzando, in tal modo, quelli che sono i vitigni tradizionali di queste terre. L'azienda, nel pieno rispetto di questa tradizione, si dedica alla produzione di vini DOC e IGT quali Barbera, Aglianico, Falanghina e Coda di Volpe, cercando sempre di migliorare il livello qualitativo, sia operando un restauro agrario della vecchia vigna con nuovi reimpianti, sia in cantina con l'ammodernamento delle attrezzature. La raccolta delle uve viene fatta a mano, mentre la fermentazione e la vinificazione avvengono prevalentemente in serbatoi di acciaio, usando metodi tradizionali con la passione e l'esperienza tramandati di generazione in generazione.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

#### Le Etichette:

- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Barbera
- Beneventano IGT Coda di Volpe
- Solopaca DOC Aglianico

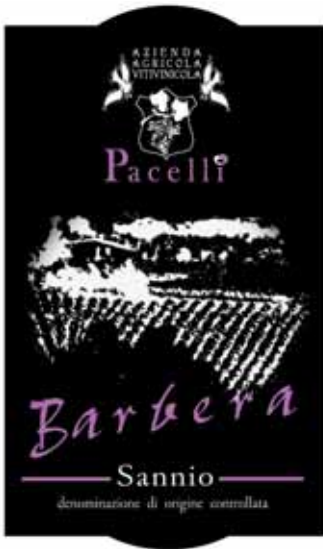
#### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva.



## PACELLI

The firm is situated in The area of Petrarà in the town of Castelvenerè, small town on the green hills of Sannio, managed by the family that directly takes care of the vineyard, production and sale of the wine. The farm has an extension of about ten hectares and the field is calcareous-clay. The great vocation for the production of wine is aimed at the production of quality native wine, so revaluing the traditional vineyards that characterize the whole area. The farm, respecting this tradition, dedicates itself to the production of DOC and IGT wines such as Barbera, aglianico, falanghina e coda di volpe, trying to improve the quality level by renovating the old vineyards with new grapes and also updating the wine cellar with new machinery. The grape harvest is handmade, while fermentation and wine making are made in steel tanks, using traditional methods with the passion and experience passed down from generation to generation.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle ore 8:00 alle 19:00. Domenica dalle ore 8:00 alle 14:00
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno by appointment only and at certain times of the year
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

SI NO

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●



Azienda Vitivinicola Anna Bosco

Via San Tommaso, 34

82037 Castelvenero (BN)

Tel. 0824.940483

Fax 0824.940881

fmvenditti@libero.it

### L'AZIENDA

Dal 1974, nella terra degli antichi Sanniti, un popolo ricco di storia e di tradizioni vitivinicole, in un'area collinare, a nord-ovest del comune di Castelvenero, nel cuore della Campania e nei territori più vocati e meglio esposti, vengono prodotte le genuine uve di produzione propria.

Tipiche del "Vennerese", il paese più vitato della Campania e terra di vino pregiato delle colline del Sannio Beneventano, queste uve sono tutt'ora lavorate alla maniera antica. Il basso quantitativo di uva prodotta e la bassa resa di vino ottenuto, consentono alla piccola "Azienda Anna Bosco", di produrre eccellenti vini molto apprezzati dagli intenditori.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenero che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Sannio DOC Falanghina "San Tommaso"
- Sannio DOC Barbera "Armonico"
- Beneventano IGT Barbera "Don Bosco"



## ANNA BOSCO

The firm. From 1974, in the land of the ancient Samnites, a people rich of history and tradition about wine, in a hilly area, at the North-west of Castelvenere, in the heart of Campania and in the most dedicated and the better exposure, the genuine grapes of the firm production are made. Typical of "Vennerese" the town with the major number of vineyards in Campania and land of good wine of the Sannio hills, these grapes are still cultivated according to the old tradition. The low quantitative of grapes produced and the low production of wine, allows the little farm "Anna Bosco" to produce excellent wines very appreciated by connoisseurs.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura

*Days and opening hours*

Dal lunedì al sabato dalle 9:00 alle 20:30.

Domenica dalle 9:00 alle 20:30.

Giorni ed orari di Visita

*Days and visiting hours*solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno  
by appointment only and at certain times of the year

Lingue parlate

*Languages Spoken*

eng

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment

●

Visita Vigneti / Visit Vineyards

●

Partecipazione a lavori stagionali / Participation in seasonal work

●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome

●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment

●

Parcheggio auto / Parking

●

Parcheggio pullman / Coach parking

●

Carta di Credito / Creditcards

●

Ristoro / Refreshments

●

Pernottamento / overnight

●

Fontana delle Selve  
Via Nazionale Sannitica, 20  
82037 Castelvenere (BN)  
Tel. 0824.940671  
Fax 0824.940814  
info@fontanadelleselve.it  
www.fontanadelleselve.it



#### L'AZIENDA

Nel cuore del Sannio Beneventano, tra i suggestivi impianti viticoli disposti ad anfiteatro, sorge l'azienda Cantine Fontana delle Selve. Grande attenzione alla cura delle vigne, autentici gioielli, e meticolosa applicazione delle piu' moderne tecniche di cantina sono le caratteristiche dell'impronta aziendale, cui si aggiunge un profondo gusto per l'accoglienza, concretizzato nel progetto di realizzazione di una sala-gazebo destinata alla degustazione.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

#### Le Etichette:

- Sannio DOC Barbera "Thelemako"
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Aglianico Barricato "Don Giovanni"
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Greco
- Sannio DOC Aglianico Rosato
- Beneventano IGT Bianco "Colle dei Lupi"
- Beneventano IGT Rosso "Colle Dei Lupi"
- Beneventano IGT Falanghina
- Beneventano IGT Aglianico
- Grappa Barricata di Barbera.

**FONTANA DELLE SELVE**

*In the heart of Sannio, among the suggestive vineyards placed like amphitheatre, lies the farm Cantine Fontana delle selve. It gives great attention to the care of the vineyards, real jewels and careful use of winery techniques are the firm's characteristic, to which they also add a sweet welcome, with a room where it is possible to taste the wines.*



**SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED**

<b>Giorni ed orari di Apertura</b> <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle 8,30 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 17,00 <i>(la domenica solo su prenotazione)</i>
<b>Giorni ed orari di Visita</b> <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
<b>Lingue parlate</b> <i>Languages Spoken</i>	eng - fra - ted

SI NO

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●

CasaldiVenere di Danilo Verrillo

Via Fontana delle Selve, 9

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.940033 - 328.4326877

Fax 0824.940033

casaldivenere@inwind.it

### L'AZIENDA

L'azienda vitivinicola "CasaldiVenere" è ubicata alle pendici delle colline di Contrada Tore nel Comune di Castelvenere.

Il particolare nome dell'azienda deriva da "Vieneri", nato come casale nel 1308 e detto più precisamente "Casal-Vieneri"; nel 1500 con la costruzione di un castello, "Casal-Vieneri" divenne "Castiel Venere", da cui il nome attuale di Castelvenere.

Percorrendo il sentiero che attraversa i vigneti di proprietà si arriva in cima ad un poggio da cui si gode una vista magnifica: la cantina, l'abitazione, il centro cittadino e gran parte della valle telesina, con il suo paesaggio suggestivo a mo' di scacchiera colorato dalla natura.

I terreni aziendali di natura argillosa, la buona esposizione solare, le tecniche particolari di lavorazione in campo e pratiche enologiche accurate fanno sì che il prodotto finale risulti di eccellente qualità.

In questa oasi di pace e tranquillità si avrà modo di riscoprire sapori antichi, immagini e ricordi della cultura contadina che aspettavano solo di tornare alla memoria; si potrà toccare con mano come, a volte, le piccole cose possano diventare grandi...

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Beneventano IGT Falanghina
- Beneventano IGT Barbera
- Beneventano IGT Aglianico

(in etichetta vengono rigorosamente indicati il foglio e la particella catastale).



## CASAL DI VENERE

The wine farm "Casal di Venerè" is situated on the slopes of the Contrada Tore hills, in the municipality of Castelvere. The particular name of the firm comes from "Vieneri" born as rural home in 1308, and known as "Castiel-Vieneri", in 1500 with the building of a castle, "Casal-Veneri" it became "Castiel Venerè" from which the modern name Castelvenere. Going along the path that crosses the owned vineyards you arrive at the top of a hillock from which it is possible to admire a wonderful scenery: the wine cellar, the house, the town center and most of the Telesina valley, with the landscape like a chessboard colored by nature. The clayey farm's fields, the good sun exposition, the particular processing technique and the accurate enological practice make the final product of excellent quality. In this area of peace and calm you can discover old flavours, images and memories of the rural culture that were only waiting for coming back. You can touch with hand, as, sometimes, the little things can become big...



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

**Giorni ed orari di Apertura** *Dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00 - Domenica dalle 8:00 alle 12:00*  
**Days and opening hours**

**Giorni ed orari di Visita** *solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno*  
**Days and visiting hours** *by appointment only and at certain times of the year*

**Lingue parlate** *eng - fra*  
**Languages Spoken**

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / overnight		●

Fattorie Ciabrelli

Via Italia, 3

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824 - 940565 335.1287778

Fax 0824 - 940928

fattoria@ciabrelli.it

www.ciabrelli.it

**L'AZIENDA**

L'azienda agricola Fattoria Ciabrelli è un'azienda a conduzione diretta di Antonio Ciabrelli che, nel 1976, l'ha ricevuta dal padre Raffaele, iniziando così la produzione di vino in bottiglia. Sita nel Comune di Castelvenere, fulcro della viticoltura sannita, l'azienda si estende su una superficie di circa 5 ettari, tutti nel comune di residenza e si è impegnata, sin dall'inizio, nella riscoperta e valorizzazione di antichi vitigni. I criteri di produzione biologica, sanità e qualità, sono stati curati fino all'esasperazione e, dal 1998, si è deciso di sottoporre i vigneti a controlli e certificazione, nell'intento di abbinare ai già benefici effetti del vino, quelli di una sanità certificata ai massimi livelli. Nel 1993, si è deciso di aprire l'azienda ai visitatori, per dare loro l'opportunità di gustare i propri vini all'interno della vecchia cantina adibita a locale enoturistico, che abbinata ad ogni tipo di vino una pietanza tradizionale del proprio paese. Tutto questo per avvicinare la città alla campagna e trascorrere un'intera giornata a stretto contatto con la natura e tutto ciò che essa offre di sano e genuino, riscoprendo il valore delle cose semplici.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Falanghina "Alexia"
- Sannio DOC Coda di Volpe "Jenn'emois"
- Sannio DOC Barbera "Repha'el"
- Sannio DOC Aglianico "Anthos"
- Beneventano IGT Rosso "Solo"
- Grappa di Barbera "Ciabrelli"



FATTORIE CIABRELLI

The firm Fattoria Ciabrelli is a family business directed by Antonio Ciabrelli that, in 1976, inherited it from his father Raffaele, beginning in this way the production of wine in bottles. The firm is situated in the town of Castelvenere, very important for the production of wine, the farm has an extension of 5 hectares all in the town of residence and involved, since the beginning in the discovery and development of old vineyards. The biological production standards, healthy and quality, have been observed to exasperation and from 1998, they decided to submit it to control and certifications with the aim to add to the effective benefits of wine a high level certificate of quality. In 1993 they decided to open the farm to visitors so that they could taste the wines in the old wine cellar used as a wine touristic place, which matches each type of wine a traditional dish of the town. They do all this because they are trying to make the country closer to town and making possible to spend a whole day in contact with nature and with all that it offers of healthy and genuine, discovering the value of simple things.



SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *Days and opening hours* Aperto tutti i giorni, solo su prenotazione.

Giorni ed orari di Visita *Days and visiting hours* Aperto tutti i giorni, solo su prenotazione.

Lingue parlate *Languages Spoken* eng

SI NO

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●



I Pentri

Via Nazionale Sannitica, km 72

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.940644

Fax 0824.940644

ipentri@gmail.com

**L'AZIENDA**

L'azienda agricola "I PENTRI", prende nome dalla antica tribù italica che popolava le aree in cui essa è ubicata. La Cantina, situata nel Comune di Castelvenere, è stata il naturale sbocco di una tradizione familiare della coltivazione della vite continuata nel tempo. La ricerca di cloni originari della zona costituisce una delle peculiarità dell'azienda, la quale ha l'obiettivo di valorizzarne le straordinarie potenzialità. La filosofia dell'azienda è tesa alla produzione di soli vini di qualità in un'ottica di eccellenza produttiva che esalti le caratteristiche naturali dell'uva.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere. Dopo circa 6 Km., percorrendo la S.S. 87 in direzione Guardia Sanframondi, si raggiunge l'azienda.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Beneventano IGT Falanghina "Flora"
- Beneventano IGT Aglianico
- Beneventano IGT Piediroso "Kerres"
- Beneventano IGT Rosso "Imbres"
- Beneventano IGT Aglianico "Pietra della Volpe"
- Beneventano IGT Fiano "L'Amore delle Api"
- Beneventano IGT Passito "ISS"



I PENTRI

the firm takes the name from the ancient italic tribe that lived in the area where it is located. The wine cellar, situated in the municipality of Castelvenere, has a long tradition passed down from generations in the production of wine. The research of original clones of the area represents a distinctive feature of the firm, with the aim of increasing the value of its potentialities. The purpose of the farm is the production of wines of good quality in order to produce an excellence that should exalt the natural characteristics of the grape.



SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle 9:00 alle 19:00, domenica dalle 9:00 alle 13:00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione by appointment only.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

SI	NO
----	----

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●

Petrare

Via delle Cantine, 12

82037 Castelvenere (BN)

Tel .0824.940464 - 347.3580852

320.1967320

Fax 0824.940464

dimuccioraffaele@hotmail.it

**L'AZIENDA**

L'azienda nasce nel 1994 da una lunga storia fatta di genuinità, accoglienza e servizio; premiata per i suoi prodotti di qualità, frutto di un'agricoltura tradizionale praticata da sempre. Dalle uve prodotte nei vigneti situati nei territori di Castelvenere e San Salvatore l'azienda produce soprattutto vini a Denominazione di Origine Controllata.

Le tecnologie di produzione, dalla vigna alla cantina, sono volte: al rispetto dell'ambiente, alla conservazione della tipicità, al controllo della qualità ed alla genuinità dei prodotti.

Da sottolineare l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Barbera
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Rosso
- Solopaca DOC Rosso
- Beneventano IGT Greco
- Beneventano IGT Rosato.



**PETRARE**

The firm was born in 1994, by a long history of genuineness, welcome and service; reward for its products of good quality produced using the old traditional agriculture. The grapes produced in its own vineyards situated in the municipality of Castelvenere and San Salvatore, the firm produces mainly DOC wines. The methods used to produce wine from the field to the wine cellar are aimed at : environmental protection, preservation of tradition, quality control, authenticity of the products. It is necessary to underline the quality – price ratio.



**SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED**

Giorni ed orari di Apertura *Dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 17:00*  
*Days and opening hours* *Domenica dalle 8:00 alle 12:30*

Giorni ed orari di Visita *solo su prenotazione*  
*Days and visiting hours* *by appointment only.*

Lingue parlate *eng - fra*  
*Languages Spoken*

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments	●
Pernottamento / overnight	●

Vigne Sannite - CECAS S.C.

Località Salella

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.941494

Fax 0824.974663

info@vignesannite.it

www.vignesannite.it



### L'AZIENDA

Il progetto "VIGNE SANNITE" è un marchio del gruppo CECAS che si prefigge l'ambizioso obiettivo di produrre vini dalla spiccata espressività territoriale, adeguando la gestione delle fasi produttive ad un concetto di controllo e assistenza ai produttori conferenti sin dalle fasi progettuali del vigneto, per arrivare alla immisione sul mercato di vini di "ORIGINE" consoni all'evoluzione del consumo.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Telesse-Cerreto.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Telesse-Cerreto.

### Le Etichette:

- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Barbera
- Sannio DOC Piediroso
- Sannio DOC Coda di Volpe
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Greco
- Campania IGT Piediroso
- Campania IGT Coda di Volpe
- Campania IGT Falanghina
- Campania IGT Greco
- Campania IGT Aglianico
- Campania IGT Fiano
- Beneventano IGT Agostinella
- Beneventano IGT Essentia
- Sannio DOC Moscato Passito

## VIGNE SANNITE

The project "Vigne Sannite" is a label of the group CECAS with the ambitious aim to produce wines with the typical features of the territory, controlling and assisting all the producers of the group from the planning stage of the vineyard to the sale of the finished product, adequate to consumption changes .



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>		●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>		●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>		●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●

Vinicola del Sannio s.r.l.

Contrada S. Rocco

82030 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.940488

Fax 0824.940668

r.pengue@tin.it

www.vinicoladelsannio.it

#### L'AZIENDA

La "Vinicola del Sannio" è situata nel Comune di Castelvenere, attivo centro agricolo del Sannio beneventano, un'area della regione Campania contenuta tra la catena montuosa del Taburno a sud e le propaggini del massiccio del Matese a nord. I terreni originatisi da queste formazioni montuose, per l'azione erosiva degli elementi e dei fiumi preistorici, sono essenzialmente di natura alluvionale, con prevalenza di argilla e sabbia, mista ad elementi vulcanici. L'azienda, tra le più avanzate, dal punto di vista tecnologico, è gestita direttamente dalla famiglia Pengue, la quale, vanta un'esperienza pluriennale. Un'ottima uva non è di per sé garanzia sufficiente di un vino di alta qualità, ma sicuramente ne rappresenta il primo passo. Per questo motivo scegliamo i vitigni migliori, quelli che meglio si adattano al terreno, al clima, alle esigenze enologiche, e che si trovano in collina, su terreni prevalentemente vulcanici e calcarei. Il passo successivo è rappresentato dal processo di vinificazione, che viene effettuato con la più moderna tecnologia, e che viene curato dai nostri abili e competenti tecnici che ne seguono accuratamente tutta l'evoluzione: dalla selezione delle uve, alla pigiatura e pressatura, alla fermentazione. Il tutto per ottenere vini di altissimo prestigio, degni della rinomata tradizione vinicola sannita.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere. Dopo circa 6 Km., percorrendo la S.S. 87 in direzione Guardia Sanframondi, si raggiunge l'azienda.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

#### Le Etichette:

- Sannio DOC "Maliziuto Sciascinoso"
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Piediroso
- Campania IGT Aglianico Rosato "Deliziale"



## VITIVINICOLA DEL SANNIO

Is located in the town of Castelvenere, a busy agricultural centre in the Sannio, between the Taburno mountains to the south and the Matese mountains to the north. The soils created by these mountain chains are the result of erosive action of the elements and prehistoric rivers, are largely alluvial in nature, being composed mostly of clay and sand along with volcanic elements. In technological terms, the company is highly advanced and it is managed directly by the Pengue family, which boasts many years' experience in the field of winemaking. An excellent grape is not a sufficient guarantee for a high quality wine, but surely it represents the first step. This is why we select the best vines, the ones that adapt better to the soil, the climate, the oenological requirements, and which are found on hills, on soil which are prevalently volcanic and calcareous. The next step is represented by the process of wine-making, which is made with the most modern technology. And which is taken care of by capable and qualified technicians that supervise the whole development: from the selection of the grape, to the pressing of the grapes, to the fermentation.

The whole just to achieve the highest, most prestigious wines, in the well known tradition of wine making of Sannio



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	solo su prenotazione ed in alcuni periodi dell'anno <i>by appointment only and at certain times of the year</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

SI NO

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●



Azienda Agricola

Alexia Capolino Perlingieri

Via Marraiooli, 58

82037 Castelvenere (BN)

Tel. 0824.971541 - 335.8367123

Fax 0824.971541

info@capolinoperlingieri.com

www.capolinoperlingieri.com

**L'AZIENDA**

L'azienda (ri)nasce nel 2006 dopo l'interruzione dell'attività materna, grazie soprattutto alla passione e alla tenacia di Alexia Capolino Perlingieri, con l'obiettivo di produrre qualità attraverso la valorizzazione del patrimonio delle varietà autoctone di cui la Campania è ricca. L'azienda si estende su una superficie di oltre 40 ettari di cui tredici coltivati a vigneto, cinque ad uliveto e la restante parte destinata alla coltivazione del grano. I vigneti si trovano a Solopaca, nel Sannio Beneventano, ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 300 metri. La natura del terreno è argillosa, le estati molto calde e gli inverni rigidi. Qui le vigne si estendono a perdita d'occhio e la viticoltura è la principale risorsa economica della zona. Nel corso degli anni l'azienda ha progressivamente reimpiantato i vigneti, intensificando i sesti d'impianto, selezionato i migliori cloni e scommesso su un patrimonio di varietà autoctone nella consapevolezza che la peculiarità di un territorio sia la sua ricchezza. Aglianico, Piediroso e Sciascinoso sono le uve rosse prodotte, mentre Greco, Fiano e Falanghina quelle a bacca bianca.

La cantina, tecnologicamente avanzata, è ospitata in una struttura completamente interrata di cemento armato alle spalle della casa padronale ed ha una capacità complessiva di circa 700 hl. Nei locali sotterranei della splendida dimora è stata ripristinata la vecchia bottaia destinata all'invecchiamento dei rossi più importanti nelle classiche barrique di rovere francese.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Solopaca.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Solopaca.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Rosato "Vignarosa"
- Sannio DOC Greco "Vento"
- Sannio DOC Fiano "Nembo"
- Sannio DOC Falanghina "Preta"
- Sannio DOC Rosso "Sciasci"
- Sannio DOC Aglianico "Talento"

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine di oliva mista

Olio extravergine di oliva monocoltivar Ortice



**CAPOLINO PERLINGIERI**

The firm was reborn in 2006 after the standstill of the maternal activity, thanks especially to the passion and the technique of Alexia Capolino Perlingieri, with the aim of producing quality through the development of the native grapes that abound in Campania. The firm has a surface of 40 hectares of which 13 of vineyards, 5 of olive groves and the remaining part of wheat. The vineyards are located in Solopaca, at a height of between 200 and 300 metres. The soil is clayey, the summers intense and the winters harsh. Over the years, the vineyards have been progressively replanted by increasing the number of plants per hectare, selecting the best clones of each variant and they decided to bet on the native varieties as they believe it is the peculiarities of a region that are its treasure. Aglianico, Piedirosso and Sciascinoso varieties of the red grapes grown, whilst Greco, Fiano and Falanghina are the variety of white grapes. The wine cellar is advanced technically, it's housed in a modern concrete structure, located underground at the back of the master house and has the capacity of around 70,000 litres. Within the underground premises of the master house they have restored the old wine cellar where they leave to age the most important red wine in classic French Allier barriques.



SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED			
Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni su prenotazione		
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Tutti i giorni su prenotazione		
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra		
		<b>SI</b>	<b>NO</b>
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>		●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>		●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>		●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>			●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>		●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>		●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>		●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>			●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>			●
Ristoro / <i>Refreshments</i>			●
Pernottamento / <i>overnight</i>			●

Podere Veneri Vecchio

Via Veneri Vecchio, 1  
82037 Castelvenere (BN)

Tel. 340.5869048

Fax 081.19560575

libro@venerivecchio.com

venerivecchio@libero.it

www.venerivecchio.com

### L'AZIENDA

L'azienda parte da un presupposto: salvaguardare la terra, le piante e l'uomo, lavorando con prodotti che non compromettono l'ambiente nella sua più ampia concezione, producendo dunque "vini naturali".

Le vigne da cui provengono le uve hanno una età tra i 25 e i 35 anni (vigne vecchie), in grado di autoregolarsi per la produzione di basse rese, supportate da interventi di potatura, nelle varie fasi del ciclo biologico dei vigneti. Le concimazioni non vengono effettuate ma, per aiutare la fertilità naturale della terra, vengono annualmente reinterriati i residui legnosi delle potature, dell'erba spontanea e con sovescio di leguminose seminate lungo i filari e reinterriate in primavera. La raccolta avviene manualmente con cassette portate direttamente in cantina, senza far subire all'uva grandi spostamenti e attese prima di essere lavorata. L'obiettivo è portare l'uva integra e sana alla vinificazione, perseguendo un ciclo di piena sostenibilità.

Lo sforzo di dar vita a prodotti quanto più naturali possibili, si sostanzia nel mancato utilizzo di prodotti chimici, che oggi possono essere aggiunti al vino, che non sconta nessuna chiarifica e stabilizzazione chimico/tecnologica.

Sia i rossi che i bianchi (in misura minore) vengono macerati sulle bucce lungamente, per poi, in affinamento, essere lavorati e rimiscolati (batonnage) sui lieviti che hanno operato la fermentazione alcolica. I vini vengono imbottigliati senza nessuna filtrazione (neanche il bianco), così come le fermentazioni sono spontanee ed avvengono solo con lieviti indigeni presenti sulle bucce delle uve e sulle antiche pareti della cantina.

I vini, proprio per queste particolarità nei trattamenti naturali, non sono convenzionali, perché lo scopo è quello di portare nel bicchiere, in modo deciso, il territorio di origine (il terreno, il microclima nella sua ampia accezione) nonché l'interpretazione e il carattere del produttore.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. incontrerete il bivio per Castelvenere che dista circa 3 Km. Dal centro abitato raggiungere Contrada Foresta ed imboccare via Veneri Vecchio (stradina tra le vigne) angolo Via Curtole. Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Beneventano IGT Bianco "Tempo dopo Tempo"
- Beneventano IGT Rosso "Perdersi e Ritrovarsi"
- Beneventano IGT Rosso "Rutilum"
- Beneventano IGT Aglianico "Nigrum"



### PODERI VENERI VECCHIO

The company starts with the basic assumption of protecting the fields, the plants and men, working with the products that don't compromise the environment, producing in this way natural products. The vineyards are between 25 and 35 years old (old vineyard), able to self-adjust the production of low yield, supported by pruning intervention, during the different stages of the biological cycle. The company doesn't use topdressing but annually they bury the woody remains of the pruning and grass helping to feed the ground. The harvest is made by hand using boxes and the grape is taken directly to the wine cellar and processed without displacements and waiting. The aim is to use the grape directly for the production of wine, following the cycle of full sustainability. The effort to start the production of natural products implies the fact that they don't use chemicals, which today could be added to wine, which doesn't have any chemical/technological clarify and stabilization. Both red and white wines (to a lesser degree) are made to macerate on their skin for long time, and during the process of refinement, are worked and mixed (batonnage) with the yeasts that operate the alcoholic fermentation. Wines are bottled without any filtration (not even the white wine) as fermentation is natural and happens thanks to the yeast present on the grape skin and on the old wall of the wine cellar. Wines produced with this particular method, are not common, because the aim is to put into the glass the place of origin (the land, the climate) and the character and the interpretation of the producer.



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Su prenotazione
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra - spa
	SI NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●

Azienda Agrituristica

Masseria Montenero

Via Maione

82030 Cautano (BN)

Tel. 0824.888357 - 380.3277832

Fax 0824.888357

masseria-montenero@hotmail.it

www.masseriamontenero.it

### L'AZIENDA

L'Azienda, situata alle falde del Taburno, nell'omonimo Parco Regionale, offre ai visitatori la possibilità di vivere giornate a tutta natura, grazie all'incantevole vegetazione che ne caratterizza i luoghi, l'aria pulita, la possibilità di incontrare e osservare diversi animali: cavalli, capre, galline, papere, maiali, pavoni, fagiani, quaglie e altri animali domestici che l'azienda cura in modo univoco. Punto di forza la qualità, unica e inconfondibile, dei prodotti biologici, serviti alla clientela sotto le vesti di svariati piatti tradizionali, tesori di cultura, tradizione sannita e soprattutto gusto.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caserta Sud, proseguire per Maddaloni, Dugenta, Frasso Telesino e proseguire per la S.P. 141 (Cautano-Frasso) fino al km 6 (circa).

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 16 Km. uscita Benevento ovest, poi imboccare la Fondovalle Vitulanese, uscire a Cautano per inserirsi sulla S.P. 141 (Cautano-Frasso).

### Produzioni aziendali:

Il punto di forza dell'azienda è rappresentato dai salumi (prosciutto, capicollo, salsiccia, pancetta arrotolata o steccata, lardo, guanciale, soppressata, cotiche), si producono inoltre: formaggi (pecorini e bovini), conserve, pasta fresca, sott'oli, pane, frutta, frutta secca (fichi, noci, nocciole, castagne), legumi, ortaggi secondo le stagioni. Da provare è l'Amaro Montenero, un digestivo alcolico all'essenza di alloro.



### MASSERIA MONTENERO

The firm is situated on the slope of the Taburno in the area of the homonymous regional park. It offers the visitors the possibility to live an all day naturally, thanks to the charming vegetation that characterizes the place, fresh air, the possibility to meet and observe animals such as horses, goats, chickens, goslings, pigs, peacocks, pheasants, quails and other domestic animals. The strongest point of the farm is the unmistakable quality of the biological products, served to the customers like typical dishes, treasure of the culture and the tradition of the Sannio .

Our products: our first characteristic is the production of cold cuts like cured ham, salted and smoked pork meat taken from the neck, sausages, pancetta and lardo, they also produce hard cheese made from ewe and bovine's milk, fresh pasta, vegetables preserved in oil, bread ,fresh and dried fruit (chip, nuts, chestnuts) legumes and season vegetable. Also you can taste our after dinner drink made with bay extract.



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- **Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours**  
Dal giovedì alla domenica, preferibilmente su prenotazione
- **Agristoro / Farm and Refreshments**  
40 posti interni e 30 esterni
- **Servizi accessori / Service**  
Possibilità di passeggiate in montagna seguendo itinerari prestabiliti, giochi per i bambini (calcio balilla, scivoli, altalene ecc.), visita agli animali dell'azienda.
- **Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists**  
Il 17 gennaio, in serata, l'azienda organizza secondo l'antica tradizione del luogo, un suggestivo mega falò all'aperto, in onore di S. Antonio Abate, allietando la serata con musica e piatti tipici. Durante l'anno è possibile su richiesta dei turisti, assistere alla lavorazione delle carni suine o di qualsiasi altra attività agreste a carattere biologico che si svolge all'interno dell'azienda.

Azienda Agricola Rotola

Via Rotola, 10

82010 Ceppaloni (BN)

Tel. 0824.55411

Fax 0824.55411

Info@rotola.it

www.rotola.it

**L'AZIENDA**

L'Azienda Agricola "Rotola" è situata nel territorio del comune di Ceppaloni, poco lontano da Benevento, in una contrada (da cui prende il nome) della media Valle del fiume Sabato.

Da sempre l'attività principale dell'azienda, estesa su 12 ettari di terreno, è stata la viticoltura, ad essa sono stati dedicati i migliori terreni: soprattutto quelli collinari, dove da sempre sono stati coltivati magnifici vigneti caratterizzati dai vitigni tipici di questa contrada, la cui memoria - come è documentabile - risale ai primi anni dell'anno Mille.

Fino alla fine degli anni sessanta, la produzione vinicola annuale dell'Azienda raggiungeva quasi i 500 hl, quantitativi assorbiti quasi interamente dal mercato costiero della Campania e in modo particolare dalle città di Napoli, Salerno e Caserta.

Ancora oggi è vivo il ricordo dei carretti, trainati da asini o muli, adibiti al trasporto del vino fino alla strada rotabile e il ricordo della vendita accompagnata da festosi banchetti, a cui prendevano parte produttori ed acquirenti, con il consumo di pietanze tipiche, bagnate da buon vino dell'Azienda.

A distanza di anni, ritorna come un'eco una affermazione allora corrente: "U vin a Rotola u sann fa" (Il vino a Rotola lo sanno fare).

Nonostante negli ultimi venti anni sia prevalso il parziale abbandono della viticoltura, l'Azienda Agricola Rotola, in virtù di un ritorno ad una antica e felice memoria, ha recuperato quei magnifici terreni che ancora oggi ospitano parte di antichi vigneti. L'obiettivo principale è quello di salvaguardare la bellezza del paesaggio, facendo in modo che i vigneti continuino a dare - oggi come ieri - "uve di qualità per vini speciali".

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 67 Km. uscita Benevento ovest, direzione Caserta/Benevento-Stadio, continuare sulla S.S. 7 Appia, seguire poi le indicazioni per Ceppaloni.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 13 Km. uscita Benevento est, direzione Caserta/Benevento-Stadio, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Aglianico "Acini di Strapizzo"
- Sannio DOC Aglianico "Argille Amare"
- Sannio DOC Falanghina "Zerlina"
- Sannio DOC Coda di Volpe "Leporello"
- Beneventano IGT Aglianico "Pescone Ardente"
- Beneventano IGT Falanghina "Morgie Rosse"
- Beneventano IGT Novello "Nido dei Corvi".



## ROTOLO

The Rotola Firm is situated in the territory of Ceppaloni not far from Benevento, in a district in the valley of the river Sabato. The principal activity of the company has always been grape growing, extended on 12 hectares, we have dedicated to this activity our best fields, especially those on the hills, where we always had vineyards that characterize this area and remind of the early years of one thousand. Until the end of the 60s, the yearly production of wine of the farm was almost 50 hectoliters, and sold exclusively in the region, in Naples, Salerno and Caserta. It is still alive the memory of the old cart drawn by donkeys and mules, used to transport wine up to the carriage road, and the memory of the feast organized after the selling of the wine that involved producers and buyers, eating typical dishes and drinking the good wine of the farm. Now that time has passed it is very famous the sentence "Rotola is able to produce wine!". Even if in the last twenty years the production of wine stopped, the farm Rotola has begun to produce wine again, got back the old belonging property in which there are the old wines. The first aim is to protect the beauty of the scenery, trying to produce, today like yesterday, a good quality grape used to produce special wines.



### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●	
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / overnight		●



Fattoria Torre Gaia - Torrenova S.r.l.

Via Bosco Cupo, 11  
82030 Dugenta (BN)

Tel. 0824.978374

Fax 0824.978337

info@torregai.net

www.torregai.net

**L'AZIENDA**

Fondata all'inizio del secolo scorso, Torre Gaia è un'azienda agricola di 113 ettari situata ai piedi del parco regionale del Taburno. All'interno della splendida tenuta si trova uno stabilimento enologico per la trasformazione delle uve prodotte in azienda ed una suggestiva bottaia dove si effettua l'affinamento dei vini rossi; è presente, inoltre, una bellissima villa che nel 2004 è stata ristrutturata divenendo il Torre Gaia Wine Resort, relais enoturistico di gran classe. Si sta portando avanti negli anni un progetto di valorizzazione di vitigni autoctoni come l'Aglianico, la Falanghina, il Greco, il Fiano, il Piediroso e la Coda di Volpe. In particolare, l'Aglianico, il Greco e la Falanghina sono condotti in regime di Agricoltura Biologica Certificata. La restante parte dei vigneti è condotta con metodi di lotta integrata. La produzione vinicola si attesta intorno alle quattrocentomila bottiglie di Vini DOC, IGT e Spumanti. Unico nel suo genere è l'Asprinio di Aversa Spumante Brut. Numerosi i riconoscimenti ottenuti negli ultimi anni; tra questi le Gran Menzioni ottenute alle diverse edizioni del Vinitaly per molti dei vini prodotti. Oggi l'azienda rappresenta un tappa irrinunciabile per l'enoturista che si reca nel Sannio alla scoperta degli antichi sapori.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 35 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 12 Km. uscita Dugenta.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 48 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 12 Km. uscita Dugenta

**Le Etichette:***linea HO.RE..CA.*

- Sannio DOC Rosso "Aia Vecchia"
- Sannio DOC Aglianico "Elogio"
- Sannio DOC Rosso "Poggio Bellavista"
- Sannio DOC Piediroso "Gaurum"
- Sannio DOC Falanghina "Opera"
- Sannio DOC Coda di Volpe "Palea"
- Sannio DOC Greco "Koinè"
- Sannio DOC Fiano "Gradualis"
- Sannio DOC Rosato "Rosé";

*linea GAIA*

- Sannio DOC Aglianico "Aglianico"
- Sannio DOC Falanghina "Falanghina"
- Sannio DOC Greco "Greco"
- Sannio DOC Fiano "Fiano"
- Sannio DOC Rosso "Dugentino"
- Sannio DOC Bianco "Il Gaiò"
- Spumante brut v.s.q. "Asprinio"
- Spumante Dolce "Gran Galà"
- Grappa di Aglianico
- Grappa di Falanghina.

**Altre produzioni aziendali**

Olio Extravergine di Oliva



## TORRE GAIA

The firm was founded at the beginning of the 20th century, it is extended for about 113 hectares at the foot of the regional park of Taburno. The farm includes a company centre with a modern establishment for the transformation of the grapes produced and a wine cellar where the red wines are refined, and a beautiful residence, reorganized in 2004 becoming the location of Torre Gaia Wine Resort. The varieties grown are mainly native vines such as Falanghina, Aglianico, Greek, Fiano, Piediroso and Coda di Volpe. In particular Aglianico, Greek and Falanghina are produced using the method of the certified biological agriculture. The farm produce 400000 bottles of DOC, IGT and sparkling wines. The asprino of Aversa is one of the sparkling wine. The company has obtained numerous awards and acknowledgements during Vinitaly for many of its products. Today the firm represents an important stop for all the wine tourists that come to Sannio to discover the old flavours.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni, dalle ore 9.00 alle ore 21.00 (preferibilmente su prenotazione)
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Tutti i giorni, dalle ore 9.00 alle ore 21.00 (preferibilmente su prenotazione)
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

SI NO

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>overnight</i>	●

Azienda Agricola Meoli

Via Cocola, 29

82030 Dugenta (BN)

Tel. 0824.978091 - 347.3343973-

347.5243581

Fax 0824.978091-0824.978023

info@aziendameoli.com

www.aziendameoli.it

**L'AZIENDA**

L'azienda si estende su dodici ettari di terreno di cui cinque di vigneto coltivato a Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Piediroso, Aglianico, uva di Troia, Lambrusco Maestri, Falanghina e Trebbiano Toscano. Si completa con un ettaro di oliveto situato nella rigogliosa terra dell'olio di San Lorenzo Maggiore. I vigneti sono coltivati seguendo le normative di riferimento e la vinificazione avviene esclusivamente secondo i fondamenti enologici classici, basati su tecniche volte alla massima valorizzazione delle caratteristiche di pregio delle uve.

L'età dei nostri vigneti varia dai 35 anni dei primi impianti ai 4 dei nuovi. In caso di annate con una produzione particolarmente abbondante, nel mese di luglio, si procede al diradamento dei grappoli.

Le cure colturali e la difesa delle olive e dell'uva dagli insetti vengono eseguite secondo tecniche ecocompatibili e controllate prima dall'azienda e successivamente da Organismi competenti.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 35 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 12 Km. uscita Dugenta.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 48 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 12 Km. uscita Dugenta

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Rosso "Rubens"
- Sannio DOC Piediroso "Notaro"
- Beneventano IGT Rosso "Kaos"
- Beneventano IGT Falanghina "Krai"

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine d'oliva "il MIOOLIO"



## MEOLI

The firm extends for 12 hectares, 5 of which vineyards cultivated with Sangiovese, Cabernet Sauvignon, piediroso, Aglianico, Troyan grape, lambrusco Maestri, Falanghina and trebbiano Toscano. The firm completes with one hectare of land planted with olive trees and located in the olive oil land of San Lorenzo Maggiore. Vineyards are cultivated following the reference rules and the wine is produced using the traditional methods of production, based on techniques that increase the value of the grape. The vineyards age varies from 35 years for the oldest and 4 for the youngest. In case of particular year of high production, in July, farmers thin up the vineyards from the bunch of grapes. The cure of the vine and oil trees from vermin are made using eco-friendly techniques and checked first by us and then by appropriate authorities.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	<i>dal martedì alla domenica dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	<i>venerdì, sabato, domenica, su prenotazione.</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	<i>eng - fra</i>

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●	
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / overnight		●

La Vinicola del Titerno  
Via Iacovelli - Zona PIP  
82030 Massa di Faicchio (BN)  
Tel. 0824.814380  
Fax 0824.814060  
info@lavinicoladeltiterno.it  
www.lavinicoladeltiterno.it

#### L'AZIENDA

La Vinicola del Titerno nata nel 1982, oggi vanta un'prezabile affermazione sul mercato, grazie al costante impegno e alla tenacia dei suoi titolari, i fratelli Di Leone, che hanno ereditato dal papà Angelo la passione familiare, nonché locale, per il buon vino e il buon bere. L'azienda si trova a Massa di Faicchio, un piccolo centro del Sannio Beneventano, dolcemente adagiato tra il Monte Acero e il fiume Titerno. Forte della radicata e antica tradizione vitivinicola di quest'area, l'azienda seleziona e vinifica i vini del Sannio Beneventano.

La qualità della produzione ed il prestigio della sua immagine sono il risultato di un costante impegno, volto ad evidenziare i naturali valori di questa terra.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 36 Km. uscita San Salvatore Telesino e proseguire in direzione di Faicchio.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 47 Km. uscita San Salvatore Telesino e proseguire in direzione di Faicchio.

#### Le Etichette:

- Solopaca DOC Bianco
- Solopaca DOC Rosso
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Coda di Volpe
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOP Barbera
- Beneventano IGT Bianco
- Beneventano IGT Rosso
- Beneventano IGT Greco
- Beneventano IGT Falanghina
- Sannio DOC Falanghina Spumante Brut
- Linea "A' Pezza", Linea "Superior"



## VINICOLA DEL TITERNO

The firm: La Vinicola del Titerno is a wine company born in 1982, that today has an appreciable success on winemaking market, thanks also to the undertaking work and tenacity of its owners, the Di Leone brothers, who have inherited the family and local passion for good wine and good drinking from their father Angelo. The company is placed in Massa di Faicchio, a little resort of Sannio Beneventano, gently set down between Monte Acero and the river Titerno. Gathering the ancient tradition for wine making of this area it selects and makes the best wine of Sannio Beneventano. The quality of production and the prestige of its image are the result of a constant work, intended to give prominence to the natural values of this land.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *Tutti i giorni dalle 9.00 alle 11.00 e dalle 14.00 alle 17.30. Sabato dalle 9.00 alle 11.00. Domenica chiuso.*  
*Days and opening hours*

Giorni ed orari di Visita *Su prenotazione.*  
*Days and visiting hours*

Lingue parlate *eng - fra*  
*Languages Spoken*

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / overnight		●

Azienda Agrituristica

Torre Vecchia Marafi

Contrada Marafi

82030 Faicchio (BN)

Tel. 0824.819063 - 347.7712663

349.3217745

Fax 0824.956379

torrevecchiamarafi@libero.it

www.torrevecchiamarafi.it

### L'AZIENDA

A pochi chilometri dal centro abitato del comune di Faicchio, situata alle pendici meridionali del Matese, in contrada Marafi, sorge l'Azienda Agrituristica Torre Vecchia di Marafi, immersa in un incantevole scenario lussureggiante alla confluenza dei fiumi Titerno e Volturno.

Torre Vecchia è un'azienda che offre ai suoi ospiti, molteplici occasioni per conoscere le produzioni agricole, la cucina tipica, la cultura rurale del Sannio Beneventano. Il centro aziendale, infatti, comprende oltre alle moderne costruzioni per le attività di allevamento e di trasformazione dei prodotti, innumerevoli testimonianze archeologiche di civiltà contadina, imponenti resti di abitazioni coloniche, ruderi di depositi agricoli, una splendida chiesa medievale dedicata a S. Andrea, quasi una sorta di enorme museo all'aperto.

La particolarità aziendale è rappresentata dalla possibilità di soggiornare nell'antico Casale di Marafi, reso oggi un efficientissimo alloggio - ristoro, che rappresenta uno dei rari esempi di recupero e riutilizzo di un bene storico - artistico. La principale attività dell'azienda è l'allevamento in selezione di ovini della pregiata razza Laticauda, tipica della zona. A Torre Vecchia il rispetto della tradizione viene osservato anche nella preparazione di antiche ricette del Sannio, proposte oggi dalla raffinata cucina, con tipiche delizie come gli antipasti della casa, la pasta lavorata a mano, grigliate, bolliti di pecore con aromi.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 36 Km. uscita San Salvatore Telesino e proseguire in direzione di Faicchio.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 47 Km. uscita San Salvatore Telesino e proseguire in direzione di Faicchio.

### Produzioni aziendali:

Sott'olii, sott'aceti, formaggi, marmellate.



### TORREVECCHIA MARAFI

The firm, within walking distance from Faicchio Town Center, situated on the slopes of mount Matese, set in a delightful and luxuriant scenery where Titerno and Volturno river flows, we have the Torre Vecchia Merafi wine company. Torre Vecchia offers its visitors, several occasions to discover the agricultural productions, typical dishes and the rural culture of the Sannio Beneventano. The company has, in addition to the buildings used for farming and produce goods, several archeological remains of rural civilization, great ruins of colonial houses, remains of a farm store, a wonderful medieval church devoted to ST. Andrew, a sort of huge outdoor museum. The extraordinary innovation is represented by the possibility to stay into the Old rural home of Marafi, today transformed in an efficient accommodation and refreshment, which represents one of the rare examples of recovery and reuse of a historical and artistic good. The main activity of the farm is the ovine farm of the precious bred the Laticauda, typical of this area. In Torre vecchia the respect of tradition is observed also during the preparation of old dishes of Sannio, offered today by the refined cuisine, with typical starters, homemade pasta, grilled meats and "bolliti" meat boiled with spices.



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- **Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours**  
Tutto l'anno su prenotazione.
- **Numero camere / Rooms**  
5 camere, di cui una quadrupla con servizio in camera e le altre con servizi comuni;
- **Numero complessivo posti letto / Beds**  
13
- **Servizi accessori offerti / Service**  
Piscina, fattoria didattica, corsi di cucina, mountain bike, visite guidate
- **Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists**  
Lavori stagionali, mungitura e processi di caseificazione.
- **Lingue Parlate / Languages Spoken**  
Inglese - Francese



Tomaso Salumi di Audi Anna Maria

Via Provinciale snc  
82030 Faicchio (BN)

0824.863598

0824.819963

info@tomassalumi.it

www.tomassalumi.it



### L'AZIENDA

Dire salumi vuol dire evocare immediatamente sapori e profumi che da tempo immemorabile solleticano il palato di quanti apprezzano il gusto e la qualità delle carni suine. Parlare di qualità è indispensabile quando si vogliono gustare salumi degni di questo nome e non semplici insaccati insaporiti senz'arte, perché è proprio la qualità delle carni l'elemento fondamentale per la riuscita di questi prodotti.

In Campania, l'allevamento dei suini, la macellazione e la lavorazione delle carni vantano tradizioni antichissime che in alcune località sono state tramandate per generazioni e hanno raggiunto un livello di competenza e professionalità difficile da eguagliare.

Da questa tradizione e da questa esperienza nasce Tomaso Salumi, un marchio che firma salumi di qualità e li distribuisce per il piacere dei buongustai.

I migliori suini, selezionati presso produttori che seguono ancora metodi di allevamento naturali, raggiungono Faicchio, ridente cittadina del Sannio Beneventano, dove vengono macellati e le parti nobili della carne vengono lavorate secondo metodi artigianali che conferiscono alle carni colore e sapore inconfondibili.

Prosciutti, fiocco, capicollo, lonzino, pancette, salami di vario tipo, porchetta, sono preparati con maestria e stagionati seguendo i metodi antichi dei macellai e norcini beneventani, per ottenere prodotti capaci di solleticare tutti e cinque i sensi ed evocare immagini ed emozioni che spaziano al di là del gusto.

In particolare, l'Azienda si occupa da alcuni anni della lavorazione e valorizzazione in particolare del suino nero di razza casertana (razza in via di estinzione). Un suino dalle caratteristiche particolari perché allevato allo stato brado e semibrado. Qualità che conferiscono alle carni una marezza particolare che danno un gusto e sapore inconfondibile. Tra i prodotti più importanti citiamo il "culatello del matese", il "lardo", il "prosciutto di maiale nero".

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 36 Km. uscita San Salvatore Telesino e proseguire in direzione di Faicchio.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 47 Km. uscita San Salvatore Telesino e proseguire in direzione di Faicchio.

### Produzioni aziendali:

Salame tipo felino, capicollo, pancetta arrotolata, pancetta tesa, fiocco di culatello, pancetta steccata, guanciale, fiocco di spalla, salsiccia dolce, salame Napoli, lonzino, salsiccia piccante, soppressata sannita, porchetta, culatello, prosciutto. Linea maiale nero casertano: lardo, capicollo, salsiccia, pancetta arrotolata, guanciale, salame, prosciutto, lonzardo.



## TOMASO SALUMI FACTORY

To say Salumi means to evoke immediately smells and flavors which for a long time appeal to those who appreciate the quality and the flavor of pork. To talk about quality is important when we want to taste salami considered work of art, it is the quality of the meat the most important element for success. Pig farming, butchering and meat processing have an old tradition in Campania, and in some areas they have been passed down from generation to generation and reached a good level of competence and professionalism difficult to emulate. From this tradition and experience the Tomaso Salami factory was born, a label that signs and sells products of good quality for gourmets. The best swine, selected by the producers that use traditional farming methods, come to Faicchio, a town of Sannio, where swine are processed and butchered using traditional methods that give to the meat a particular flavor and smell. Prosciutti, fiocco, capicollo, lonzino, pancetta different kinds of salami and pork roast are made with mastery and seasoned using the old tradition of butchers of the province, obtaining products that appeal to all the sense and evoke images and emotion that go beyond taste. It is some years since the company has been dealing with processing and revaluation, in particular, of the black pig of Caserta (which is in danger), this pig has particular characteristics because it is risen in the wild and semi wild, a quality that gives to the meat a particular and unmistakable flavour. The main products are the Culatello del Matese, lardo and black pig prosciutto. The black pig salami made with aglianico is a great salami, very fragrant and with a strong taste probably because these pigs live in the wild on the Sannio mountains.

## Our Product:

salami type Felino, salted and smoked pork meat taken from the neck, pancetta, sausage, hot Sausage, salami Napoli, brawn, salted and smoked pork meat taken from the neck, prosciutto. Black pig line: lardo, meat taken from the neck, sausage, pancetta, salami, prosciutto, pillow.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *Lun-Sab 8:00 -13:00 e 16:00 - 20:00; gio 8:00-13:00; domenica 8:00 - 13:00.*  
Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita *Su prenotazione*  
Days and visiting hours

SI NO

Degustazione libera / Free tastings ●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment ●

Visita locali su prenotazione / participation in seasonal work ●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment ●

Parcheggio auto / Parking ●

Parcheggio pullman / Coach parking ●

Carta di Credito / Creditcards ●

Cantina del Taburno

Via Sala 61

82030 Foglianise (BN)

Tel. 0824-871338

Fax 0824-878898

info@cantinadeltaburno.it

www.cantinadeltaburno.it

**L'AZIENDA**

La Cantina del Taburno, situata alle pendici dell'omonimo monte, è nata nel 1972 nel comune di Foglianise. Per la filosofia produttiva che da sempre contraddistingue l'azienda, per le ricadute economiche sul territorio che essa determina, costituisce un punto di riferimento per la viticoltura della intero comprensorio. Le uve vinificate dalla Cantina provengono da 600 ettari distribuiti nei territori dei comuni ubicati alle pendici del massiccio montuoso che dà nome alla cantina. Oggi gli sforzi dell'azienda che vinifica le uve di 300 soci viticoltori, proprietari o conduttori di vigneti ricadenti nell'areale di produzione della D.O.C. "Taburno", ancor più di prima, sono orientati al raggiungimento delle migliori condizioni viticole ed enologiche in grado di consentire la massima espressione qualitativa degli storici vitigni della zona. Infatti, i vini che oggi vengono prodotti in azienda sono il risultato di un minuzioso e rigoroso lavoro di ricerca viticola ed enologica. L'assistenza tecnica rigorosa alle aziende viticole associate da parte di un gruppo di agratecnici, la selezione delle stesse, i criteri di valutazione analitici delle qualità delle uve, la definizione di processi di produzione in base alle caratteristiche compositive della materia prima, il controllo di tutte le fasi della produzione, dall'uva al vino, costituiscono l'essenza odierna della Cantina del Taburno.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, svoltare a destra e proseguire in direzione Foglianise.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, svoltare a destra e proseguire in direzione Foglianise.

**Le Etichette:**

- Aglianico del Taburno DOC "Fidelis"
- Aglianico del Taburno DOC "Delius"
- Aglianico del Taburno DOC "Bue Apis"
- Beneventano IGT Falanghina "Cesco dell'eremo"
- Beneventano IGT Fiano
- Beneventano IGT Greco
- Beneventano IGT Coda di volpe "Serra docile"
- Beneventano IGT Coda di volpe "Amineo"
- Beneventano IGT Aglianico "Albarosa"
- Beneventano IGT Novello "Primofiore"
- Beneventano IGT Aglianico-Piediroso "Torlicoso"
- Beneventano IGT Piediroso
- Beneventano IGT Aglianico
- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Falanghina "Folius"
- Beneventano IGT Falanghina Passito "Ruscolo"
- Spumante extra dry Aglianico "Albarosa"
- Spumante extra dry Falanghina "Folius"
- Grappa di Aglianico "Delis"
- Grappa Riserva "Bue Apis"
- Grappa di Falanghina.

## LA CANTINA DEL TABURNO

Situated on the slopes of Mount Taburno, the firm was born in 1972 in the town of Foglianise. For its productive Philosophy which has always characterized the firm for the economical effects that it determines on the territory, it represent a point of reference in the area.

The grapes processed by La Cantine del Taburno come from 600 hectares located in the towns on the slopes of the Taburno Mount such as Foglianise, Torrecuso, Vitulano, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Apollosa, Bonea, Montesarchio, Ponte, Tocco Caudio, Paupisi and Benevento. Today the company efforts, which processes the grapes of 300 associates, owners or producers of vineyards situated in the area of production of D.O.P.

Taburno, today more than ever, are oriented to reach the best wine-producing and enological conditions able to reach the maximum quality expression of the old vineyards of the zone. Infact, wines that are today produced by the company are the result of a meticulous and scrupulous work of wine-producing and enological research. The rigorous support service given to the wine-producing firms by a group of agronomists, the selection of firms, the analytical evaluation criteria of the grape quality, the definition of the production processes according to the characteristics of the raw material, the control of all the different production steps from the grape to the wine, represent the real essence of Cantina del Taburno.



### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *Dal lunedì al giovedì, dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:30; venerdì dalle 8:00 alle 13:00.*  
 Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita *Su prenotazione*  
 Days and visiting hours

Lingue parlate *eng - fra*  
 Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments <i>(solo per gruppi)</i>	●
Pernottamento / overnight	●

**CAUTIERO**

Azienda Agricola Cautiero  
di Cropano Immacolata

C.da Arbusti

Frasso Telesino

Tel. 3387640641

Fax 08241810373

info@cautiero.it

www.cautiero.it

**L'AZIENDA**

Alle pendici del Monte Taburno tra le verdi colline del Sannio Beneventano, nel Comune di Frasso Telesino, nasce l'azienda Cautiero. L'azienda è nata nel 2002 a seguito dell'acquisizione della masseria "Donna Candida". Dopo un lungo periodo di abbandono, la masseria ritorna alla vita attraverso la sistemazione dei terreni, il reimpianto dei vigneti e il recupero dei corpi di fabbrica. Il territorio aziendale si estende su terreni con giacitura mediamente acclive, esposti a sud-ovest, di tessitura da franco-argilloso all'argilloso, ricchi di scheletro mediamente calcarei. Il sistema di allevamento è a spalliera con una densità di impianto superiore alle 4000 piante ad ettaro. Fin dalla sua costituzione l'azienda ha seguito la strada della sicurezza alimentare, proponendo prodotti di altissimo livello qualitativo ad un prezzo accessibile a tutti, grazie all'integrazione tra agricoltura biologica e tecnologia. Le varietà di uve autoctone prodotte in azienda sono: falanghina, greco, fiano, aglianico e piediroso. L'Azienda Agricola Cautiero non dà soltanto la possibilità di assaporare i suoi prodotti, ma è anche il luogo ideale dove soggiornare in campagna nei due piani del casolare del 700, passeggiare tra i vigneti, rilassarsi in riva ad un laghetto alimentato da una sorgente naturale, partecipare ad eventi sulla terrazza panoramica che domina i vigneti.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 35 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 6 Km. uscita Melizzano e proseguire in direzione Frasso Telesino.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 48 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 6 Km. uscita Melizzano e proseguire in direzione Frasso Telesino.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Falanghina "Fois"
- Sannio DOC Aglianico "Fois"
- Sannio DOC Greco "Trois"
- Sannio DOC Aglianico "Donna Candida"



## CAUTIERO

Cautiero's firm is on the slopes of Mount Taburno, encircled by the wonderful hills of Benevento, in the small town of Frasso Telesino. The firm born in 2002, after the acquisition of Donna Candida farm, in fact, the arrangement of the land, the renovation of the vineyards and finally the rebuild of the ancient building. Vineyards are exposed South/West and its form of training whit the vines is in rows with its 4000 grapevines per hectares, planted in a clayey ground. From the beginning the farm assured food security, in fact, thanks to the integration of organic farming and technology, has always offered to the market high quality products at very affordable prices. Autochthonous variety vineyards produced in the firm are : Falanghina, Greco, Fiano, Aglianico and Piediroso. The firm is not only a place where is possible to taste its products but also the perfect country place for a great holiday and relaxing time. It's possible to walk through vineyards, relaxing on the shore of a small lake, participate to the events on the terrace with a beautiful view on the vineyards.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura Su prenotazione

Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita Su prenotazione

Days and visiting hours

Lingue parlate eng - fra

Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings ●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment ●

Visita Vigneti / Visit Vineyards ●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work ●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome ●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment ●

Parcheggio auto / Parking ●

Parcheggio pullman / Coach parking ●

Carta di Credito / Creditcards ●

Ristoro / Refreshments ●

Pernottamento / Overnight ●

De Fortuna

Via Pesche Prima

82030 Frasso Telesino (BN)

Tel. 0824.979516

Fax 0824.979516

Info@vinidefortuna.it

www.vinidefortuna.it

**L'AZIENDA**

L'Azienda Agricola De Fortuna si estende per circa sei ettari sulle colline di Frasso Telesino, nella parte più occidentale del Monte Taburno ad una quota media di 400 metri. In un territorio ricco di storia e tradizioni come il Sannio Beneventano, l'azienda De Fortuna gode dell'immenso patrimonio di esperienze tramandate da secoli e ne valorizza le qualità, associando al metodo classico le più moderne tecniche enologiche. I vigneti selezionati con uve di Aglianico e Falanghina rappresentano il punto di partenza di un processo che in maniera puntuale si ripropone ogni anno tra fine settembre ed ottobre. Con tre vini DOC e due IGT la produzione d'eccellenza dell'azienda De Fortuna si distingue per la scrupolosità di un metodo che mira ad evidenziare il carattere deciso che distingue i propri vini.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 35 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 6 Km. uscita Melizzano, direzione Melizzano, poi seguire le indicazioni per Frasso Telesino.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 48 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Aglianico "Cava Rupem"
- Sannio DOC Rosso "Murto"
- Sannio DOC Falanghina "4 moggi"



## DE FORTUNA

The De fortuna firm extends for about six hectares on the hills of Frasso Telesino, in the western side of Mount Taburno at 400 metres above sea level. In a place rich in history and traditions such as Sannio. The De Fortuna firm has a great experience passed down by for thousands of years and it improves the quality and puts together the classic method and the modern techniques concerning wine. The selected Vineyards with Aglianico and Falanghina grape represent the first step of a process that every year in September and October comes up again. With three DOC wines and two IGT the excellent production of the farm De Fortuna. Distinguished itself for the scrupulous method that aims at underlining the rich taste of its wines.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 19,00, sabato dalle 9,00 alle 13,00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking		●
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / Overnight		●



Cantina Sociale "La Guardiense" s.c.a.

Località S.Lucia 104/105

82034 Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 0824.864034 / 329 5952287

Fax 0824.864935

info@laguardiense.it

www.laguardiense.it



### L'AZIENDA

La Guardiense è stata fondata nel 1960 da 33 soci e oggi la cooperativa è diventata il simbolo del progresso tecnologico ed economico dell'intera provincia beneventana, riuscendo a coniugare l'antico dato dell'esperienza, con il moderno dato delle più avanzate tecnologie, operando sui mercati nazionali ed esteri, grazie ad un costante impegno e alla capacità di interpretare le esigenze dei consumatori.

La Guardiense è attualmente costituita da circa mille soci e l'area vitata si estende su di un territorio di circa 2.000 ettari del Sannio Beneventano.

La produzione totale media dell'azienda è di 240.000 hl annui di cui circa 25.000 imbottigliati.

I vitigni più rappresentativi sono la Falanghina, il Greco, il Fiano e la Coda di Volpe a bacca bianca e l'Aglianico, il Sangiovese ed il Piediroso a bacca nera.

Il mercato è per il 10% estero, il 60% interessa Campania e Lazio, il resto è distribuito sulle altre regioni italiane.

Le linee di produzione sono: Guardiense Classica, Fremondo, Janare Selezione e Janare Cru.

In particolare, la linea Janare è il marchio di eccellenza dell'azienda i cui vini si avvalgono della riconosciuta professionalità del Dott. Cotarella.

Premi, citazioni e riconoscimenti da esperti del settore stanno rendendo i vini de La Guardiense oggetto del desiderio di tanti appassionati ed amanti di questo splendido mondo.

### Come si raggiunge l'azienda

Come si raggiunge l'azienda:

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Beneventano IGP Bianco
- Beneventano IGP Rosso
- Beneventano IGP Falanghina
- Beneventano IGP Aglianico
- Solopaca DOC Bianco
- Solopaca DOC Rosso
- Guardiolo DOC Bianco
- Guardiolo DOC Rosso
- Guardiolo DOC Falanghina
- Guardiolo DOC Aglianico Rosso Riserva
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Greco
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Coda di Volpe
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Piediroso.

### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva da Ortice e Racioppella

**LA GUARDIENSE**

The firm was founded in 1960 thanks to the initiative of 33 associates and today the cooperative is the symbol of the economic and technological progress of the whole Benevento province. Mixing ancient grape-growing art and advanced technologies able to reach always wider national and international market targets thanks to the constant effort and the ability to interpret of the needs the customers. La Guardiense today counts about 1.000 associates cultivating grapes on about 2.000 hectares of hilly land of Sannio Beneventano. The yearly production is of about 240.000 hl a year of which 25 000 bottled up. The most representative vineyards are those cultivated with Falanghina, greek, fiano, aglianico, coda di volpe for the white grapes and Aglianico, Sangiovese and piedirosso for the red ones. The wines are sold abroad (10 %) and to Campania and Lazio (60%) and the remaining part to all the other Italian regions.

Our lines: Guardiense Classic, Fremondo, Janare selection and Janare Cru. In particular, the Janare line is our product of excellence and whose wines are produced thanks to the well known skills of Doctor Cotarella. Awards and acknowledgements of the experts are making our wines the object of desire of many wine lovers.



**SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED**

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al venerdì - dalle 8.00 alle 12.30 dalle 13.30 alle 17.30.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra - ted
Orario showrooms <i>showrooms hours</i>	Dal lunedì al sabato - dalle 8.30 alle 12.30 - dalle 15.30 alle 19.30. Domenica dalle 8.30 alle 12.30.

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments	●
Pernottamento / Overnight	●

Società Agricola Carlo De Lucia sas

Località Tavernavecchia

82034 Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 0824.864259 - 331.7510758

Fax 0824.864259

info@deluciavineyards.com

www.deluciavineyards.com

#### L'AZIENDA

Il Sannio Beneventano è una terra antica e ricca di storia, che fin dai tempi dei Sanniti ha svolto un ruolo strategico molto importante nella vita economica e sociale della regione, grazie anche alla particolare configurazione collinare e montuosa della zona. L'azienda De Lucia Vineyards è situata a Guardia Sanframondi, un borgo medievale dove la viticoltura vanta antiche radici. L'azienda produce, su vigne proprie, vini di qualità superiore, ottenuti dalla selezione delle migliori uve falanghina e aglianico, ricchi dei sapori e dei profumi di questa terra. L'impresa si estende su dodici ettari di vigneto a guyot e cordone speronato, che significano poca produzione di grappoli sebbene dalla ricca concentrazione.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi. Proseguire poi per Località Tavernavecchia.  
Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

#### Le Etichette:

- Sannio DOC Falanghina "Vigna delle Ginestre"
- Sannio DOC Aglianico "Murellaia"
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOP Fiano
- Sannio DOP Greco
- Beneventano IGP Bianco "Campodifiori"
- Beneventano IGP Rosso "Terra di Guardia".

DeLUCIA  
VINEYARDS

## DE LUCIA

Sannio of Benevento is an old province rich in history, which since the Samnites times has had a strategical role in the economic and social life of the region, thanks to its particular hilly and mountainous configuration. The De Lucia vineyards are situated in Guardia Sanframondi, a medieval town where the wine growing boasts very old roots. The firm produces, on its own vineyards, high quality wines, obtained by the selection of the best grapes such as falanghina and aglianico, rich in the flavors and smells of this land. The firm extends on about 12 hectares of land worked like spurred cordon which means low grapes production but rich in concentration.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Su prenotazione
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng
	<hr/> SI NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>Overnight</i>	●

Wartalia srl

Località Cavarena

82034 Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 0824.817839 - 346.8794583

Fax 0824.817839

info@wartalia.com

www.wartalia.com



wartalia

**L'AZIENDA**

L'azienda Wartalia S.r.l., fondata sull'entusiasmo di quattordici imprenditori agricoli, nasce con l'esigenza di proporre all'attenzione dei mercati nazionali ed internazionali prodotti di qualità tipici delle colline del cuore del Sannio Beneventano. L'Azienda si sviluppa su una superficie vitata di oltre 50 ettari, con una produzione di circa 6.000 quintali di uva ed una superficie olivicola di circa 5 ettari dediti alla produzione di olio extravergine di oliva.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi. Proseguire poi per Località Cavarena.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Greco
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Coda di Volpe
- Guardiolo DOC Rosso "Raone"
- Sannio DOC Coda di Volpe "Oppida"
- Beneventano IGT Falanghina Passito "Brendano"
- Spumante Falanghina Brut

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine di oliva biologico

## WARTALIA

The firm Wartalia Srl founded on the enthusiasm of 14 farmers was born to the attention of national and international markets products of quality typical of the Sannio hills. The firm has a surface of more than 50 hectares of land and produces about 6.000 quintals of grape and 5 hectares of olive groves which produce the extra virgin olive oil.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment		●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●	
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / Overnight		●

Aia dei Colombi

C.da Sapenzie

82034 Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 0824.817384 - 338.3090023

Fax 0824.817384

info@aiadeicolombi.it

www.aiadeicolombi.it

**L'AZIENDA**

L'Azienda vitivinicola Aia dei Colombi nasce nel 2002 nel segno di una consolidata tradizione contadina, assecondando un'antica passione della famiglia Pascale per le vigne e i vini. L'intento è quello di coniugare tipicità e qualità, esaltando la vocazione del territorio, il Sannio Beneventano, dalle straordinarie attitudini viticole. I vigneti vengono condotti mediante cure colturali attente e scrupolose, eseguite nel pieno rispetto dell'ambiente. In cantina vengono trasformate esclusivamente uve provenienti dai vigneti aziendali in modo da poter controllare ogni fase della filiera di produzione, inoltre la scelta di ottenere una selezione da ogni vigneto contribuisce a dare ai vini un'identità inconfondibile.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi. Proseguire poi per Località Sapenzie.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Guardia Sanframondi DOC Falanghina
- Guardia Sanframondi DOC Falanghina "Vigna Suprema"
- Sannio DOC Fiano
- Guardia Sanframondi DOC Aglianico
- Guardia Sanframondi DOC Aglianico "Colle dell'Aia"
- Beneventano IGT Falanghina Passito "Jocalis".

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine di oliva



## AIA DEI COLOMBI

The firm: "Aia dei Colombi" is an area located on hills, with large vineyards. The firm was created in 2002 and follows a consolidated rural tradition, which is based on the Pascale family's passion for vineyards and wines. Its aim is to combine typicalness with quality in the production of wines: all that to emphasize the great and natural vocation of the Sannio for vine growing.

All the cultivation methods are conscientious and aimed to the protection of the environment. Only grapes coming from the farm vineyards are worked in the wine cellar, so that every production phase is under control. Besides, by making a selection in each vineyard, the wines gain an unmistakable identity.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni, dalle 9.00 alle 16.00, preferibilmente su prenotazione
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Tutti i giorni, dalle 9.00 alle 16.00, preferibilmente su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●	
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>		●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>Overnight</i>		●



“Corte Normanna” Società Agricola

Contrada Sapenzie, 20

82034 Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 0824.817004/ 008 339.2921092

Fax 0824.817004

info@cortenormanna.it

www.cortenormanna.it

### L'AZIENDA

L'azienda si estende per circa venti ettari in un'area della Campania che è contraddistinta, economicamente e qualitativamente, dalla coltivazione della vite e dalla relativa filiera, un'area dalla conformazione produttiva di proto-distretto vitivinicolo (nel Sannio Beneventano si produce circa la metà dell'intera produzione regionale di vino). La filosofia di tutela e salvaguardia dell'ambiente si evince dalla scelta di utilizzare, in vigna ed in cantina, unicamente prodotti non di sintesi, una conduzione ecosostenibile convinta. Niente vini stile modello unico, ma rispetto della tradizione e valorizzazione espressiva del territorio, meticolosa e rispettosa cura della vigna, attento e sapiente utilizzo dell'innovazione attraverso ricerca e sperimentazione, giusto rapporto qualità/prezzo, intento di suscitare emozioni.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi. Proseguire poi per Località Sapenzie.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Rosso
- Sannio DOC Greco
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Aglianico “Tre Pietre”
- Sannio DOC Falanghina “Palombaia”
- Sannio DOC Passito “Porta dell’Olmo”
- Grappa di Falanghina
- Grappa di Aglianico
- Grappa di Aglianico invecchiata.

### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva



## CORTE NORMANNA

*Corte Normanna is a firm extended over 20 hectares of land, in an area of the region Campania noted for its economic and qualitative characteristics, and where is produced almost half of the total production of wine of the region. Environmental protection and preservation represent our philosophy and highlights the choice of using, in our vineyards and wine cellar, only natural products and a convinced ecofriendly farming. Our products respect the tradition and increase the value of the land, and care of the vineyards and continuous and careful improvement of quality through meticulous selection of sophisticated technological innovation, an excellent price/quality ratio able to develop emotions*



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni, dalle 9.00 alle 18.00
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Tutti i giorni, dalle 9.00 alle 18.00 preferibilmente su prenotazione.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

SI NO

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>Overnight</i>	●

Azienda Olivinicola “Terre Stregate”

Via Municipio, 105

82034 Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 0824.864312 - 339.682221/2/3

Fax 0824.864312

terrestregate@libero.it

www.terrestregate.it

### L'AZIENDA

“Terre Stregate” è la prestigiosa azienda che sorge tra le fertili colline di Guardia Sanframondi, antico paese del Sannio Beneventano ricco di storia, arte, tradizioni tramandate, ancora oggi, di padre in figlio. Raccolte nel tempo giusto, le uve vengono deposte in cassette e trasportate in cantina, dove la lavorazione è effettuata con attrezzature tecnologicamente avanzate. Il vino che viene ricavato è continuamente sottoposto a controlli ed analisi, in un piccolo ma efficiente laboratorio di cui la cantina è dotata, per poter essere convenientemente presentato sul mercato.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Beneventano IGT Falanghina “Trama”
- Sannio DOC Fiano “Genius Loci”
- Sannio DOC Falanghina “Svelato”
- Sannio DOC Falanghina “Svelato Sur Lies”
- Sannio DOC Greco “Aurora”
- Guardiolo DOC Aglianico “Manent”
- Guardiolo DOC Aglianico “Scrypta”
- Guardiolo DOC Aglianico “Riserva Arcano”
- Beneventano IGT Falanghina Passito “Malaca”

### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva (primo fiore, classico, bio)



## TERRE STREGATE

The prestigious Terre stregate Firm rises among the fertile hills of Guardia Sanframondi, an old town situated in the Sannio of Benevento rich in history, art and traditions passed by to this day from father to son. The grapes, harvested in perfect time, placed in boxes and processed in the wine cellar using technological innovative tools. The wine produced is constantly checked and analyzed, in a little but efficient laboratory to be conveniently presented on the market.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00 preferibilmente su prenotazione.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Tutti i giorni, preferibilmente su prenotazione.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●	
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>Overnight</i>		●

Azienda vitivinicola Cantine Foschini  
di Foschini Ernesto  
Corso Umberto I, 173  
82034 Guardia Sanframondi (BN)  
Tel. 0824.864439 - 328.6134071  
Fax 0824.864439  
fortunato.foschini@gmail.com  
www.cantinesfoschini.it

### L'AZIENDA

L'azienda vitivinicola Cantine Foschini, localizzata in Guardia Sanframondi ad un'altitudine di 428 metri s.l.m. in territorio sannita, ha alle spalle tre generazioni di viticoltori. Grazie ad un attento lavoro di ricerca, in particolare sui vini ottenuti dai vitigni della falanghina e dell'aglianico, si sono raggiunti risultati più che soddisfacenti. Pur rispettando la tradizione, a testimonianza di un forte legame con il proprio territorio e con i valori di una società rurale semplice e laboriosa, è stato intrapreso un percorso di modernizzazione che coniuga la manualità nelle tecniche di produzione e di raccolta delle uve con la modernità offerta dalla tecnologia enologica. La cantina, completamente ristrutturata, offre una splendida cornice al visitatore che voglia apprezzare il vino e la passione di un'antica tradizione. L'azienda vitivinicola, a carattere familiare, opera su una superficie vitata complessiva di circa 4 ettari per una produzione complessiva di vino di circa 330 hl. I terreni sono siti nei comuni di Guardia Sanframondi e Castelvenere nelle zone di produzione del Guardiolo DOC e Solopaca DOC. L'attività prevalente dell'azienda consiste nella produzione ed ottenimento di prodotti vitivinicoli derivanti dalla trasformazione delle uve dei soli vitigni di proprietà. Fra gli altri vitigni si annoverano il sangiovese, il trebbiano toscano, la malvasia di candia, il montepulciano e vari vitigni autoctoni quali l'agostinella a bacca bianca e l'uva longa a bacca rossa.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Beneventano IGT Aglianico "Petra Nera"
- Beneventano IGT Rosso "Portella Serrata"
- Beneventano IGT Falanghina "Secreta"
- Beneventano IGT Bianco "Dama Leonessa".



## CANTINE FOSCHINI

The Firm Cantine Foschini is located in Guardia Sanframondi at 428 mt above sea level, in the territory of Sannio. The firm has behind it three generations of wine producers. Thanks to a careful research, especially about wine produced with falanghina and aglianico vineyards, the farm reached more than satisfactory results. Though respecting the tradition, which represents a strong link with the territory and the values of a simple and busy rural society, modernization has been started which combines manual techniques of production and the harvest of the grape with the modernity offered by wine technology. The wine cellar, completely renovated, offers a beautiful atmosphere to all the visitors that want to appreciate the vineyard the passion of old tradition. It's a familiar firm that operates on a surface of 4 hectares and produces about 330 hectoliters of wine. The fields are situated in the towns of Guardia Sanframondi and Castelvenere where the Guardiolo and Solopaca DOC wines are produced. The main activity of the farm is produce vine products obtained only by its own fields. Other grapes produced are sangiovese, trebbiano of Tuscany, malvasia di candia, montepulciano and other native vines such as agostinella white grape and longa red grape.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni, dalle 9:00 alle 20:00, preferibilmente su prenotazione
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Tutti i giorni, preferibilmente su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - spa

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●	
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking		●
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / Overnight		●

Vigne di Malies

Viale della Vittoria, 58

Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 0824.864165 - 328.2859621

0824.864165

info@vignedimalies.it

www.vignedimalies.it

**L'AZIENDA**

La famiglia Foschini gestisce con orgoglio poco più di 4 ettari di vigneti nel cuore del comprensorio vinicolo del Sannio Beneventano.

In questa zona di produzione di antichissime origini i vini erano già conosciuti in epoca preromana sia per la bontà dei luoghi sia per l'eccellenza dei vitigni, le cui uve venivano già lavorate con particolari tecniche enologiche che portavano alla produzione del "vino Kapnios", tanto famoso a quell'epoca.

L'azienda si trova a circa 27 km a nordovest di Benevento, antica città prima sannita poi romana che venne fondata, secondo la leggenda, dall'eroe etolo Diomede, intorno all'anno 1200 a.c., di ritorno dalla lunga guerra di Troia.

Con il tempo, in queste terre, la passione e la tenacia si sono trasformate prima in culto per l'uva e successivamente in amore per i grandi vini. Lo stesso amore che la famiglia Foschini "mette in campo" per riuscire a produrre una gamma di vini di eccellente qualità, prevalentemente dai pregiati vitigni autoctoni locali, come falanghina, aglianico, greco e fiano. I vini prodotti rientrano all'interno della Doc Sannio (Greco e Fiano) e della Doc Guardia Sanframondi (Falanghina, Aglianico e Rosso). Quest'ultima ricade in un limitato territorio vitato esclusivamente collinare, ritagliato all'interno della Doc Sannio.

La vinificazione e la lavorazione dei vini avviene in una moderna ed efficiente struttura dotata delle migliori tecnologie disponibili per la produzione di vini di qualità. La cantina è seminterrata ed è dotata esclusivamente di vasi vinari in acciaio inox di piccole e medie dimensioni, idonei alla lavorazione di uve selezionate. Per l'aglianico è previsto un affinamento in barriques. L'impianto di imbottigliamento in acciaio inox è moderno ed efficientissimo.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Guardia Sanframondi DOC Aglianico "Patre"
- Guardia Sanframondi DOC Aglianico riserva "Patre Riserva"
- Guardia Sanframondi DOC Falanghina "Opalus"
- Guardia Sanframondi DOC Rosso "Merus"
- Sannio DOC Greco "Aedo"
- Sannio DOC Fiano "Foiano".

## VIGNE DI MALIES

The family Foschini manages with pride a bit more than 4 hectares of vineyards in the heart of Sannio. In this area of very old origins of production wines were already well known in pre-roman times, both for its places and the excellent vineyards, whose grapes were already processed with particular techniques used also to produce the "Kapnios" wine very famous at that time. The farm is situated 27 km Northwest of Benevento, old city before Sannita and then Roman founded, according to the legend, by the hero Diomede, around 1200 B.C. returning from the long war of Troy. With time, in these places, passion and tenacity have become before cult for grape and then love for great wines. The same love that the family Foschini puts into its own native vine to succeed in producing wine of good quality coming from local native vine such as falanghina, aglianico, greek and fiano. The wines produced are part of the DOC Sannio (Greco and Fiano) and Doc Guardia Sanframondi (falanghina, aglianico, piediroso). The last one is part of a limited territory exclusively hilly, carved out inside the DOC Sannio. The production and processing of wines is done in a modern and efficient building provided with the best technologies for the production of wine of good quality. The wine cellar has small and medium size stainless steel containers suitable for the processing of selected grapes. Aglianico has a refinement process in barriques. The bottling plant is made with stainless steel and is modern and very efficient.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura Days and opening hours	tutti i giorni, dalle 9.00 alle 18.00 preferibilmente su prenotazione
Giorni ed orari di Visita Days and visiting hours	tutti i giorni, dalle 9.00 alle 18.00, preferibilmente su prenotazione
Lingue parlate Languages Spoken	eng - fra

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments	●
Pernottamento / Overnight	●



Vigne Storte snc Agricola

Contrada Sapenzie, 15

82034 Guardia Sanframondi (BN)

Tel. 338.9698216

Fax 0824.864641

dibruno@vignestorte.it

www.vignestorte.it

### L'AZIENDA

L'azienda Vigne Storte nasce dall'entusiasmo e dalla condivisione di due giovani agricoltori, all'epoca poco più che maggiorenni. Filomeno e Sebastiano, questo il nome dei due soci fondatori, avevano alle spalle una consolidata tradizione di straordinari produttori di uve, che tuttavia non avevano mai tentato il salto nel settore vino. Dopo anni di impegno e sacrificio, oggi l'azienda può contare su un potenziale vitivinicolo di quasi 10 ettari che costituisce un immenso patrimonio per chi voglia misurarsi in difficile, ma esaltante, comparto enologico.

La maggior parte dei vigneti sono a bacca bianca e in particolare si distingue il predominio della Falanghina; per tale ragione, inizialmente, l'azienda ha voluto dedicare tutta la sua attenzione ad una sola tipologia di vino, nasce così "Falà" una Falanghina Sannio DOC. Via via la gamma di prodotti aziendali si è arricchita anche di altre tipologie: Aglianico, Fiano, Greco, tutti frutti mirabili di incondizionata passione, dedizione e di una costante tenacia. Vini che esprimono la consapevolezza di un duro lavoro, che portano dentro il sapore della terra che li ha generati e che sono fatti di cose reali, di lavoro e di risate, di giornate storte e di momenti condivisi.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi. Proseguire poi per Località Sapenzie.

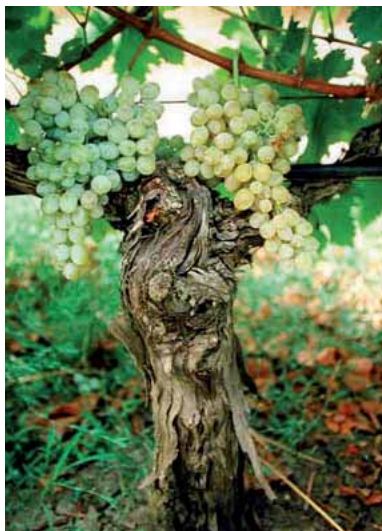
Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Sannio DOC Falanghina "Falà"
- Sannio DOC Fiano "Aità"
- Sannio DOC Greco "Lui"
- Sannio DOC Aglianico.

### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva: classico e ortice



## VIGNE STORTE

The firm was born thanks to the enthusiasm of two young farmers, at that time little more than adults. Filomeno and Sebastiano are the names of the two founder members, who had many years of consolidated tradition of extraordinary grape producers behind them, but without a real approach in the wine sector. After years of efforts and sacrifice, today the farm has almost 10 hectares of land useful for those who want to work in this difficult and exciting wine sector. The major part of the vineyards planted with white grape such as Falanghina, for this reason, at the beginning, the farm has dedicated all its attention on only one grape variety, in this way was born "Falà" a Falanghina DOC Sannio. Gradually the range of products offered has increased of new products such as Aglianico, Fiano, Greco, fruits of unconditioned passion, devotion and a constant tenacity. Wine that express the awareness of hard work, mixed with the smell of the land which gives birth to them and are made with real things, work, laughs of wrong day and good times.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 19.00.*

Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita *dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 19.00.*

Days and visiting hours

Lingue parlate

eng - fra

Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment

●

Visita Vigneti / Visit Vineyards

●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work

●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome

●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment

●

Parcheggio auto / Parking

●

Parcheggio pullman / Coach parking

●

Carta di Credito / Creditcards

●

Ristoro / Refreshments

●

Pernottamento / Overnight

●

Ditta Sebastianelli Silvio  
Via Municipio 104  
82034 Guardia Sanframondi (BN)  
Stabilimento: Loc. Vassallo  
82034 Guardia Sanframondi (BN)  
Tel. 0824.864438 - 333.7847609  
Fax 0824 864438  
info@cantinesebastianelli.it  
www.cantinesebastianelli.it



### L'AZIENDA

L'Azienda Vinicola Sebastianelli fu fondata nel 1972 da Silvio Sebastianelli, nel centro storico di Guardia Sanframondi. Inizialmente l'azienda produceva esclusivamente vini venduti allo stato sfuso, ai quali successivamente affiancò la vendita in dame da 5 litri (1980). Nel 1993 iniziarono i lavori di costruzione della nuova sede in Località Vassallo, dove poi l'azienda si trasferì definitivamente nel 1995. Il nuovo stabilimento fu dotato dal primo momento delle più moderne tecnologie per poter ottenere vini di alta qualità (pulizia dei mosti con mezzi fisici, fermentazioni a temperatura controllata, refrigerazione dei vini, ecc).

Dal 1995 l'Azienda Vinicola Sebastianelli ha investito con impegno e con passione sulla qualità del prodotto, apportando continui aggiornamenti ai processi di selezione e lavorazione delle uve. Nel 2009, alla fine di un lungo periodo di perfezionamento, è stata lanciata la prima linea di vino imbottigliato di alta qualità.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telesse Terme, direzione Telesse Terme, dopo circa 2 Km. svoltare a destra direzione Guardia Sanframondi. Proseguire poi per Località Vassallo.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telesse Terme, poi come sopra.

### Le Etichette:

- Beneventano IGT Bianco
- Beneventano IGT Rosso
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Piediroso
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Greco.

## SEBASTIANELLI

The firm was founded in 1972 by Silvio Sebastianelli, in the historic center of the town of Guardia Sanframondi. At the beginning the firm sold only non bottled wine, and only in a second time demijohn of 5 liters (1980). In 1993 began the building of the new site in Vassallo area where the farm moved in 1995. The new building was soon equipped with the most modern technologies to produce high quality wines. Since 1995 the Sebastianelli firm has invested, with efforts and passion, on products of good quality updating the process of selection and processing of the grape. In 2009, after a long period of improvement, it was launched the first line of bottled wine of high quality.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
--	----	----

Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>Overnight</i>	●

Masseria Frattasi

Via Torre di Varoni, 15

82016 Montesarchio(BN)

Tel. 0824-834392 348-7480489

Fax 0823-1684860

info@masseriafrattasi.it

www.masseriafrattasi.it

**L'AZIENDA**

Ai piedi del *Magnum Taburnum*, cantato da Virgilio nell'Eneide e nelle *Georgiche*, in un edificio del Settecento, è ubicata la Masseria Frattasi, perfettamente conservata dalla famiglia Cecere, titolare dell'azienda. I vigneti, di Falanghina e di Aglianico, posti a circa 350 metri sul livello del mare, sono tutti inerbati e con sistemi di coltivazione biologica. Nei registri degli *Avalos*, Principi di Montesarchio e Pescara e Marchesi del Vasto, conservati nel palazzo di famiglia a Napoli, è attestato che la famiglia Cecere coltivava a vigneto e produceva vino nei casali di Montesarchio già nel 1576. L'attività non è mai stata interrotta. Le varietà di vite coltivate sono quelle tipiche del Sannio Caudino. Proprio alle pendici del Taburno sopravvisse la varietà Falanghina negli anni della fillossera, e qui nel punto più meridionale del massiccio calcareo, negli anni Sessanta, era rimasta l'unica enclave coltivata. Ancora oggi nel Sannio dire Falanghina di Bonea significa parlare della migliore e più rinomata qualità del vitigno. La cantina si sviluppa, oltre che all'interno della masseria vera e propria, nella nuova area interrata di oltre 1.000 metri quadrati, realizzata con i più sofisticati materiali della scienza enologica.

**Come si raggiunge l'azienda:**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caserta sud, proseguire in direzione Benevento.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 13 Km. uscita Benevento est, proseguire in direzione Caserta.

**Le Etichette:**

- Aglianico del Taburno DOC "Iovi Tonant"
- Taburno DOC Coda di Volpe
- Taburno DOC Falanghina Riserva "Donnalaura"
- Taburno DOC Falanghina "Falanghina di Bonea"
- Taburno DOC Falanghina
- Beneventano IGT Aglianico "Aglianico di Caudium"
- Beneventano IGT Fiano "AquaFREdda"
- Beneventano IGT "Greco del Principe"
- Beneventano IGT "Moscato di Baselice"
- Beneventano IGT Aglianico Rosato
- Spumante "Prestige Blanc"
- Spumante "Prestige Rose'e"
- Grappa Riserva.

**Altre produzioni aziendali:**

Olio Extra Vergine di Oliva



## MASSERIA FRATTASI

Located at the feet *Magnum Taburnum*, sung by *Virgilius* in the *Aeneid* and in the *Georgics*, *Frattasi's Farmhouse* is an ancient seventeenth century building, perfectly kept by its owners, *Clemente Cecere*, and his family.

The *Falanghina* and *Aglianico* vineyards grown up at 350 m on the sea level, are all biologically cultivated. The registers of *Avalos*, *Princes of Montesarchio* and *Pescara*, and *Marquesses of Vasto*, preserved in the *D'Avalos' Palace* in *Naples*, testify that in 1576, the *Ceceres* already grew their vineyards and produced wine in the farmhouses of *Montesarchio*.

The activity has never ceased. The varieties of grape are those typical of *Sannio Caudino*. Right under the *Taburno* the only kind of *Falanghina* which survived in the *phylloxera* time and just in the most southern part of chalky district and it was the only cultivated enclave left during the 1970s.

Still today in *Sannium* to say *Bonea's Falanghina* means talking about the best, well known quality wine. The wine company develops both in the very farmhouse, and in the new underground cellar of 1000m<sup>2</sup>, realized with the most advanced techniques of oenological science.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura  
Days and opening hours Tutti i giorni dalle 8:00 alle 17:00

Giorni ed orari di Visita  
Days and visiting hours Tutti i giorni dalle 8:00 alle 17:00

Lingue parlate eng  
Languages Spoken

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●	
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking		●
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / Overnight		●

Torre Del Pagus  
Via Cirasiello  
82030 Paupisi (BN)  
Tel. 0824.886084  
Fax 0824.1810123  
info@torredelpagus.it  
www.torredelpagus.it

#### L'AZIENDA

Tra le verdi colline alle pendici del Monte Taburno nel cuore del Sannio Beneventano dove la vite e l'olivo hanno antiche tradizioni, la famiglia Rapuano, dopo una lunga esperienza nella coltivazione della vite e dell'olivo, decide alla fine degli anni novanta di dar vita ad un progetto che possa valorizzare la cultura del duro lavoro contadino, attività fortemente radicata nel territorio dove l'azienda opera. Così, dopo diversi anni di sperimentazione, nasce nel 2001 l'Azienda Agricola Torre Del Pagus che con terreni di proprietà, interamente ristrutturati secondo le più scrupolose tecniche agronomiche e utilizzando il metodo dell'agricoltura biologica, produce vini ed olii pieni di tradizione e cultura grazie alla perfetta combinazione delle antiche pratiche agricole con le moderne tecnologie di trasformazione.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 50 Km. uscita Paupisi, proseguire in direzione Paupisi.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 33 Km. uscita Paupisi, proseguire in direzione Paupisi.

#### Le Etichette:

- Beneventano IGT Aglianico "Impeto"
- Taburno DOC Aglianico
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Aglianico
- Taburno DOC Falanghina
- Beneventano IGT Aglianico
- Beneventano IGT Falanghina
- Aglianico del Taburno DOC Rosato.

#### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva biologico, Olio extravergine di oliva classico, Olio extravergine di oliva ortolana



## TORRE DEL PAGUS

Among the green hills on the slopes of Mount Taburno, in the heart of Sannio where the grape and the olive oil have old traditions, the Rapuano family, after a long experience in the grape and olives growing decided in the late 90s to begin a new project that could value the culture of the hard work of the farmer, an activity well-established in the area where the firm operates. After many years of testing in 2001 was born the farm Torre Del Pagus that thanks to its own lands and the biological way of producing produces wine and oils full of tradition and culture and puts together traditional farming and modern transformation technologies.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00; domenica dalle 8:00 alle 13:00.*  
 Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita *su prenotazione*  
 Days and visiting hours

Lingue parlate *eng*  
 Languages Spoken

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards	●	
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / Overnight		●



Ocone - Agricola Del Monte S.r.l.

Via Monte Località La Madonnella

82030 Ponte (BN)

Tel. 0824.874040

Fax 0824.874328

info@oconevini.it

www.oconevini.it

### L'AZIENDA

L'azienda è ubicata nel comune di Ponte in provincia di Benevento, nel cuore dell'antico Sannio. La vocazione per l'enologia di questa parte della Campania risale a tempi remoti, ma solo nella ultimo quarto del secolo scorso si è affermata in Italia e all'estero. E tanto grazie al progresso della scienza della vinificazione ed all'evoluzione degli imprenditori agricoli locali. La famiglia OCONE conduce l'azienda fin dal 1910, credendo nel valore di queste terre, selezionando le qualità di vitigni storici ed esaltandone caratteristiche e tipicità.

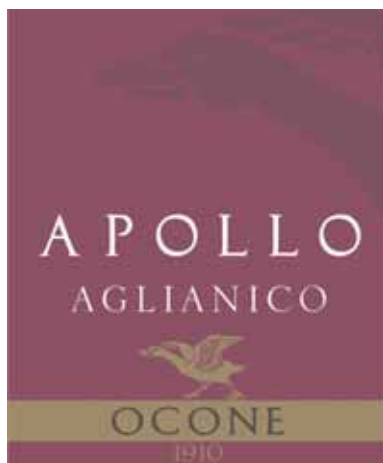
### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

### Le Etichette:

- Aglianico del Taburno DOC
- Aglianico del Taburno DOC "Pezza la Corte"
- Aglianico del Taburno DOC "Diomede"
- Aglianico del Taburno DOC "Anàstasi"
- Taburno DOC Piediroso
- Taburno DOC Piediroso "Calidonio"
- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Falanghina "Vigna del Monaco"
- Taburno DOC Coda di Volpe
- Taburno DOC Greco
- Beneventano IGT Fiano "Oca Bianca"
- Spumante "Ocone" Extra Brut
- Grappa di Aglianico "Lucente".



## OCONE

The firm is located in the town of Ponte, in the province of Benevento and right in the heart of ancient Sannio. This area has produced excellent wine dating back to ancient times, making a name for itself both in Italy and abroad within the last quarter of the 20th Century thanks to the evolution and progress achieved in wine making by the wine growers of the area. The Ocone family has been producing wine since 1910 and has always believed in the value of this land, selecting traditional quality vines and enhancing their particular characteristics.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	<i>dal Lunedì al Venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00, sabato dalle 9.00 alle 13.00.</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	<i>Tutti i giorni escluso sabato pomeriggio; domenica su prenotazione.</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	<i>eng - fra - ted</i>

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / Participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments	●	
Pernottamento / Overnight		●

Azienda Vitivinicola Meola

Via Piana

82030 Ponte (BN)

Tel. 0824.874460 - 347.5331768

Fax 0824.874460

peppemeola@gmail.com

### L'AZIENDA

La famiglia Meola vanta un'esperienza secolare nel campo della viticoltura; da sempre all'avanguardia nei sistemi di coltivazione, ma conservando inalterato il rispetto per la tradizione. L'azienda si sviluppa su circa 15 ettari di vigneti, destinando altresì a oliveti circa due ettari. La lavorazione delle uve avviene nella cantina di proprietà, che dispone delle più avanzate tecnologie di vinificazione.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

### Le Etichette:

- Aglianico del Taburno DOC
- Taburno DOC Falanghina
- Sannio DOC Rosso

### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva ortice



## MEOLA

The Meola family has a century of experience in the vine field, always at the forefront of farming systems, but keeping unchanged the respect for tradition. The farm develops on 15 hectares of vineyards, and 2 hectares are used for the production of olive oil. The processing of the grape takes place in its own wine cellar, which have the most advanced technologies.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle 9,00 alle 16,00, domenica su prenotazione		
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>		Su prenotazione	
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng		
			<b>SI NO</b>
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>			●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>			●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>			●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>			●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>			●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>			●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>			●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>			●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>			●
Ristoro / <i>Refreshments</i>			●
Pernottamento / <i>Overnight</i>			●

Nifo Sarrapochiello

Via Piana

82030 Ponte (BN)

Tel. 0824.876450 - 349.4503408

Fax 0824.876450

l.nifo@libero.it

www.nifo.eu

**L'AZIENDA**

L'azienda agricola si trova nel cuore del comprensorio enoico del Sannio, luogo di altissimo rilievo viticolo, storico ed artistico. Il centro aziendale è situato lungo il tracciato dell'antica via Latina che collegava Roma a Benevento; da qui anticamente i romani importavano le uve ed il vino. È una piccola azienda di circa 12 ettari a carattere familiare, situata alle pendici del monte Pèntime con vigneti che si estendono tra 200 e 350 m.s.l.m. e ricadenti nell'area di produzione della denominazione di origine controllata Taburno e Sannio. Dal casale aziendale, datato 1770, si osserva l'alternarsi dei vigneti e oliveti sullo sfondo del monte Pèntime. Da tre generazioni la famiglia cura con grande passione la viticoltura, coltivando vitigni tradizionali, quali l'aglianico, il piedirosso, la falanghina, la coda di volpe, il fiano e il greco. La coltivazione biologica, le moderne tecniche colturali e una produzione volutamente contenuta, sono gli ingredienti usati per ottenere un'uva di ottima qualità.

**Come si raggiunge l'azienda :**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

**Le Etichette :**

- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Greco
- Taburno DOC Rosso "Serrone"
- Aglianico del Taburno DOC
- Aglianico del Taburno DOC Rosato "Ma 'Rosa"
- Aglianico del Taburno DOC Riserva "D'Erasmò"
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Falanghina "Alenta"
- Sannio DOC Fiano
- Beneventano IGT Passito "Sarriano"
- Grappa di Aglianico
- Grappa di Aglianico invecchiata
- Grappa di Falanghina.

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine di oliva biologico

## NIFO SARRAPOCHIELLO

The firm is situated in the heart of the wine district of Sannio, a very important place for its wine, history and art. The firm is located along the ancient Latin road that connected Rome to Benevento, from this the Romans imported grapes and wine. This is a small family firm of about 12 hectares, on the slopes of the Mount Pèntime with vineyards extended between 200 and 350 meters above the sea level, in the area of production of DOC Taburno and Sannio. The old farm house, dated 1770, it's possible to observe vineyard and olive groves alternating against the background of mount Pèntime. From three generations the family takes care of the vineyards with great passion, cultivating traditional vineyards such as aglianico, piediroso, falanghina, coda di volpe, fiano and Greco. The biological cultivation, modern techniques and a production intentionally controlled are the ingredients used to obtain grape of high quality.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 17:00, domenica dalle 8:00 alle 12:00.	
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>		Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng	
		<u>SI</u> <u>NO</u>
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>		●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>		●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>		●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>		●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>		●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>		●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>		●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>		●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>Overnight</i>		●

Caputalbus

Via Piana

82030 Ponte (BN)

Tel. 0824.876446 - 340.4075439

Fax 0824.876446

info@caputalbus.it

www.caputalbus.it

**L'AZIENDA**

La cantina Caputalbus nasce nel 2004 dalla passione di un agrotecnico per le cultivar dell'Aglianico e della Falanghina. Immersa nella verdeggiante Valle Telesina, terra di grandi sapori e profumi, la cantina Caputalbus produce vini di enorme pregio e tipicità; vini tenuti insieme da una matrice comune che ha radici profonde fino agli albori della coltivazione della vite in Campania e che si manifesta in una base varietale estremamente ricca ed originale; vini dalla forte "personalità", di carattere, unici ed inimitabili.

La cantina è ubicata nello splendido scenario del Comune di Ponte, località nota per la presenza della storica abbazia longobarda di S. Anastasia, risalente al VIII secolo d.C., e che trae le sue origini da un'imponente ponte in pietra di epoca romana che costituiva il passaggio della via Latina sul torrente Alenta.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso.

**Le Etichette:**

- Beneventano IGT Falanghina "Dies Irae"
- Beneventano IGT Aglianico "Quercus Domina"
- Aglianico del Taburno DOC "Illunis".



## CAPUTALBUS

The Caputalbus wine cellar was born in 2004 thanks to the passion of an agrotechnician for the production of Aglianico and Falanghina. The firm is situated in the middle of Telesina valley, land of great flavors and smells. The wine cellar produce wines of high quality and tipicality, wines held together by a common matrix that has deep roots in the cultivation of the grape in Campania and offers a wide variety rich and original, wines with a strong personality, with character, unique and inimitable. The winery is located in the beautiful scenery of Ponte, place famous for the longobard abbey of St. Anastasia dating back to VIII century A.C. takes its name from an important stone bridge that in the roman period was the pass of the Latina street on Alenta torrent.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 20.00
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Sabato mattina.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng
	<u>SI</u> <u>NO</u>
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>	●
Ristoro / <i>Refreshments</i>	●
Pernottamento / <i>Overnight</i>	●



Ristorante "Il Foro dei Baroni"

Piazza Chiesa, 6

82030 Puglianello (BN)

Tel. 0824.946033 - 329.6713551

info@ilforodeibaroni.it

www.ilforodeibaroni.it

#### L'AZIENDA

Ubicato nel piccolo centro storico di Puglianello, antecede il castello baronale, da cui il nome "Foro dei Baroni", col quale si intende la piazza delle riunioni paesane. Lo chef Raffaele D'Addio, dopo essersi formato a Labico da Antonello Colonna, insieme al fratello Mario ha deciso di investire sul suo territorio natio. Lo spunto iniziale delle ricette provengono per lo più dai racconti della amata "Nonna Rosa"... poi la creatività di Raffaele fa la differenza! Una costante e meticolosa ricerca sul territorio, abbinata alla passione ed alla cordialità, fanno del ristorante "Il Foro Dei Baroni" un fiore all'occhiello della provincia beneventana. Diviso in due ambienti, offre la possibilità di riunirsi per qualsiasi occasione. L'osteria è aperta sia a pranzo che a cena tutti i giorni tranne il lunedì, in più, di sera offre anche la possibilità di degustare un'ottima pizza. Per chi desidera un ambiente più ricercato e riservato, c'è l'ala gourmet, due salette sobriamente arredate con pareti azzurre misto a tufo, aperte previa prenotazione a partire da 8 persone in su. Cucina tipica creativa, abbinata ad una selezionata carta dei vini campani, tanta tanta passione e ottimo rapporto qualità/prezzo, sono gli elementi che caratterizzano questo piccolo paradiso culinario della valle telesina.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 35 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 200 m. uscita Puglianello.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 48 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 200 m. uscita Puglianello.

#### Giorni ed orari di Apertura:

Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena tranne il lunedì per l'intera giornata.



**FORO DEI BARONI**

Located in the small historic center of Puglianello, next the baronial castle, hence the name that means the square where people meet. Chef Raffaele D'Addio after a training in Labico, together with his brother Mario, decided to invest in its native territory. Their recipes come mostly from the stories of the beloved "Grandma Rose" ... and the creativity of Raffaele makes the difference! A continuous and meticulous research on the territory, mixed with passion and cordiality make the restaurant "il Foro Dei Baroni" a flagship of Benevento territory. Divided into two different sections, it give you the possibility to gather for any occasion. The restaurant is open for lunch and dinner every day except Monday, and there is always the opportunity to enjoy a good pizza in the evening.

For those who want a more refined and reserved, there is the gourmet area, two small simply furnished rooms. Painted blue and mixed with tuff, this area is open by appointment from 8 people and up. Traditional food creatively, combined with a selection of wines from Campania, a lot of passion and an excellent quality/price ratio, are the elements that characterize this little culinary paradise in the Telesina valley.



Olivicola Titerno SOC. Coop. A.r.L.

Via Napoli

82030 San Lorenzello ( BN)

Tel. 0824.940502 - 320.2605777

Fax 0824.816217

info@olivicolatiterno.it

www.olivicolatiterno.it

### L'AZIENDA

L'Olivicola Titerno nasce dal cuore degli antichi borghi di Cerreto Sannita, San Lorenzello e Castelvenere, suggestivi lembi della dorsale appenninica campana, immersi in scenari di accattivante bellezza, solcati da valloni e forre del bel fiume Titerno e dai quali emergono tracce di un passato antichissimo, testimoniato dalle tante bellezze artistiche ed architettoniche che qui si possono ammirare. Dal paziente ed assiduo lavoro della terra nascono i nostri pregiati olii: preziosi come gocce d'oro che ausiscono dei profumi di campagna, che si sposano agli svariati piatti tipici dell'area a formare un connubio di sapori insuperabile. Ai palati audaci non sfuggiranno certo le particolari sfumature degli olii monocoltivar di racioppella, ortice ed ortolana, ciascuno con la propria particolarità: dal piccante, all'amarognolo, al fruttato intenso. Tutta la raccolta avviene mediante brucatura a mano durante la fase dell'invaatura superficiale, il tempo medio tra raccolta e molitura, è di circa 6 ore. Il sistema di estrazione utilizzato è quello continuo bifase a temperatura controllata. L'olio ottenuto non viene filtrato ma solo decantato, per mantenere inalterate le proprietà nutrizionali e caratteristiche organolettiche, per cui eventuali residui sul fondo della bottiglia sono del tutto naturali. La conservazione dell'olio extravergine di oliva, prima dell'imbottigliamento, avviene in serbatoi di acciaio inox sigillati e termocontrollati.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Telesse-Cerreto. Seguire le indicazioni San Lorenzello.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Telesse-Cerreto. Seguire le indicazioni San Lorenzello.

### Produzioni aziendali:

- Olio extravergine di oliva
- Olio extravergine di oliva biologico
- Olio extravergine di oliva ortice
- Olio extravergine di oliva racioppella
- Olio extravergine di oliva ortolana.



OLIVICOLA TITERNO

The Olivicola Titeno firm was born in the heart of the old village of Cerreto Sannita, San Lorenzello and Castelvenere, suggestive patch of the Appennine ridges of Campania, immersed in sceneries of engaging beauty, furrowed by the Titerno river from which appear traces of a very old past, attested by all the artistic and architectural beauties that here it is possible to admire. By the patient and assiduous work of the land rise our fine olive oils: precious like gold drops that smell of country smell, and are matched with the numerous typical dishes of the area to form a mix of insuperable flavour. The most demanding plates will not let miss the particular nuances of the monocultivar racioppella, ortice and ortolana oils, everyone with its own characteristics: from the piquant to the bitterish, to the intense fruity. The olives are hand-picked and pressed on a daily basis within 6 hours from the time they were harvested. The pressing system used is a continuous two-phases controlled temperature process. The oil obtained is not filtered but purified, in order to preserve the nutritional qualities and the organoleptic characteristics, in this way any trace on the bottle bottom is natural. The preservation of the extra virgin oil, before it is bottled, occurs in steel tanks sealed up and thermo controlled.

Products: extra virgin olive oil, biological extra virgin olive oil, extra virgin olive oil made with ortice olives, extra virgin olive oil made with racioppella olives, extra virgin olive oil made with ortolana olives.



SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura tutti i giorni su prenotazione

Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita su prenotazione

Days and visiting hours

Lingue parlate eng - fra

Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

su prenotazione

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment ●

Visita / Visit ●

Partecipazione a lavori stagionali / Participation in seasonal work ●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome ●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment ●

Parcheggio auto / Parking ●

Parcheggio pullman / Coach parking ●

Carta di Credito / Creditcards ●

Ristoro / Refreshments (tramite aziende ricettive convenzionate) ●

Pernottamento / Overnight (tramite aziende ricettive convenzionate) ●

Az. Agrituristiche La Vecchia Trainella

Contrada San Marzano, 14

82034 San Lorenzo Maggiore (BN)

Tel. 0824.815065

Fax 0824.813719

info@lavecchiatrainella.it

www.lavecchiatrainella.it

### L'AZIENDA

L'agriturismo La Vecchia Trainella sorge al centro di una fertile pianura attraversata dal fiume Calore, ai piedi della collina di San Lorenzo Maggiore, terra di rinomato olio d'oliva. Tutta la località è molto interessante dal punto di vista storico ed offre testimonianze romane, bizantine e longobarde. Nei dintorni sorgono i resti del castello di Limata, residenza dei Sanframondo. La produzione aziendale, interamente biologica, è certificata dal marchio "bioagri-coop". Nell'azienda troviamo le pietanze della cucina tradizionale sannita. I vini e i dolci sono rigorosamente della casa, come l'olio impiegato nella cucina, ricavato dall'oliva "Ortolana", detta anche "La bella di San Lorenzo Maggiore", dalla Racioppella e dall'Ortice.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 50 Km. uscita Paupisi, proseguire in direzione San Lorenzo Maggiore, dopo circa 1 Km. svoltare a sinistra e seguire le indicazioni aziendali.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 33 Km. uscita Paupisi. Poi come sopra.

### Produzioni aziendali:

Olio, vino, ortaggi, confetture, conserve, frutta.



### LA VECCHIA TRAINELLA

The farmhouse rises in the center of a fertile plain crossed by the Calore river, at the bottom of the hill of San Lorenzo Maggiore, a land famous for its renowned olive oil. All the place is very interesting from a historic point of view and offers roman, byzantine and longobard testimony . Nearby there are the ruins of the Limata castle, residence of the Sanframondo. The farm production, is completely biological, and it is certified by the “bioagricop” mark. In the farm we can taste typical Samnite dishes. Wines and desserts are homemade like also the olive oil used to cook, extract from Ortolana olives , also known as “San Lorenzo Maggiore beauty”, Racioppella and Ortime olives  
Farm production: olive oil, wine, vegetable, marmalade and jam, fruit.



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- **Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours**  
Tutti i giorni su prenotazione
- **Numero tipologia e servizi delle camere / Rooms**  
3 camere con servizi;  
n.1 appartamento composto da tre camere  
con servizio comune.
- **Numero complessivo posti letto / Beds**  
12
- **Servizi accessori offerti / Service**  
Piscina, Pista da ballo, Parco giochi, Tiro con l'arco, Fattoria  
didattica, Corsi di cucina, Visite guidate.
- **Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse  
per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists**  
Vendemmia, raccolta delle olive.
- **Lingue Parlate / Languages Spoken**  
Inglese

Agriturismo Casale Riccetto

Contrada Riccetto, 1

82029 San Marco dei Cavoti (BN)

Tel. 346.6003367

lavistatoni@yahoo.it

www.agriturismoriccetto.it

#### L'AZIENDA

L'Azienda realizzata in un vecchio casale presenta una struttura architettonica caratteristica delle case rurali di un tempo. Dispone di interni accoglienti e raffinati, con moderne attrezzature per il comfort ed il benessere degli ospiti.

Gode di un bellissimo panorama sulla campagna circostante e dista pochi minuti da S.Marco dei Cavoti, paese accogliente, ricco di storia e di tradizioni culturali e patria del tipico torrone.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 60 Km. uscita Campobasso, dopo circa 9 Km. uscire a Fragneto Monforte. Proseguire per Pesco Sannita (S.P. 36), raggiunto il paese continuare per 7 Km in direzione San Marco dei Cavoti.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 16 Km. uscita Benevento ovest. Quindi proseguire per Pietrelcina (S.S. 212), continuare per Pesco Sannita (S.P. 36), dopo aver superato il ponte che passa sul Fiume Tammaro, a circa 1,20 Km dal ponte, esattamente al Km 20,700 svoltare a sinistra e percorrere una strada comunale che vi condurrà con facilità a San Marco dei Cavoti .

#### Produzioni aziendali:

Pasta fresca, ortaggi, dolci.



## CASALE RICCETTO

The firm is in an old rural house with an architectural structure that is a feature of the rural houses of former days. Its interior are homely and refined, with modern facilities for the comfort and wellness of our guests. It has a very beautiful panorama on the surrounding area and it is about few minutes from San Marco dei Cavoti, a welcoming town, rich in history, cultural traditions and homeland of nougat.

Farm product: fresh homemade pasta, vegetable, sweets



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours  
Aperto tutto l'anno su prenotazione
- Numero tipologia e servizi delle camere / Rooms  
3 camere doppie con servizi
- Numero complessivo posti letto / Beds  
6
- Servizi accessori / Service  
Escursioni in bicicletta
- Lingue Parlate / Languages Spoken  
Inglese



Azienda Agricola Di Palma Leopoldo  
Via Marandoli, 7 uscita S.S. 372 km 37  
82030 San Salvatore (BN)  
Tel. 0824.948584 - 333.9045784  
329.4181154  
Fax 0824.948584  
aziendadipalma@alice.it  
www.dipalmaleopo  
doaziendaagricola.com

## L'AZIENDA

L'azienda sorge nel fertile territorio di San Salvatore Telesino, un'area in cui la natura, i frutteti, gli ulivi secolari, la terra rossa interrotta qua e là dal bianco delle masserie, parlano ancora di antichi sapori, di una vita semplice, dei sapori di una volta. Si produce un buon latte pregiato, ottenuto da bovini prevalentemente di razza Frisone, da cui si ottengono formaggi a pasta cotta come la Marandola, la Scamorza, le Trecce affumicate, il Caciocavallo (al limone e al tartufo), Silano con Salsiccia. Ottimi canestrati al tartufo, ai funghi, alle olive ed alla pizzaiola.

L'azienda non si limita ai soli prodotti lattiero caseari, ma offre anche dei deliziosi yogurt e una produzione di ortaggi, conserve invasettate e salumi.

## Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 36 Km. uscita San Salvatore Telesino.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 47 Km. uscita San Salvatore Telesino.

## Produzioni aziendali:

formaggi: marandola, trecce, nodini, caciocavallo, scamorza, formaggio canestrato, silano semplice ed affumicato, ricotta, fior di latte, formaggio fresco; yogurt, latte fresco, salumi, uova fresche biologiche, sott'oli, conserve, marmellate.



DI PALMA LEOPOLDO

The firm rises in the fertile territory of San Salvatore Telesino, a place in which the nature, fruit orchards, century-old olive trees, the red land interrupted here and there by the white of the manor farms, continue to speak of old flavors, simple life. It is produced a fine quality milk, obtained by cattle of Frisona breed, and from which we produce cheese such as Marandola, Scamorza, smoked trecce, caciocavallo (taste of lemon and truffle), silano with sausage. Very good Canestrati that taste of truffle, mushrooms, black olives and tomato sauce. The farm doesn't produce only cheese but also delicious yogurts, vegetables, tomato sauce and salami.



SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 20:00, domenica dalle 8:00 alle 13:00.*  
*Days and opening hours*

Giorni ed orari di Visita *Su prenotazione.*  
*Days and visiting hours*

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita locali / Visit	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●

Azienda Agricola Mustilli

Via dei Fiori, 20

82019 Sant'Agata de' Goti (BN)

Tel. 0823.718142

Fax 0823.717619

info@mustilli.com

www.mustilli.com

**L'AZIENDA**

La famiglia Mustilli, proveniente da Ravello - cittadina della Repubblica di Amalfi - all'inizio del 1300 si stabilisce nella città di Sant'Agata de' Goti. I vigneti di proprietà si trovano nei territori di Sant'Agata de' Goti e nel vicino territorio di Dugenta. Negli anni '60 Leonardo e Marili rinnovano la tradizione familiare della coltivazione della vite e reimpiantano nelle colline di Sant'Agata de' Goti i vitigni autoctoni Campani quali Falanghina, Greco, Aglianico e Piediroso, all'epoca abbandonati o sostituiti dai vitigni internazionali. Leonardo Mustilli è stato il primo a vinificare ed imbottigliare negli anni '70 la Falanghina in purezza. Nel 1993, viene istituita la DOC Sant'Agata dei Goti, e Mustilli è l'unica azienda che imbottiglia i vini con questa denominazione. Fino al 2001 la vinificazione avveniva nelle antiche cantine del Palazzo Mustilli, scavate nel tufo a 15 metri di profondità, nel centro storico della città di Sant'Agata. Oggi queste splendide cantine sono adibite all'affinamento in legno dell'Aglianico, mentre la vinificazione avviene in uno stabilimento enologico dotato delle più moderne tecnologie. Le figlie Paola e Anna Chiara, lavorano a tempo pieno nell'azienda; Paola gestisce l'aspetto commerciale e di comunicazione, Anna Chiara la conduzione dei vigneti e la cantina. Gli appassionati di vino che visitano le cantine nel centro storico della città sono accolti nei palazzi di famiglia, dove hanno sede l'Agriturismo ed il wine bar, con musica dal vivo, "Le Cantine di Mustilli". I sapori genuini della cucina di tradizione sono reinterpretati personalmente da Marili, abile cuoca e perfetta padrona di casa ed accompagnano egregiamente i vini DOC dell'azienda. Dal 2010 i vigneti, l'oliveto e l'orto aziendale, da cui si producono prodotti per l'agriturismo, sono coltivati biologicamente e controllati dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione IMC.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 35 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 16 Km. uscita Sant'Agata de' Goti.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 48 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 16 Km. uscita Sant'Agata de' Goti.

L'Azienda Agricola Mustilli è situata nel centro storico.

**Le Etichette:**

- Sant'Agata dei Goti DOC Falanghina
- Sant'Agata dei Goti DOC Falanghina "Vigna Segreta"
- Sannio DOC Greco "Vigna Fontanella"
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Piediroso
- Sannio DOC Aglianico "Grifo di Rocca"
- Sant'Agata dei Goti DOC Aglianico "Cesco di Nece"
- Spumante Falanghina Brut.
- Grappe monovitigno (Falanghina, Greco, Piediroso e Aglianico)

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine d'oliva, marmellate, sott'olio e nocciole.



## MUSTILLI

The Mustilli family comes from Ravello- town of the Sea Republic of Amalfi- at the beginning of 1500 and settled in Sant'Agata dei Goti. Their own vineyards are in the territories of Sant'Agata dei Goti and Dugenta. During the years 60s Leonardo e Mariù decided to replant the vineyard to renew the family's traditional winemaking activity replanting on the hills of Sant'Agata dei Goti native vines of Campania such as Falanghina, Greco, Aglianico and piedrosso at the time abundant and replaced with international vines. Leonardo Mustilli was the first to make and bottle this monovarietal falanghina wine in the 70s. In 1993 was instituted the DOC Sant'Agata dei Goti and Mustilli was the only firm to bottle wines using this denomination. Up to 2001 the wine was produced in the old wine cellars of Mustilli House, dug into the tuff at 15 mt under the ground, in the heart of Sant'Agata. Today these beautiful wine cellars are used for the refinement of Aglianico in wood, while the wine is produced in ainery equipped with the most modern technologies. His daughters Paola and Anna Chiara work full time in the vineyard, Paola manages the commercial and communication aspects, Anna Chiara manages the vineyards and vineery. All the wine lovers that visit the vineery in the historic town center are welcomed in the family palaces, where there is the farmhouse and the wine bar, with live music, "the vineery Mustilli". The genuine flavors of the traditional cuisine are reinterpreted personally by Mariù clever chef and perfect landlady, and matchable to the DOC wines of the firm. Since 2010 vineyards, olive grove and the vegetable garden from which they produce products for the farmhouse, have been biologically produced and controlled by the Mediterranean Institute of Certification IMC. The firm is situated in the historic town center

Other product: marmalade and products preserved in oil.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 13:00  
 Days and opening hours e dalle 14:00 alle 17:00.

Giorni ed orari di Visita su prenotazione  
 Days and visiting hours

Lingue parlate eng  
 Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings ●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment ●

Visita Vigneti / Visit Vineyards ●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work ●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome ●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment ●

Parcheggio auto / Parking ●

Parcheggio pullman / Coach parking ●

Carta di Credito / Creditcards ●

Ristoro / Refreshments ●

Pernottamento / Overnight ●

Agriturismo L'Ape Regina

Via Palmentata

Sant'Agata de' Goti (BN)

Tel. 0823.956698 – 338.8806415

Fax 0823 717762

marcorazzano@libero.it

www.agriturismoaperegina.it

## L'AZIENDA

L'azienda agrituristica biologica sorge in una zona collinare in prosimità del Monte Taburno. Il casolare, ristrutturato recentemente, è posizionato felicemente su un poggio nel verde della campagna; ha una superficie totale di circa 10 ettari coltivati a vigneti, oliveti e frutteti.

La principale produzione è quella del miele di Sant'Agata, disponibile in diverse qualità (miele di Acacia, di Castagno, di Bosco e di Millefiori) e quella di prodotti apistici (Pappa Reale e Polline). La vendita dei prodotti avviene direttamente ai consumatori in azienda, all'ingrosso o al dettaglio.

L'azienda organizza seminari e percorsi didattici; inoltre, su richiesta dei clienti, organizza partecipazioni ad alcune pratiche agricole o di laboratorio e visite guidate a cantine, siti produttivi, botteghe artigiane e al centro storico di Sant'Agata de' Goti.

L'azienda è distante 4 km dal centro di Sant'Agata de' Goti, centro storico di notevole interesse artistico, dove nel corso dell'anno vengono organizzate manifestazioni a carattere gastronomico, artistico e culturale.

La struttura dispone di 3 camere, ognuna delle quali dotata di: aria condizionata, riscaldamento, televisione e bagno in camera

## Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 35 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 16 Km. uscita Sant'Agata de' Goti.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 48 Km. uscita Sant'Agata de' Goti, dopo circa 16 Km. uscita Sant'Agata de' Goti.

## Produzioni Aziendali:

Miele millefiori, miele di acacia, miele di castagno, miele di melata, pappa reale, kiwi, ciliegie.



## L'APE REGINA

This biological farm rises on a hilly area near the mount Taburno. The house recently restructured is placed on a hillock in the greenery of the territory. It has a total surface of 10 hectares cultivated with vineyards, olive groves and orchards. The main production is the honey of Sant'Agata, available in different flavors (acacia, chestnut, wood, royal jelly, pollen) and other bee products. The sale of the products is directly made to the customers in the firm, retail or wholesale. The farm organizes workshops and learning activity, beside on demand of the customers give it the possibility to assist to agricultural or laboratory practices and guided tour in the vineries, craftsman's laboratories and to the historic center of Sant'Agata dei Goti. The farm is 4 km from the town center of Sant'Agata de Goti, historic center of remarkable historic interest, where during the year gastronomical, artistic and cultural event are organized.

The farm has 3 rooms each with air conditioning, heating, TV and private bath.

Firm products: honey of acacia, chestnut, wood, royal jelly, pollen, kiwi, cherry.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours  
sabato e domenica
- Numero tipologia e servizi delle camere / Rooms  
n. 3 camere di cui 2 triple ed una doppia
- Numero complessivo posti letto / Beds  
8
- Servizi accessori offerti / Service  
maneggio
- Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists  
Visita alle arnie
- Prodotti alimentari e/o artigianali realizzati direttamente dall'azienda / Food and craft made directly from  
pasta, prodotti da forno
- Lingue Parlate / Languages Spoken  
Inglese
- Carta di Credito / Creditcards  
Sì

“Cantina di Solopaca”

Via Bebiana, 38

82036 Solopaca (BN)

Tel. 0824. 977921

Fax 0824.971316

info@cantinasolopaca.it

www.cantinasolopaca.it



### L'AZIENDA

La Cantina di Solopaca, tra le più antiche in Campania, con gli oltre 150 mila ettolitri prodotti si piazza ai primi posti nella produzione regionale. Nel corso degli anni la cooperativa è andata sempre più espandendosi. Attualmente conta 700 soci, con aziende ubicate nel comune di Solopaca e nei 16 comuni limitrofi, per un totale di circa 1300 ettari di superficie vitata. La storia del Solopaca non può essere disgiunta dalla storia dell'omonima cittadina, adagiata alle falde del Monte Taburno, su stupende colline da sempre vocate all'agricoltura. Nasce qui il favoloso "Solopaca Doc", la cui storia si perde nella notte dei tempi. Persino Gioacchino Murat, generale francese e Re di Napoli, assaggiando il vino di Solopaca, si esaltò al punto di paragonare la stravolgente potenza del vino a quella del cognato Napoleone. Dai vigneti delle ridenti colline solopachesi (vigne vecchie, ceraselle, cesine, santianni, tore, ecc.) le uve coltivate vengono convogliate alla cantina della cooperativa ove, previa meticolosa scelta, sono vinificate con procedimenti tradizionali antichissimi, perfezionati dalle moderne tecniche enologiche. Dalla produzione della Cantina oggi nascono non solo il maschio e seduttore Rosso D.O.C., ma anche il corposo e vellutato Aglianico, il frizzante e delicato Amabile, la misteriosa e allegra Falanghina, fino alla nobiltà dell'aristocratico Spumante "Solopaca D.O.C.". Il tutto articolato su quattro linee di produzione: Linea Oro, Linea Terre di Surrupaca, Linea Prime Vigne ed infine Linea Tradizionale.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Solopaca.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Solopaca.

### Le Etichette:

- Beneventano IGT Bianco
- Beneventano IGT Rosso
- Beneventano IGT Novello
- Beneventano IGT Falanghina
- Beneventano IGT Coda di Volpe
- Beneventano IGT Amabile Bianco
- Beneventano IGT Barbera
- Beneventano IGT Aglianico
- Beneventano IGT Falanghina Frizzante
- Beneventano IGT Amabile
- Beneventano IGT Aglianico Frizzante
- Solopaca DOC Bianco
- Solopaca DOC Rosato
- Solopaca DOC Rosso Classico
- Solopaca DOC Rosso Superiore
- Solopaca DOC Falanghina
- Solopaca DOC Aglianico
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Greco
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Coda di Volpe
- Sannio DOC Barbera
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOP Falanghina Spumante Brut
- Spumante dolce "Madrigalis".

## CANTINE DI SOLOPACA

The firm is one of the oldest in the region, with more than 150 000 hl of wine produced, places itself at the first places for the regional production. During the years the cooperative has been continuously growing. Now there are 700 associates, with firms situated in the town of Solopaca and other 16 nearby towns, with about 1300 hectares of vineyards. The history of Solopaca wine can't be separated from the history of the homonymous town, placed at the bottom of mount Taburno, on beautiful hills always dedicated to agriculture. Here the fabulous Solopaca Doc was born. Even Murat, the French general and King of Naples, tasting the wine of Solopaca, compared the extraordinary power of this wine to his brother-in-law Napoleone. From the vineyards of the hills of Solopaca (Vigne Vecchie, Ceraselle, Cesine, Santianni, Tore, etc) the grapes are sent to the Cooperative wine cellar, where after a meticulous choice, are processed using very old techniques, updated by the modern technologies. Today the wine cellar produces not only the male and seducer DOC red wine, but also the strong Aglianico, the sparkling and delicate Amabile, the mysterious and cheerful Falanghina, and the aristocratic sparkling wine Solopaca DOC. All the offer is based on four lines of wine: Linea oro, Linea Terre di Surrupaca, Linea Prime Vigne and finally Linea Tradizionale.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni, dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 20.00; domenica e festivi dalle 8.00 alle 13.00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30; orario variabile su prenotazione.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments	●
Pernottamento / Overnight	●



Santimartini s.r.l.

Società Unipersonale

Via Bebiana, 107/A

82036 Solopaca (BN)

Tel. 0824.971254 - 333.4956950

Fax 0824.971254

info@santimartini.it

www.santimartini.biz

#### L'AZIENDA

L'azienda vinicola SANTIMARTINI, è situata nella zona del Solopaca Classico. Realizzata da alcuni anni in un programma enologico orientato unicamente alla produzione di vini DOC. Le uve provengono da terreni pedemontani del Sannio e di Solopaca, noti per avere una ideale esposizione collinare ed una buona escursione termica. L'affidamento della programmazione a tecnici qualificati permette di perseguire la migliore qualità sia nella coltivazione della vite, che nella lavorazione in cantina, effettuata con tecnologie all'avanguardia e, nello stesso tempo, nel pieno rispetto delle antiche tradizioni.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Solopaca.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Solopaca.

#### Le Etichette:

- Sannio DOC Falanghina "Ciesco della mirella"
- Sannio DOC Aglianico "Kyathos"
- Sannio DOC Aglianico "Matierno"
- Sannio DOC Rosso e Bianco "Pietre sparse".



## SANTIMARTINI

The firm is located in the area of the Solopaca Classic. For some years it has followed an enological program with the aim to produce DOC wines. The grapes come from Sannio and Solopaca lands, famous for the ideal hilly exposure and a good temperature range. The fact that the production is entrusted to qualified technicians allows to have a good quality in the grape cultivation and in the production in the wine cellar, made with the most advanced technologies and representing the old traditions.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

**Giorni ed orari di Apertura** Tutti i giorni. Periodo invernale: dalle 8:30 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 18:00. Periodo estivo: dalle 8:30 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 19:30; domenica dalle 9:00 alle 13:00.  
**Days and opening hours**

**Giorni ed orari di Visita**  
**Days and visiting hours**

Su prenotazione

**Lingue parlate** eng - fra -spa  
**Languages Spoken**

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment

●

Visita Vigneti / Visit Vineyards

●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work

●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome

●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment

●

Parcheggio auto / Parking

●

Parcheggio pullman / Coach parking

●

Carta di Credito / Creditcards

●

Ristoro / Refreshments

●

Pernottamento / Overnight

●

Masseria Vigne Vecchie

Soc. Coop. Agricola

Contrada Sala

82036 Solopaca (BN)

Tel. 0824.902056

Fax 0824.902056

Info@masseriavignevecchie.it

masseriavignevecchie@virgilio.it

www.masseriavignevecchie.it



### L'AZIENDA

La Cooperativa Masseria Vigne Vecchie in Solopaca nasce da un progetto di ricerca della qualità nei vini per il benessere dell'uomo e per la salvaguardia ambientale del territorio improntato su metodi di agricoltura biologica con certificazione Icea (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale). L'Azienda si estende per circa 20 ettari di terreno di proprietà dei soci, in agro del Comune di Solopaca. L'intera produzione si fregia del marchio DeCo (denominazione comunale di origine) e non supera i 2.400 quintali di uva. In aggiunta, l'Azienda opera in stretto contatto con il MEG (Museo Enogastronomico) di Solopaca, nell'intento di contribuire ad una promozione ed una valorizzazione avvedute e mirate nell'ambito delle produzioni di qualità. Dalle Contrade Ceraselle, Tore, Santo Ianni le uve vengono trasportate in cassette alla cantina, ove grazie ad una premitura soffice e ad una lavorazione a temperatura controllata, espressione di tecnologie avanzate, si tende a preservare la bontà dell'uva e quindi anche la qualità del vino.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Solopaca.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Solopaca.

### Le Etichette:

- Solopaca DOC Aglianico "Iacco"
- Sannio DOC Falanghina "Meteora"
- Solopaca DOC Falanghina "Pampanella"
- Solopaca DOC Bianco Classico "Borea"
- Solopaca DOC Rosso Classico "5 Grani"
- Solopaca DOC Rosso Superiore "Tirso"
- Sannio DOC Falanghina Spumante Brut "Eglicuo"

### MASSERIA VIGNE VECCHIE

The cooperative *Masseria Vigne Vecchie* is located in *Solopaca* and was born from a project aimed at obtaining good quality wines for the wellness of men and the environment protection of the territory based on methods of biological agriculture with *Icea* certification. The firm extends on about 20 hectares owned by the associates. The whole production has the mark *DeCo* (town denomination of origin) and does not exceed 2400 quintals of grape. Besides it operates in contact with *Meg* (wine and food museum) of *Solopaca*, with the aim of contributing to promote and increase the value of a quality production. From *Ceraselle, Tore, Santo Ianni* districts grapes are carried to the wine cellar in boxes, where thanks to a soft squeeze and a controlled temperature processing from advanced technologies, they try to preserve the goodness of the grape and so the quality of the wine.



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *Dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 17:30, domenica dalle 8:00 alle 12:00.*  
*Days and opening hours*

Giorni ed orari di Visita *Su prenotazione*  
*Days and visiting hours*

Lingue parlate *eng - fra*  
*Languages Spoken*

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●	
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●	
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / Overnight		●

Cortinolfi S.r.l.

Via Risorgimento, 49

82036 Solopaca (BN)

Tel. 0824.971554

Fax 0824.971554

gianfranca.cortinolfi@gmail.com

## L'AZIENDA

L'Azienda agricola Cortinolfi, estesa circa cinque ettari, produce uve e olive su terreni di proprietà siti nel territorio di Solopaca.

I vigneti, situati in zone particolarmente vocate, sono stati recentemente reimpiantati e producono uve DOC destinate al Solopaca Classico, con prevalenza di uve Aglianico e Sangiovese ed una piccola ma qualificata produzione di Cabernet Sauvignon che arricchisce la produzione aziendale.

L'oliveto, sito in zona collinare, vanta piante secolari ed occupa una posizione panoramica ed ideale per la produzione di olio di eccellente qualità.

## Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Solopaca.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Solopaca.

## Produzioni aziendali:

Vino ed olio



## CORTINOLFI

The Cortinolfi firm extends on 5 hectares, it produces grapes and olives on their own fields in the territory of Solopaca. The vineyards, placed in particular dedicated zones, have been recently reimplanted and produce DOC grapes used to produce Solopaca Classic, using mostly Aglianico and Sangiovese grapes and just a small but qualified production of Cabernet Sauvignon that enriches the firm production.

The olive groves, placed in hilly place, has centuries-old trees and has a panoramic and ideal position perfect for the production of high quality olive oil.



### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 16.00, sabato dalle 8.00 alle 13.00	
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 16.00, sabato dalle 8.00 alle 13.00	
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra	
	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>		●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>		●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>		●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>		●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>		●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>Overnight</i>		●

Azienda Agricola  
Masseria del Procaccia

Via Procaccia, 1

82036 Solopaca (BN)

Tel. 0824.971366 – 0824.971415

328.3888843

Fax 0824. 971366

lcuti@tin.it

www.procaccia.it

### L'AZIENDA

L'agriturismo è situato nel comune di Solopaca in località Varricello. La struttura del XVIII secolo, sapientemente recuperata, è immersa nei verdeggianti vigneti da cui si ricavano i noti e pregiati vini D.O.C. del Solopaca.

L'azienda agricola si sviluppa su cinque ettari di terreno coltivati a vigneti, frutteti, uliveti e ortaggi.

La felice ubicazione alle falde del parco regionale del Taburno favorisce spensierate passeggiate a piedi, in bicicletta o a cavallo lungo il fiume Calore e percorsi di trekking sulle vicine montagne.

Piccoli laghetti artificiali consentono distensive ore di pesca libera. Attrazione importante, nella seconda domenica di settembre, è la nota "Festa dell'Uva" con la sua caratteristica sfilata di carri allegorici.

La cucina propone ricette recuperate totalmente dalla nostra tradizione contadina, personalizzate e arricchite con piccoli tocchi di novità e fantasia dalla signora Lucia, moglie del proprietario, che cura con passione la preparazione dei piatti. Nel rispetto del territorio e della secolare cultura del vino, l'agriturismo, propone degustazioni a tema e percorsi enogastronomici.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 44 Km. uscita Solopaca.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 39 Km. uscita Solopaca.

### Produzioni Aziendali:

• Olio extravergine di oliva, marmellate, conserve, sott'oli.

*Vino:*

- Beneventano IGT Falanghina "Origini"
- Beneventano IGT Coda di Volpe "Orme"
- Beneventano IGT Rosso "Calore"
- Beneventano IGT Aglianico "Tore".



### MASSERIA DEL PROCACCIA

The farm house is located in the town of Solopaca in the Varricello area. The XVIII century building, well restored and immersed in the verdant vineyards from which the well known and excellent Doc wines of Solopaca are produced. The farm extends on about 5 hectares of vineyards, orchards, olive trees and vegetables. Its location on the slopes of Taburno regional park favours untroubled walks, excursions on horses along the Calore river, trekking on near mountain. Small artificial lakes allow free fishing. The most important attraction, on the second Sunday of September is the famous "Grape Festival" with its characteristic allegorical pageants. The cuisine proposes recipes of the old rural tradition, personalized with some new ingredients by Lady Lucia, the owner's wife, who prepares with passion the menu, respecting the territory and the century-old wine traditions. The firm proposes wine tasting and wine and food routes.

Our products: extra virgin olive oil, marmalade, vegetables preserved in oil. Our wines: Falanghina IGT "origini", Coda di Volpe IGT "Orme", Rosso IGT "Calore", Aglianico IGT "Tore".



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- **Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours**  
Tutto l'anno su prenotazione
- **Numero tipologia e servizi delle camere / Rooms**  
6 camere con servizi
- **Numero complessivo posti letto / Beds**  
10
- **Servizi accessori / Service**  
Degustazioni guidate e percorsi enogastronomici,  
visita ai locali
- **Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists**  
Vendemmia
- **Lingue Parlate / Languages Spoken**  
Inglese - Francese - Tedesco
- **Utilizzo carte di credito / Creditcards**  
Sì



La Cantina del Sannio  
di Rapuano Giuseppina

Via Lagni, 20

82037 Telese Terme (BN)

0824. 941734 – 340.6615285

lacantinadelsannio@virgilio.it

#### **L'AZIENDA**

L'enoteca "La Cantina del Sannio" è situata nella splendida cittadina termale di Telese Terme, in un ambiente ospitale ed accattivante. Il luogo è vetrina permanente delle produzioni vitivinicole locali, ma anche centro di informazione e di promozione del patrimonio enologico sannita. L'enoteca è dotata di un punto vendita, dove accanto ai vini tipici Sanniti ed ad altri prodotti locali è possibile scoprire sapori e profumi regionali e nazionali.

#### **Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 42 Km. uscita Telese Terme.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 41 Km. uscita Telese Terme.

#### **Le Etichette:**

L'enoteca presenta una ricca varietà di vini, con etichette innanzitutto Sannite e Campane, affiancate da vini Laziali, Umbri, Toscani, Piemontesi e Siciliani. Sono altresì presenti diverse tipologie di grappe, regionali e nazionali.



## LA CANTINA DEL SANNIO

The wine shop *la Cantina Del Sannio* is situated in the splendid thermal town of *Telese Terme*, in a hospitable environment. The place is a permanent window of local wine productions, but also center of information and promotion of the oenological (wine-making) patrimony of Sannio. The wine shop is a sale point, where, close to the typical Sannites wines and to other local products, it's possible to discover tastes and regional and national perfumes.

## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

**Giorni ed orari di Apertura** *dal lunedì al sabato dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00, lunedì pomeriggio chiuso, domenica su prenotazione.*  
**Days and opening hours**

**Giorni ed orari di Visita** *dal lunedì al sabato dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00, lunedì pomeriggio chiuso, domenica su prenotazione.*  
**Days and visiting hours**

**Lingue parlate**  
**Languages Spoken** eng

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione guidata / Tastings guide	●	
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●	
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●	
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking	●	
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / Overnight		●

Agriturismo Pietra di Tocco

Via Pantaniello, 4/a

82030 Tocco Caudio (BN)

Tel. 0824.873282-3 - 347.0483602

Fax 0824.873282

serafinopiazza84@libero.it

www.agriturismopietraditocco.it

## L'AZIENDA

L'Agriturismo "Pietra di Tocco" deve il suo nome alla maestosa roccia che, ben visibile alle sue spalle, domina tutto il paesaggio circostante. L'agriturismo sorge nel comune di Tocco Caudio, alle pendici del monte Taburno, all'interno dell'omonimo parco, in uno scenario che è a metà tra quello collinare e quello propriamente montano.

L'ambiente è ricco, infatti, di oliveti e vigneti tipici del panorama appenninico meridionale, dai quali si ottengono oli e vini di qualità eccellente. Sorgendo all'interno del parco, gli ospiti possono percorrere sentieri e passeggiare all'interno di boschi di faggio dalla maestosità e bellezza, che solamente una natura incontaminata sa ancora regalare.

L'agriturismo è un piccolo alveare a conduzione familiare con a capo l'anziano di casa che custodisce la memoria storica delle tradizioni locali.

La nonna, infatti, attraverso le sue ricette è riuscita a tramandare quei sapori e quegli odori fedeli alla genuinità della cucina contadina di una volta.

La struttura è dotata di un'ampia sala dallo stile rustico, di un ampio parcheggio, di un grande parco giochi per bimbi, di un punto vendita dei prodotti ottenuti all'interno dell'azienda dove è possibile trovare anche carni fresche.

In azienda è possibile trovare sempre un caloroso benvenuto e passare delle serate allegre in compagnia del simpaticissimo Zi Pellegrino fisarmonicista e cantante.

## Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Foglianise. Dopo circa 10 Km. si raggiunge Campoli del Monte Taburno, e dopo altri 2 km si arriva a Tocco Caudio.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso. Poi come sopra.

## Produzioni Aziendali:

Grano, uva, olive, pomodori e ortaggi vari, maiali ed animali da cortile, salumi, vino, olio, conserve, sott'oli e marmellate.



### PIETRA DI TOCCO

The Farm house "PIETRA DI TOCCO" owes his name to the stately rock that, well visible to his shoulders, dominates the whole surrounding landscape. The Farm house rises in the commune of Tocco Caudio, on the slopes of the Taburno mountain, inside the homonym park, in a scenery that is properly half between the hilly and the mountain. The environment is rich of olive groves and vineyards typical of the Apennine southern panorama, from which olive oils and wines of excellent quality. Inside the park, the guests can cross paths and walk inside woods of majestic and beautiful beech trees, which only an uncontaminated nature can still give. The Firm house is a small family management, with at the head the elderly one of house that preserves the historical memory of the local traditions. The grandmother, in fact, through her recipes, has succeeded in handing down tastes and faithful odors of the genuineness tradition country kitchen. The structure has an ample rustic room, of an ample parking lot, of a great playing ground for children, of a point sale of the products of the farm where it is possible to find also fresh meats. In the farm it is always possible find a warm welcome and to pass some happy evenings together with the likeable Zi Pellegrino accordionist and singer.

Our products: Wheat, grape, olives, tomatoes and vegetables , pigs and animals from courtyard, meats, wine, oil, preserves, in oil and jams.



#### SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

- Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours  
Giovedì - venerdì - sabato - domenica
- Servizi accessori offerti / Service  
Escursioni guidate, area parco giochi per bambini
- Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists  
Panificazione, vendemmia
- Utilizzo carte di credito / Creditcards  
Sì

Fontanavecchia di Libero Rillo

Via Fontanavecchia

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.876275 - 0824.600667

Fax 0824.876275

info@fontanavecchia.info

www.fontanavecchia.info

**L'AZIENDA**

Siete mai stati qui a Fontanavecchia quando l'autunno, fingendosi bella stagione, infiamma di colori i tralci esausti ai cieli di ottobre! O forse quando la pioggia, dopo tanto dispendio di sole, ricopre di erba fresca le zolle impietrite e culla i mosti impetuosi di spuma del buio dei tini? Passate, fermatevi almeno una volta, la nostra è collina silenziosa che seduce, dove qualcuno ha sempre l'ultima bottiglia da meditare ascoltando nonna che racconta della prima volta che vide "Fuoss 'a noce", la forra che circonda di verde secolare la cantina, che, come una sentinella, vigila sulle vigne di aglianico e falanghina. Poi c'è Casavecchia, il dizionario di famiglia, dove nel tempo, esattamente centocinquant'anni, è stato codificato tutto quanto la terra ci ha trasmesso di braccia forti per coltivare la vite, di piedi scalzi e di talento per dare il vino. L'azienda Fontanavecchia sorge su un territorio particolarmente adatto alla coltivazione della vite: Torrecuso, nel Sannio Beneventano, ai piedi del Monte Taburno. I vigneti, che coprono una superficie di 12 ettari e si trovano a circa 300 m. sul livello del mare, godono di una ottima esposizione, di una buona ventilazione e di un clima ideale perché fresco d'estate ed asciutto nella stagione invernale. La passione di un'azienda per l'aglianico e la falanghina, vitigni che in questo angolo di Campania godono di un'alta vocazione, una tradizione familiare centenaria, il cambio generazionale, il talento e la passione contadina; sono questi gli ingredienti dei vini Fontanavecchia. Ai vini autoctoni, ovvero la falanghina e l'aglianico del Taburno, viene dedicata una particolare cura che li conferma come i "principi" del territorio e grazie ai quali si ottengono etichette dalla spiccata personalità.

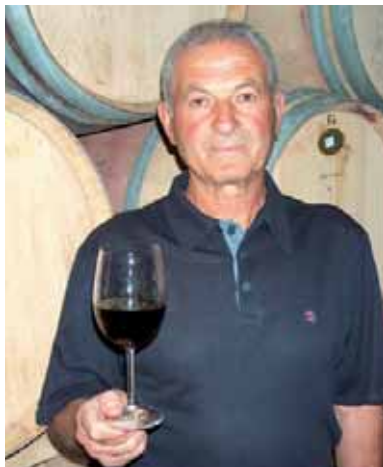
**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

**Le Etichette:**

- Aglianico del Taburno DOC Riserva "Vigna Cataratte"
- Aglianico del Taburno DOC "Grave Mora"
- Aglianico del Taburno DOC Rosso
- Aglianico del Taburno DOC Rosato
- Beneventano IGT Rosso "Orazio"
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Greco
- Sannio DOC Piediroso
- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Falanghina "Facetus"
- Spumante Falanghina Extra dry "Nudo Eroico"
- Spumante Brut Metodo Classico Rosato "Principe Lotario"
- Grappa di Aglianico.



## FONTANAVECCHIA

Have you ever been here in Fontanavecchia when autumn, pretending to be the beautiful season, inflames the exhausted shoots to the skies of October? Or perhaps when the rain, after so much waste of sun, covers of fresh grass the petrified sod and cradles the impetuous musts of foam of the oxen of the tubs? Pass, stop at least once, our hill is silent, and seducing, where someone has always the last bottle to meditate listening to grandmother that tells of the first time she saw "Fuoss 'a noce", the gorge that surrounds of secular green the wine cellar, which, as a sentinel, watches over the vineyards of aglianico and falanghina. Then there is Casavecchia, the dictionary of family, where in time, exactly 150 years everything has been encoded has transmitted us of strong arms to cultivate the grapevine, of barefoot feet and of talent to give the wine. The firm Fontanavecchia rises on a particularly proper territory for the cultivation of the grapevine: Torrecuso, in the Sannio Beneventano, at the bottom of the Taburno Mountain. The vineyards, which cover a surface of 12 hectares and are found to around 300 mt on the sea level, enjoy a good exposure, a good ventilation and an ideal climate, because it's fresh in the summer and dry land in the winter season. The passion of a firm for the aglianico and the falanghina, vineyards, which in this corner of Campania enjoy a tall vocation, a centenary family tradition, the generational change, the talent and the country passion; these are the ingredients of the wines Fontanavecchia. To the autochthonous wines, the falanghina and the aglianico of the Taburno, is devoted a particular care that confirms them as the "princes" of the territory and thanks to them, are obtained labels whit strong personality.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 19.00, domenica dalle 15.00 alle 18.30.*  
 Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita *tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.30, escluso la domenica.*  
 Days and visiting hours

Lingue parlate *eng*  
 Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings ●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment ●

Visita Vigneti / Visit Vineyards ●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work ●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome ●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment ●

Parcheggio auto / Parking ●

Parcheggio pullman / Coach parking ●

Carta di Credito / Creditcards ●

Ristoro / Refreshments ●

Pernottamento / overnight ●

Fattoria La Rivolta - Ciurica snc

Contrada Rivolta

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.872921 – 081.628325

Fax 0824.884907 – 081.2391401

info@fattorialarivolta.com

www.fattorialarivolta.com

**L'AZIENDA**

“Fattoria La Rivolta” di Torrecuso, nata ai primi del novecento, rappresenta oggi, con circa trenta ettari di vigneto, una delle più estese, qualificate e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Nel 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Da quell'anno l'azienda è un cantiere in piena effervescenza: si ristruttura vigneto e cantina e si ottiene la conversione a certificazione per la produzione biologica attestata dall'ICEA, organismo di controllo autorizzato. Le uve prodotte nei vigneti di proprietà della famiglia Cotroneo sono vinificate all'interno di una splendida masseria in pietra, ristrutturata e restaurata con gusto e amore. Dalla prima bottiglia, firmata gennaio 2001, i vini della Fattoria La Rivolta, sono oggi esportati in Nord America, in Giappone e in molti stati europei. Le uve sono tutte appartenenti alla Doc Taburno o Sannio ed il nuovo vigneto è stato piantato tutto a spalliera, con sistemi di potatura a guyot o cordone speronato. Le uve raccolte in azienda sono: a bacca bianca: falanghina, coda di volpe, fiano e greco; a bacca rossa: aglianico e piediroso. La cantina, dotata delle attrezzature più moderne, in continua evoluzione ed aggiornamento, è suddivisa in due strutture: una prettamente tecnica destinata alla vinificazione, mentre l'altra è collocata all'interno della Fattoria antica, dove ha luogo l'affinamento e l'imbottigliamento dei vini.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

**Le Etichette:**

- Aglianico del Taburno DOC Riserva “Terra di Rivolta”
- Aglianico del Taburno DOC
- Aglianico del Taburno DOC Rosato “Mongolfiere a San Bruno”
- Taburno DOC Piediroso
- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Greco
- Taburno DOC Coda di Volpe
- Sannio DOC Fiano
- Beneventano IGT Bianco “Sogno di Rivolta”
- Spumante Brut Greco.

## FATTORIA LA RIVOLTA

FATTORIA LA RIVOLTA" of Torrecuso, born in the early twentieth-century, it represents today, with around thirty hectares of vineyard, one of the largest, qualified and productive agricultural farms in the province of Benevento. In 1997 from the passion of Paul, exponent of third generation, there was a turning point in his firm, aimed at the quality of the vineyard with the objective to change, for the first time, the grapes into wine marketing. Since that year the farm has been a yard in full ferment: are vineyard and wine cellar restructured and obtained the certification for the biological production attested by the ICEA, organism of authorized control. The grapes produced in the vineyards of the family Cotroneo's property are vinified inside a splendid firm in stone, restructured and restored with good taste and love. From the first bottle, signed January 2001, the wines of the Fattoria La Rivolta, are today exported to North America, Japan and many European states. Grapes are all Doc Taburno or Sannio and the new vineyard has been planted to espalier, with systems of pruning to guyot or cordone speronato. The picked grapes in the farm are: to white berry: falanghina, coda di volpe, fiano and Greco, to red berry: aglianico and piedirosso. The wine cellar, provided with the most modern equipments, in continuous evolution and updating, is divided in two structures: one purely technical destined to the vinification, and the other one is situated inside the ancient Farm, where it takes place the refinement and the bottling of wines.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Su prenotazione
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng
	<b>SI NO</b>
Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments	●
Pernottamento / overnight	●



Azienda Agricola "Torre dei Chiusi"

di Domenico Pulcino

Via Limiti

82030 Torrecuso (BN)

0824. 874476

0824.874476

dpulcino@libero.it

### L'AZIENDA

Nel cuore di una zona vocata alla produzione dei più rinomati e conosciuti vini dell'enologia sannita, nasce l'azienda agricola "Torre dei Chiusi", 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 alle loro qualità, racchiudono in sé l'essenza stessa di questo straordinario territorio, grazie anche a mani esperte e ad una vendemmia realizzata rigorosamente a mano. La vinificazione, invece, è eseguita con le più moderne tecniche enologiche. 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.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

### Le Etichette:

- Aglianico del Taburno DOC Rosso
- Aglianico del Taburno DOC Rosato
- Aglianico del Taburno DOC Rosso Riserva
- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Novello
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Falanghina
- Beneventano IGT Falanghina
- Beneventano IGT Aglianico
- Spumante Extra Dry Falanghina
- Spumante Extra Dry Aglianico Rosè
- Grappa di Aglianico
- Grappa di Aglianico Riserva.



## TORRE DEI CHIUSI

In the heart of an important zone for the production of the most famous and known wines of the Sannita oenology, rises the agricultural farm "TORRE DEI CHIUSI", situated on the verdant and sunny hills' of Torrecuso, small centre on the slopes of the Taburno mountain, in the province of Benevento. The farm succeeds in giving the best of itself thanks to its geographical position and the good climatic conditions. The Aglianico and the Falanghina, wines whose fame has finally reached levels suitable to their qualities, contain in themselves the same essence of this extraordinary territory, thanks to experienced hands and to a vintage realized rigorously by hand. The vinification, is carried out with the most modern oenological technology. The passion for the wine and the love for this territory, is the secret of an excellent job that, from the grapes harvest to the bottling of wines, is developed with deep pride by Pulcino family.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Tutti i giorni, dalle 9.00 alle 17.00, preferibilmente su prenotazione
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Su prenotazione
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>		●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●

Azienda Agricola Torre Varano

Via Torreuono

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.876372 - 347.7510245

Fax 0824.876313

info@torrevarano.it

www.torrevarano.it



### L'AZIENDA

Immersa in un paesaggio collinare disegnato da vigneti e uliveti, un territorio dalle straordinarie attitudini vitivinicole, nasce nel 2003 l'Azienda Torre Varano, nel segno di una consolidata tradizione secolare contadina. Cinque le varietà di uve coltivate: Aglianico, Falanghina, Greco, Fiano e Coda di Volpe, di antichissime origini e che si sono diffuse da tempo nel Taburno, dove oggi esprimono al meglio le loro potenzialità, trovando clima e suoli congeniali. Una famiglia di agricoltori con una passione per le vigne e per i vini, i tanti sacrifici, la sinergia ideale tra terra, arte di cantina ed uomo, il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, hanno permesso di realizzare il sogno di riuscire a rappresentare fedelmente la grande tradizione vitivinicola del Taburno. Il fattore umano messo in campo dalla famiglia D'Occhio viene interamente speso per valorizzare territorio e cultivar. L'Azienda si estende su una superficie di 14 ettari, tra i comuni di Torrecuso e Ponte, di cui 12 coltivati a vigneti esposti a Sud/Est ad un altitudine di 350 mt slm, tutti ricadenti nell'area della Dop Taburno e Dop Sannio. Qui la naturalità del processo produttivo, più che vinicolo da rispettare, è il mezzo che consente di esaltare la riconoscibilità dei vini con la consapevolezza che la qualità del vino nasce in vigna. Ai vigneti vengono rivolte cure e attenzioni scrupolose, seguendo il metodo di lotta integrata, finalizzata alla ricerca delle migliori soluzioni nel pieno rispetto degli equilibri ambientali.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

### Le Etichette:

- Aglianico del Taburno DOP "36+6"
- Beneventano IGP Aglianico "L'Eroe"
- Aglianico del Taburno DOP
- Aglianico del Taburno DOP Rosato
- Taburno DOP Falanghina "Niche"
- Taburno DOP Falanghina
- Taburno DOP Coda di Volpe
- Sannio DOP Greco
- Sannio DOP Fiano
- Beneventano IGP Aglianico
- Beneventano IGP Falanghina.

### Altre produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva

## TORREVARANO

Dipped in a hilly landscape drawn by olive groves and vineyards, a territory with the extraordinary wine attitudes, rose in 2003 the farm TORREVARANO, in the sign of a consolidated country secular tradition. There are five varieties of cultivated grapes: Aglianico, Falanghina, Greek, Fiano and Coda di Volpe of ancient origins, which have spread for a long time in the Taburno, where today they express their best potentiality, finding climate and congenial grounds. A family of farmers with a passion for the vineyards and for the wines, many sacrifices, the ideal synergy among earth, art of wine cellar and man, the correct equilibrium between innovation and tradition, has allowed to realize the dream to succeed in faithfully representing the great tradition wine of the Taburno. The human factor of the D'Occhio's family is entirely spent for valorizing territory and cultivar. The farm extends on a surface of 14 hectares, between the communes of Torrecuso and Ponte, of which 12 cultivated to vineyards exposed South/East at an altitude of 350 meters above sea level, all in the area of the Dop Taburno and Dop Sannio. Here the naturality of the productive process, more than to respect the wine, is the means to exalt the recognizability of the wines with the awareness that the quality of the wine is born in the vineyard. To the vineyards are cares and scrupulous given attentions, following the method of integrated struggle, finalized to the search of the best solutions in the full respect of the environmental equilibriums.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura

Days and opening hours

Tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.00

e dalle 14.00 alle 18.00.

Giorni ed orari di Visita

Days and visiting hours

Su prenotazione

Lingue parlate

eng - fra

Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment

●

Visita Vigneti / Visit Vineyards

●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work

●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome

●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment

●

Parcheggio auto / Parking

●

Parcheggio pullman / Coach parking

●

Carta di Credito / Creditcards

●

Ristoro / Refreshments

●

Pernottamento / overnight

●

Taburni Domus della GEF srl

Contrada Utile

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.876109

Fax 0824.876109

bioprod@libero.it

www.taburnidomus.com

### L'AZIENDA

GEF S.r.l produce e imbottiglia vino Aglianico e Falanghina Doc con il marchio "TABURNI DOMUS". Nasce dall'esperienza di Pompeo Puzella e dall'entusiasmo dei suoi giovani figli Gino, Egidio e Francesco. L'uva biologica e in conversione, proveniente da vitigni autoctoni, viene lavorata secondo gli antichi metodi degli esperti contadini sanniti.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

### Le Etichette:

Con il marchio TABURNIDOMUS:

- Taurasi DOCG
- Fiano di Avellino DOCG
- Greco di Tufo DOCG
- Sannio DOC Aglianico Bio
- Taburno DOC Aglianico Bio
- Sannio DOC Falanghina Bio
- Taburno DOC Falanghina Bio
- Sannio DOC Aglianico
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Fiano
- Sannio DOC Greco
- Beneventano IGT Aglianico
- Beneventano IGT Falanghina
- Beneventano IGT Greco
- Beneventano IGT Fiano
- Beneventano IGT "Janco"
- Beneventano IGT "Niru"
- Grappa, Spumante.

Con il marchio GEF

- Beneventano IGT Greco
- Beneventano IGT Fiano
- Beneventano IGT Falanghina
- Beneventano IGT Aglianico.



## TABURNI DOMUS

GEF S.r.l produces and bottles Aglianico and Falanghina Doc wines with the mark "TABURNI DOMUS". It was born from the experience of Pompeo Puzella and from the enthusiasm of his young children Gino, Egidio and Francesco. The biological grape and in conversion, coming from autochthonous vines, is worked according to the ancient methods of the Samnites rural experts.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>		●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●

Azienda Agricola Terre Longobarde

Via Pezze, 16

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.872268

339.6611488

Fax 0824.872268

agricaruso@alice.it

**L'AZIENDA**

L' Azienda Agricola Terre Longobarde ricade interamente all'interno del parco del Taburno fra dolci colline ed aree poco antropizzate, esposta a sud a 320 metri sul livello del mare.

Su queste terre straordinariamente fortunate, estese per circa 10 ettari, di cui 8 di proprietà, interamente vitate, alleviamo l'Aglianico, la Falanghina e la Malvasia; l'età dei vigneti varia dai 10 ai 40 anni.

La conduzione avviene quasi esclusivamente con l'opera dei componenti della famiglia, soprattutto per far sì che ogni fase del processo produttivo venga effettuato con scrupolosa e quasi ossessiva attenzione.

In ambito economico e commerciale, aderiamo ad una concezione etica orientata verso il rispetto, alla veridicità e alla trasparenza, in sintesi il nostro comportamento non è mai ingannevole o scorretto.

Praticiamo la lotta integrata, adottando un protocollo di ecocompatibilità strettamente osservato e soggetto a controlli e ad analisi campionate; limitiamo al minimo la lavorazioni dei vigneti, recuperiamo e valorizziamo antiche varietà di uve presenti un tempo sul nostro territorio. Abbiamo adottato un sistema di filiera aperta e corta; aperta perché in qualsiasi momento i nostri amici (clienti/consumatori) possono venirci a far visita per assistere ai processi lavorativi, ad informarsi sulle lavorazioni in modo da poter assistere di persona; corta perché siamo orientati ad una vendita diretta mediante il coinvolgimento diretto dei nostri clienti.

Siamo fortemente convinti che ogni vino ha il suo tempo e la sua storia, diversa e irripetibile da tutte le altre, e questo è un altro caposaldo irrinunciabile della nostra filosofia aziendale.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

**Le Etichette:**

- Taburno DOC Falanghina "Adelchi"
- Taburno DOC Aglianico "Re Autari"
- Beneventano IGT Aglianico "Arecchi"
- Beneventano IGT Bianco "Clefi".

**Altre produzioni aziendali:**

Olio extravergine di oliva

Mieli monofloreali di castagno, acacia e millefiori.



## TERRE LONGOBARDE

Agricultural firm TERRE LONGOBARDE is situated inside the park of the Taburno among sweets hills and exposed to south 320 meters above sea level. On these extraordinarily fortunate lands, extended for around 10 hectares, 8 owned, entirely of vines, we produce the Aglianico, the Falanghina and the Malvasia; the age of the vineyards varies from 10 to 40 years. The management happens almost exclusively with the work of the components of the family, above all to assure that every phase of the productive process is done with scrupulous and almost obsessive attention. In the economic and commercial field, we adhere to an ethical conception oriented toward respect, to truthfulness and transparency. Our behavior is never deceptive or incorrect. We practice the integrated struggle, adopting a protocol of greening strictly observed and subject to controls and to random analysis; we limit to the least the working of the vineyards, we recover and valorize ancient varieties of grapes present once on our territory. We have adopted a system of open and short die; open because in any moment our friends (customers/consumers) can come to visit us to assist to the working process to ask about the processing to assist personally; short because we have a direct sale through the direct involvement of our clients. We are strongly convinced that every wine has its time and its history, different and unrepeatable from all the others, and this is another important foundation of our business philosophy.

Other business productions: Extra virgin olive oil, Honeys monofloreali of chestnut tree, acacia and millefiori.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura  
Days and opening hours

Tutti i giorni dalle 8.00 alle 13.00  
e dalle 14.00 alle 20.00.

Giorni ed orari di Visita  
Days and visiting hours

Tutti i giorni, previo preavviso

Lingue parlate eng  
Languages Spoken

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment

●

Visita Vigneti / Visit Vineyards

●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work

●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome

●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment

●

Parcheggio auto / Parking

●

Parcheggio pullman / Coach parking

●

Carta di Credito / Creditcards

●

Ristoro / Refreshments

●

Pernottamento / overnight

●



Cantine Iannella Antonio

Via Tora

2030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.872392

Fax 0824.889883

cantineiannella@interfree.it

www.cantineiannella.it

**L'AZIENDA**

Cantine Iannella, fondata nel 1920 dal capostipite della famiglia, Giovanni Iannella, inizialmente aveva una produzione che si limitava a soli 50 quintali di vino. I vini prodotti erano l'Aglianico (che ha reso celebre questo piccolo paesino sannita, dopo il riconoscimento della DOC) e il Coda di Volpe. Gli anni novanta segnano una svolta importante, perché permettono alla cantina, guidata dall'entusiasmo e dalla passione del giovane Antonio Iannella (nipote del fondatore), di compiere un importante salto di qualità, sia in termini di quantità che di qualità. All'Aglianico, si affianca l'ottima Falanghina seguita da altre varietà di vini.

Le richieste crescenti portano Antonio ad ampliare quella "piccola cantina" in un ampio e moderno stabilimento, con macchinari all'avanguardia e a proporre, parte di quel vino, che fino ad ora era stato venduto sfuso, in eleganti bottiglie.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

**Le Etichette:**

- Aglianico del Taburno DOC Riserva "Don Nicola"
- Aglianico del Taburno DOC
- Aglianico del Taburno DOC "1920"
- Aglianico del Taburno DOC Rosato
- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Coda di Volpe
- Sannio DOC Piediroso
- Campania IGT Bianco "Niè"
- Beneventano IGT Novello di Aglianico
- Fiano di Avellino DOCG
- Greco di Tufo DOCG
- Beneventano IGT Aglianico Passito
- Spumante Falanghina Extra Dry.



**IANNELLA ANTONIO**

*Wine cellars Iannella, founded in 1920 by the founder of the family, Giovanni Iannella, initially had a production of only 50 quintals of wine. The produced wines were the Aglianico (which has made famous this small sannita village, after the DOC recognition) and the Coda di Volpe. The nineties mark an important turning point, because they allow the wine cellar, led by the enthusiasm and the passion of the young Antonio Iannella (the founder's nephew), to complete an important breakthrough, both in terms of quantity and quality. To the Aglianico the good Falanghina is added, followed by other varieties of wines. The increasing demands, bring Antonio to widen the "small wine cellar" in an ample and modern establishment, with innovative machineries and to propose, part of the wine till then sold unbottled, in elegant bottles.*

**SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED****Giorni ed orari di Apertura***Days and opening hours*

*Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle  
14.00 alle 18.00, sabato dalle 8.30 alle 13.00.  
Domenica chiusa.*

**Giorni ed orari di Visita***Days and visiting hours*

*Dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 13.00  
e dalle 15.00 alle 18.00.*

**Lingue parlate**

eng

*Languages Spoken*

SI NO

Degustazione libera / Free tastings

●

Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment

●

Visita Vigneti / Visit Vineyards

●

Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work

●

Accoglienza Gruppi / Groups welcome

●

Gruppi su prenotazione / Groups by appointment

●

Parcheggio auto / Parking

●

Parcheggio pullman / Coach parking

●

Carta di Credito / Creditcards

●

Ristoro / Refreshments

●

Pernottamento / overnight

●

Il Poggio di Carmine Fusco

Via Defenze, 4

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.874068

Fax 0824.874068

info@ilpoggiovini.it

www.ilpoggiovini.it

#### L'AZIENDA

L'azienda agricola "Il Poggio" si trova ai piedi del Monte Taburno, immersa in una campagna verde e rigogliosa di vigneti. L'azienda è caratterizzata da vigneti, coltivati a spalliera e a raggiera, con 2500 viti per ettaro, con un'età media di 15 anni, impiantati in terreni cretacei e argillosi dove la produzione di uve è di 100 q/ha. Le uve vengono vinificate con attrezzature enologiche d'avanguardia rispettando con passione la tradizione. L'azienda produce Aglianico e Falanghina anche nella tipologia Riserva. L'Azienda è stata selezionata tra le prime 100 in Italia con i necessari requisiti di qualità per poter accedere al PQG. Essa adotta volontariamente un'autoregolamentazione nell'utilizzo dei prodotti antiparassitari e nell'impiego di tecniche di lotta integrata alle malattie che le permettono, nel pieno rispetto dell'ambiente, di produrre vini in totale assenza di residui chimici. L'Azienda ha ottenuto la certificazione di prodotto CSQA.

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

#### Le Etichette:

- Taburno DOC Falanghina
- Aglianico del Taburno DOC Riserva
- Aglianico del Taburno DOC
- Beneventano IGT "Mirabilis"
- Aglianico del Taburno DOC Rosato.



## IL POGGIO

The agricultural firm "Il Poggio" is at the foot of the Taburno mountain, in a green and luxuriant land of vineyards. The farm is characterized from vineyards, cultivated to espalier and rays, with 2500 grapevines for hectare, with a 15 year-old average age, planted in clayey ground, where the production of grapes is of 100 q/has. The vinification, is carried out with the most modern oenological technology respecting the tradition with passion. The farm also produces Aglianico and Falanghina also in the typology of Riserva. The Farm has been selected among the first 100 in Italy with the necessary standards of quality to be able to access the PQG. The firm adopts voluntarily an auto-regulation regarding the use of the pesticide products and the use of techniques of integrated struggle to the disease that, in the full respect of the environment, allow it to produce wines in total absence of chemical residues. The farm has obtained the certification of CSQA product.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura *dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00, sabato dalle 9.00 alle 12.45.*  
 Days and opening hours

Giorni ed orari di Visita *Su prenotazione*  
 Days and visiting hours

Lingue parlate *eng*  
 Languages Spoken

	SI	NO
Degustazione libera / Free tastings	●	
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment		●
Visita Vigneti / Visit Vineyards		●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work		●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome		●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment		●
Parcheggio auto / Parking	●	
Parcheggio pullman / Coach parking		●
Carta di Credito / Creditcards		●
Ristoro / Refreshments		●
Pernottamento / overnight		●

Azienda agricola Torre a Oriente

Loc. Mercuri I, 19

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.874274 0824.874376

Fax 0824.874274 0824.874376

Info@torreaoriente.eu

www.torreaoriente.eu

#### L'AZIENDA

L'azienda è ubicata in Torrecuso e si estende su una superficie di circa 10 ettari.

I vigneti aziendali sono costituiti da impianti a contro spalliera, tutti regolarmente iscritti alle DOC Taburno e Sannio con prevalenza di vitigni Aglianico e Falanghina. L'azienda è sede di ricerca, con campi sperimentali per lo studio della corretta gestione della chioma, della natura geo-pedologica dei suoli e degli effetti dell'inerbimento spontaneo e artificiale.

Torre a Oriente garantisce la qualità, la salubrità, la genuinità dei prodotti aziendali e la tutela del consumatore attraverso un sistema di rintracciabilità certificato ai sensi della norma UNI EN ISO 10939.2001

#### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

#### Le Etichette:

- Beneventano IGT Falanghina "Gioconda"
- Taburno DOC Falanghina "Siriana"
- Aglianico del Taburno DOC "Rosinella"
- Beneventano IGT Aglianico "Janico"
- Aglianico del Taburno DOC "U' Barone"
- Aglianico del Taburno DOC riserva "Don Curzetto"
- Grappa di Aglianico.



## TORRE A ORIENTE

The farm is situated in Torrecuso and it extends on a surface of around 10 hectares. The business vineyards are constituted by all DOC Taburno and Sannio with prevalence of Aglianico and Falanghina vines. The farm is center of research, with experimental fields for the study of the correct foliage management, of the geo-pedological nature of the grounds and the effects of spontaneous and artificial grassing. TORRE A ORIENTE guarantees the quality, the salubrity, the genuineness of the business products and the consumer protection through a system of certified traceable to the senses of the UNI EN ISO norm 10939.2001.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>	Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>	Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng

	SI	NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>	●	
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>	●	
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>	●	
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>	●	
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>	●	
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>	●	
Parcheggio auto / <i>Parking</i>	●	
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>	●	
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●

Santiquaranta  
Contrada Torrepalazzo  
82030 Torrecuso (BN)  
Tel. 0824.876128  
Fax 0824.876128  
info@santiquaranta.it  
www.santiquaranta.it

**L'AZIENDA**

Santiquaranta è costituita da due unità produttive, una a Baselice dove l'azienda ha realizzato vigneti di grande profilo qualitativo, e l'altra a Torrecuso dove ha costruito una moderna cantina di vinificazione. I primi vini Santiquaranta vedono la luce nella vendemmia 2005 allorché, terminato il lavoro di recupero del Moscato di Baselice, l'azienda si dedica all'interpretazione di altri vitigni tipici del Sannio, come Aglianico, Falanghina e Fiano, sempre con produzioni molto caratterizzate.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 60 Km. uscita Campobasso. Dopo circa 500 m. uscire a Torrepalazzo e quindi svoltare subito a sinistra seguendo le indicazioni per Ponte-Torrecuso. Dopo meno di 2 Km. troverete l'azienda sulla vostra destra.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 23 Km. uscita Campobasso. Poi come sopra.

**Le Etichette:**

- Sannio DOC Moscato
- Sannio DOC Falanghina
- Sannio DOC Aglianico
- Beneventano IGT Aglianico
- Beneventano IGT Fiano
- Beneventano IGT Moscato Passito
- Beneventano IGT Aglianico Passito.



## SANTIQUARANTA

*Santiquaranta is constituted by two productive unities, one in Baselice where the farm has realized vineyards of great qualitative profile and the other in Torrecuso where it has built a modern wine cellar of vinification. The first wines Santiquaranta see the light in the 2005 vintage when, finished the job of recovery of the Moscato of Baselice, the farm devotes to other vines typical of the Sannio as Aglianico, Falanghina and Fiano, always with characteristic productions*



SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED		
Giorni ed orari di Apertura <i>Days and opening hours</i>		<i>Sempre su prenotazione</i>
Giorni ed orari di Visita <i>Days and visiting hours</i>		<i>Sempre su prenotazione</i>
Lingue parlate <i>Languages Spoken</i>	eng - fra	
		SI NO
Degustazione libera / <i>Free tastings</i>		●
Degustazione su prenotazione / <i>Tastings by appointment</i>		●
Visita Vigneti / <i>Visit Vineyards</i>		●
Partecipazione a lavori stagionali / <i>participation in seasonal work</i>		●
Accoglienza Gruppi / <i>Groups welcome</i>		●
Gruppi su prenotazione / <i>Groups by appointment</i>		●
Parcheggio auto / <i>Parking</i>		●
Parcheggio pullman / <i>Coach parking</i>		●
Carta di Credito / <i>Creditcards</i>		●
Ristoro / <i>Refreshments</i>		●
Pernottamento / <i>overnight</i>		●



La Dormiente

Via Pezze II

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.872737 - 335.6037823

Fax 0824.872737

info@ladormiente.it

www.ladormiente.it

**L'AZIENDA**

La famiglia Ariano Agnese è legata alla storia agraria del territorio del Taburno da oltre un secolo, quando gli avi degli attuali conduttori, coltivavano la vite con passione, producendo uva e vino di qualità soprattutto per le esigenze della propria famiglia.

I nostri vigneti, per la specificità varietale, sono espressione della perfetta simbiosi tra la natura e la tradizione del territorio, sicché ben può affermarsi che le viti di Aglianico che qui affondano le radici, nel finire linfa dagli intimi umore della Bella Dormiente, conoscono di questa misteriosa creatura ogni recondito sogno. La Dormiente è una linea di vini di qualità che l'Azienda Agricola Ariano Agnese produce con uve provenienti dai propri vigneti situati in una zona altamente vocata alle pendici del Monte Taburno.

Vitigni autoctoni tradizionali, come l'Aglianico, la Falanghina e la Coda di Volpe, hanno avuto qui costante presenza, trovando l'ambiente ideale per esprimere al meglio il proprio potenziale qualitativo. Le uve, ottenute con il metodo della coltivazione biologica, sono vinificate secondo i fondamenti enologici classici, ma con l'ausilio delle più moderne tecnologie di produzione che assicurano la valorizzazione, la qualità e la garanzia del prodotto.

**Come si raggiunge l'azienda**

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 55 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 28 Km. uscita Ponte-Torrecuso, proseguire in direzione Torrecuso.

**Le Etichette:**

- Taburno DOC Falanghina
- Taburno DOC Coda di Volpe
- Aglianico del Taburno DOC Rosato
- Aglianico del Taburno DOC
- Aglianico del Taburno DOC Riserva
- Beneventano IGT Falanghina,
- Beneventano IGT Aglianico Passito "Lino delle Fate"



## LA DORMIENTE

Ariano Agnese family has been connected to the rural history of the Taburno territory for over a century, when the actual conductors ancestors, cultivated the grapevine with passion, producing grape and wine of quality for the demands of their family. Our vineyards, for the specificity variety, are expression of the perfect symbiosis between the nature and the tradition of the territory, so that it is possible to say that the grapevines of Aglianico which here have their roots, and finish lymph from the intimate humor of la Bella Dormiente, they hidden dream of this mysterious creature. La Dormiente is a line of quality wines that the Agricultural Farm Ariano Agnese produces with grapes coming from its vineyards, placed in a dedicated zone on the slopes of the Taburno mountain.

Traditional autochthonous vines as the Aglianico, the Falanghina and the Coda di Volpe, have had here constant presence finding the ideal environment to express the qualitative potential at its best. The grapes, obtained with the method of the biological cultivation, are vinified according to the classical oenological bases, but with the help of the most modern technologies of production that assure the valorization, the quality and the guarantee of the product.



## SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED

Giorni ed orari di Apertura Days and opening hours	Dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00, domenica dalle 8.00 alle 12.00.
Giorni ed orari di Visita Days and visiting hours	Su prenotazione
Lingue parlate Languages Spoken	eng - fra - spa

SI NO

Degustazione libera / Free tastings	●
Degustazione su prenotazione / Tastings by appointment	●
Visita Vigneti / Visit Vineyards	●
Partecipazione a lavori stagionali / participation in seasonal work	●
Accoglienza Gruppi / Groups welcome	●
Gruppi su prenotazione / Groups by appointment	●
Parcheggio auto / Parking	●
Parcheggio pullman / Coach parking	●
Carta di Credito / Creditcards	●
Ristoro / Refreshments	●
Pernottamento / overnight	●

Masseria Frangiosa

Torrepalazzo

82030 Torrecuso (BN)

Tel. 0824.874557

Fax 0824.874557

info@masseriafrangiosa.it

www.masseriafrangiosa.it

### L'AZIENDA

L'Azienda è di tipo multifunzionale. Si estende su una superficie di circa 20 ettari tutti coltivati in agricoltura biologica, dispone di dieci serre e di un laghetto per l'irrigazione. L'agriturismo dispone dei seguenti servizi: ristoro, pernottato, sala convegni, punto vendita destinato alla commercializzazione delle produzioni aziendali. Nell'azienda è presente un piccolo allevamento di bovini e suini le cui carni vengono lavorate in azienda e vendute come insaccati o carne fresca. Masseria Frangiosa è anche accreditata all'albo regionale delle Fattorie Didattiche con l'intento di fornire servizi di accoglienza, rivolti soprattutto alle scuole al fine di: illustrare le attività produttive e i processi di trasformazione dell'agroalimentare che caratterizzano l'azienda, valorizzare i prodotti tipici locali, favorire la presa di coscienza del rispetto per l'ambiente e la salvaguardia delle risorse naturali del territorio. L'azienda effettua anche servizio di catering tipico a domicilio.

### Come si raggiunge l'azienda

Da Nord: autostrada A1 direzione Napoli, uscita Caianello, direzione Benevento, dopo 60 Km. uscita Campobasso. Dopo circa 500 m. uscire a Torrepalazzo. Tenendo la destra, appena usciti, proseguire per altri 2 Km. lungo la Strada Provinciale.

Da Sud: autostrada A16, uscita Benevento, direzione Benevento, dopo 23 Km. uscita Campobasso. Poi come sopra.

### Produzioni aziendali:

Olio extravergine di oliva, salumi e carni fresche, conserve sott'olio, ortaggi freschi.



**MASSERIA FRANGIOSA**

The farm is of multipurpose type. the farm extends on a surface of around 20 hectares all cultivated in biological agriculture, has ten greenhouses and a little pond for the irrigation. The farm house has the following facilities: restaurant, overnight stay, conference room, point sale destined to the marketing of the firm products. In the farm there is a small breeding of cattle and swine whose meats are worked in farm and sold as sausages or fresh meat. MASSERIA FRANGIOSA is also accredited to the regional list of the Didactic Farms with the intent to offer reception services, above all for schools: to illustrate the productive activities and the transformation processes of the food production of the firm, to valorize the local typical products, to teach the respect for the environment and the safeguard of the natural resources of the territory.

Firm productions: Extra virgin olive oil, meats and fresh meats, in oil and fresh vegetables.

**SERVIZI OFFERTI / SERVICES OFFERED**

- **Giorni ed orari di Apertura / Days and opening hours**  
Su prenotazione
- **Numero tipologia e servizi delle camere / Rooms**  
3 camere
- **Numero complessivo posti letto / Beds**  
9
- **Servizi accessori offerti / Service**  
Fattoria Didattica
- **Principali eventi legati all'agricoltura dell'azienda d'interesse per il turista / Main events of the agricultural interest for tourists**  
Lavori stagionali, allevamento bestiame.



EVENTI

EVENTS



*Several are the events that enliven the Sannio Beneventano during the year and have to do with good food and wine. The most important events concerning wine and olive oil are:*

Durante tutto l'anno numerosi sono gli eventi che interessano il Sannio Beneventano e che hanno a che fare con il buon cibo e il buon bere. Tra i più significativi legati al vino e all'olio:



**FALANGHINA FELIX:** l'ultima edizione di questa significativa manifestazione di esaltazione della falanghina si è tenuta il 17 e 18 luglio, nel chiostro del palazzo comunale di *Sant'Agata de' Goti*. L'appuntamento, cui hanno aderito tutte le cantine campane che producono vini da questo vitigno autoctono, è stato confortato dalla presenza di numerosissimi eno-appassionati e cultori. D'altronde, l'offerta è stata ad ampio spettro e presentata in uno scenario molto suggestivo.

**VINALIA:** promossa dal Circolo Viticoltori ed organizzata dal Comitato Vinalia, si svolge ogni anno nel centro storico di *Guardia Sanframondi* dal 4 al 10 agosto e, come tradizione, si chiude con "Calici di stelle", evento promosso sul territorio nazionale dall'associazione delle Città del Vino e dal Movimento del Turismo del Vino.

La rassegna enogastronomica guardiese, giunta alla diciassettesima edizione, oltre agli assaggi di una vasta gamma di vini, propone degustazioni di oli, formaggi, salumi, miele, funghi e gastronomia, in una vetrina capace di soddisfare le esigenze dei tanti cultori e appassionati del bere bene ed anche del mangiar bene.

A *Castelvenere*, nell'ultimo fine settimana di agosto, ha toccato quota 33 la **FESTA DEL VINO**. Nell'ambito della rassegna del comune più vitato della Campania, si tiene il Banco d'assaggio "**SANNIO DA SCOPRIRE**" - Concorso vini uve coda di volpe, piediroso e barbera del Sannio - , "**IL PALIO DELLA BARBERA CONTADINA**", il **FESTIVAL MERIDIONALE DELLE PICCOLE VIGNE** ( che vede la partecipazione di aziende Campane, Pugliesi, Calabresi e Siciliane) e la degustazione delle etichette delle cantine castelveneresi partecipanti.



**FALANGHINA FELIX:** the last edition of this significant event that enhances the falanghina wine took place on the 17 and 18 July, in the cloister of the city hall of **Sant'Agata dei Goti**. The appointment, which was joined by many wine Cellars of the region that produce wine from this native vines, has seen many wine lovers and experts. The offer was wide and presented in a suggestive scenery.

**VINALIA:** supported by the wine producers association and organized by the Vinalia Committee, the event takes place every year in the historical center of **Guardia Sanframondi** from the 4 to 10 of August, traditionally the event ends with "Calici sotto le stelle" ( stem glass under the stars) a national event promoted by the association Town of the Wine and by the movement of wine tourism. The wine show of Guardia Sanframondi, at its 17th season, allows you to taste a wide range of wines, oils, cheeses, salami, honey, mushrooms and gastronomy, able to satisfy the needs of many passionate of good wine and food.

In **Castelvenere**, during the last week end of August, the **WINE FESTIVAL** has reached the 33th edition. During the festival that takes place in the town with the major number of vineyards of Campania, there is "**SANNIO DA SCOPRIRE**", (discover Samnio)- a wine competition of Coda di volpe, piedirosso and Barbera of Sannio grapes.- "**PALIO DELLA BARBERA CONTADINA**" (The palio of Barbera), "**THE SOUTHERN FESTIVAL OF LITTLE VINEYARDS**"( to which firms from Campania, Puglia, Calabria and Sicily take part) and wine tasting of the firms of Castelvenere that taking part to the event. In **Torreco**, at the beginning of September there







A **Torrecuso**, invece, all'inizio di settembre, è la volta di **VINESTATE**, appuntamento giunto alla trentaseiesima edizione ed impostato come un vero e proprio viaggio alla scoperta di prodotti ed emozioni che hanno come protagonista la cultura del vino e del territorio del Taburno.

Nel ricco cartellone: convegni ed incontri, mostra-mercato, degustazioni, laboratori sensoriali e mercato di prodotti della comunità del Taburno.

A **Solopaca**, infine, nella seconda settimana di settembre, si celebra la "**FESTA DELL'UVA**". L'iniziativa, organizzata dalla Pro Loco, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Associazione Maestri Carraioli e la Cantina Sociale di Solopaca, rappresenta l'evento più singolare del mondo enoico sannita, data la presenza di carri allegorici allestiti con migliaia di chicchi d'uva bianca e nera. I maestri carraioli, infatti, ogni anno elaborano allestimenti specifici sul tema prescelto.

**CANTINE APERTE**: l'ultima domenica di Maggio, le cantine della Strada aprono le porte ai visitatori per una festa del vino oramai evento mondiale.

**FRANTOI APERTI**: nel primo fine settimana di Dicembre, i produttori di olio accolgono curiosi ed appassionati nei loro frantoi, per illustrare i processi produttivi e gustare l'olio extra vergine d'oliva.

## CALICI DI STELLE

Nella notte di San Lorenzo nelle piazze di più di 300 città del vino ritorna "Calici di Stelle", un evento che riunisce produttori di vini e di altre specialità gastronomiche in una serata magica di degustazioni e stelle cadenti.



is "VINESTATE", a festival that has reached the 36th edition and organized like a real journey to discover products and emotions which have as protagonists the culture of the wine and the Taburno territory. A program rich of meetings , market exhibition, wine tasting, workshops and a market of the products of Taburno community.

In **Solopaca**, finally, during the second week of September, the "FESTA DELL'UVA"(grape festival) takes place, an event organized by the Pro loco, in cooperation with the local council, Maestri Carraioli association and the Solopaca wine cooperative. It represents the most important event of the wine world of Sannio, due to the cart parade made with millions of black and white grapes and representing a specific topic that changes every year.

**CANTINE APERTE**(opened cellar) the last Sunday of May, the wine cellars of the Wine Road, open its doors to the visitors for an event that has become a world wine festival.

**FRANTOI APERTI** (opened oil mills) during the first week end of December, the producers of olive oil welcome the passionate and the curious in their oil mills, to show them the manufacturing process and to let them taste the extra virgin olive oil.

### **CALICI DI STELLE**

"Calici di Stelle" takes place during the night of St. Lawrence (10th of August) in more than 300 Cities of Wine, an event that links wine producers, other gastronomic specialties and people in a magic evening of tastings and falling stars.









## Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti

[www.stradadeiviniterredeisanniti.it](http://www.stradadeiviniterredeisanniti.it)  
[info@stradadeiviniterredeisanniti.it](mailto:info@stradadeiviniterredeisanniti.it)

c/o Gal Titermo s.c. a r.l.  
Piazza Mercato, 8  
Tel. 0824.865865  
Fax 0824.865866  
82034 Guardia Sanframondi










































<b>Presentazione/Presentation</b> .....	pag. 2
<b>Presentazione/Presentation</b> .....	pag. 4
<b>Sannio da bere/Sannio to drink</b>	pag. 8
<i>Un colpo di luce/A light shot</i> .....	pag. 9
<i>La Cantina della Campania/Campania's winery</i> .....	pag.12
<i>Dove e su cosa camminiamo</i>	
<i>Where we are and on what we walk</i> .....	pag.14
<i>Il vigneto Sannio/The Sannio vineyard</i> .....	pag.18
<i>Perchè bere Sannio/Why to drink Sannio</i> .....	pag.20
<i>Le DOC/The DOC</i> .....	pag.24
<i>I principali vitigni/The main vines</i> .....	pag.30

## Le Aziende della Strada del Vino

<b>The enterprises of the wine road</b> .....	pag. 40
■ DE.VI .....	Benevento pag. 42
■ Glò Luna .....	Benevento pag. 44
■ Muratori .....	Benevento pag. 46
■ Collina di Roseto .....	Benevento pag. 48
■ La Pignata .....	Benevento pag. 50
■ DeMezza Nicola .....	Campoli del Monte Taburno pag. 52
■ Terra di Briganti .....	Casalduni pag. 54
■ Antica Maseria Venditti .....	Castelvenere pag. 56
■ Ca' Stelle .....	Castelvenere pag. 58
■ Di Santo Ugo .....	Castelvenere pag. 60
■ Vitivinicola Pacelli .....	Castelvenere pag. 62
■ Anna Bosco .....	Castelvenere pag. 64
■ Fontana delle Selve .....	Castelvenere pag. 66
■ Casaldivenere .....	Castelvenere pag. 68
■ Fattorie Ciabrelli .....	Castelvenere pag. 70
■ I Pentri .....	Castelvenere pag. 72
■ Petrare .....	Castelvenere pag. 74
■ Vigne Sannite .....	Castelvenere pag. 76
■ Vinicola del Sannio .....	Castelvenere pag. 78
■ Capolino Perlingieri .....	Castelvenere pag. 80
■ Podere Veneri vecchio .....	Castelvenere pag. 82
■ Masseria Montenero .....	Cautano pag. 84
■ Rotola .....	Ceppaloni pag. 86
■ Torre Gaia .....	Dugenta pag. 88
■ Meoli .....	Dugenta pag. 90
■ La Vinicola del Titerno .....	Faicchio pag. 92
■ Torre Vecchia Marafi .....	Faicchio pag. 94
■ Tomaso Salumi .....	Faicchio pag. 96
■ Cantina del Taburno .....	Foglianise pag. 98
■ Cautiero .....	Frasso Telesino pag.100
■ De Fortuna .....	Frasso Telesino pag.102
■ La Guardiense .....	Guardia Sanframondi pag.104
■ De Lucia Vineyards .....	Guardia Sanframondi pag.106
■ Wartalia .....	Guardia Sanframondi pag.108



	Aia dei Colombi	Guardia Sanframondi	pag. 110
	Corte Normanna	Guardia Sanframondi	pag. 112
	Terre Stregate	Guardia Sanframondi	pag. 114
	Cantine Foschini	Guardia Sanframondi	pag. 116
	Vigne di Malies	Guardia Sanframondi	pag. 118
	Vigne Storte	Guardia Sanframondi	pag. 120
	Sebastianelli	Guardia Sanframondi	pag. 122
	Masseria Frattasi	Montesarchio	pag. 124
	Torre del Pagus	Paupisi	pag. 126
	Ocone-Agricola del Monte	Ponte	pag. 128
	Meola	Ponte	pag. 130
	Nifo Sarrapochiello	Ponte	pag. 132
	Caputalbus	Ponte	pag. 134
	Il Foro dei Baroni	Puglianello	pag. 136
	Olivicola del Tiverno	San Lorenzello	pag. 138
	La Vecchia Trainella	San Lorenzo Maggiore	pag. 140
	Casale Ricceto	San Marco dei Cavoti	pag. 142
	Di Palma Leopoldo	San Salvatore Telesino	pag. 144
	Mustilli	Sant'Agata de' Goti	pag. 146
	L'Ape Regina	Sant'Agata de' Goti	pag. 148
	Cantina di Solopaca	Solopaca	pag. 150
	Santimartini	Solopaca	pag. 152
	Masseria vigne vecchie	Solopaca	pag. 154
	Cortinolfi	Solopaca	pag. 156
	Masseria del Procaccia	Solopaca	pag. 158
	La Cantina del Sannio	Telesse Terme	pag. 160
	Pietra di Tocco	Tocco Caudio	pag. 162
	Fontanavecchia	Torrecoesa	pag. 164
	Fattoria la Rivolta	Torrecoesa	pag. 166
	Torre dei Chiusi	Torrecoesa	pag. 168
	Torre Varano	Torrecoesa	pag. 170
	Taburni Domus	Torrecoesa	pag. 172
	Terre Longobarde	Torrecoesa	pag. 174
	Iannella Antonio	Torrecoesa	pag. 176
	Il Poggio	Torrecoesa	pag. 178
	Torre a Oriente	Torrecoesa	pag. 180
	Santiquaranta	Torrecoesa	pag. 182
	La Dormiente	Torrecoesa	pag. 184
	Masseria Frangiosa	Torrecoesa	pag. 186
	<b>Eventi / Events</b>		pag. 188





## Assessorato Agricoltura

Area Generale di Coordinamento  
Sviluppo Attività Settore Primario

### **Coordinamento SeSIRCA**

M. Passari, L. D'Aponte, A. Ziello, C. Sardo

### **A cura della**

Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti

### **Coordinamento Editoriale**

Nicola Ciarleglio

### **Collaborazione**

Vincenzo Parente

### **Fotografie**

*Gentilmente offerte da:*

- Aziende della Strada dei Vini e dei  
Prodotti Tipici Terre dei Sanniti
  - Archivio GAL Titerno
  - Circolo Fotografico Sannita

(Antonio Caggiano, Antonello Castaldi,  
Domenico Salierno e il Presidente Cosimo Petretti)

### **Un grazie particolare per l'assistenza e la collaborazione a**

Mauro Pagnozzi, Gianna D'Andrea,  
Maria Grazia De Luca,

Nicola Matarazzo, Gaetano Pascale e Sandro Tacinelli

### **Traduzioni a cura di**

Gianna Sebastianelli

### **Progetto grafico e impaginazione**

Carlo Tafuri

### **Stampa e allestimento**

Imago Editrice srl  
Dragoni (CE)

Stampato nel 2011