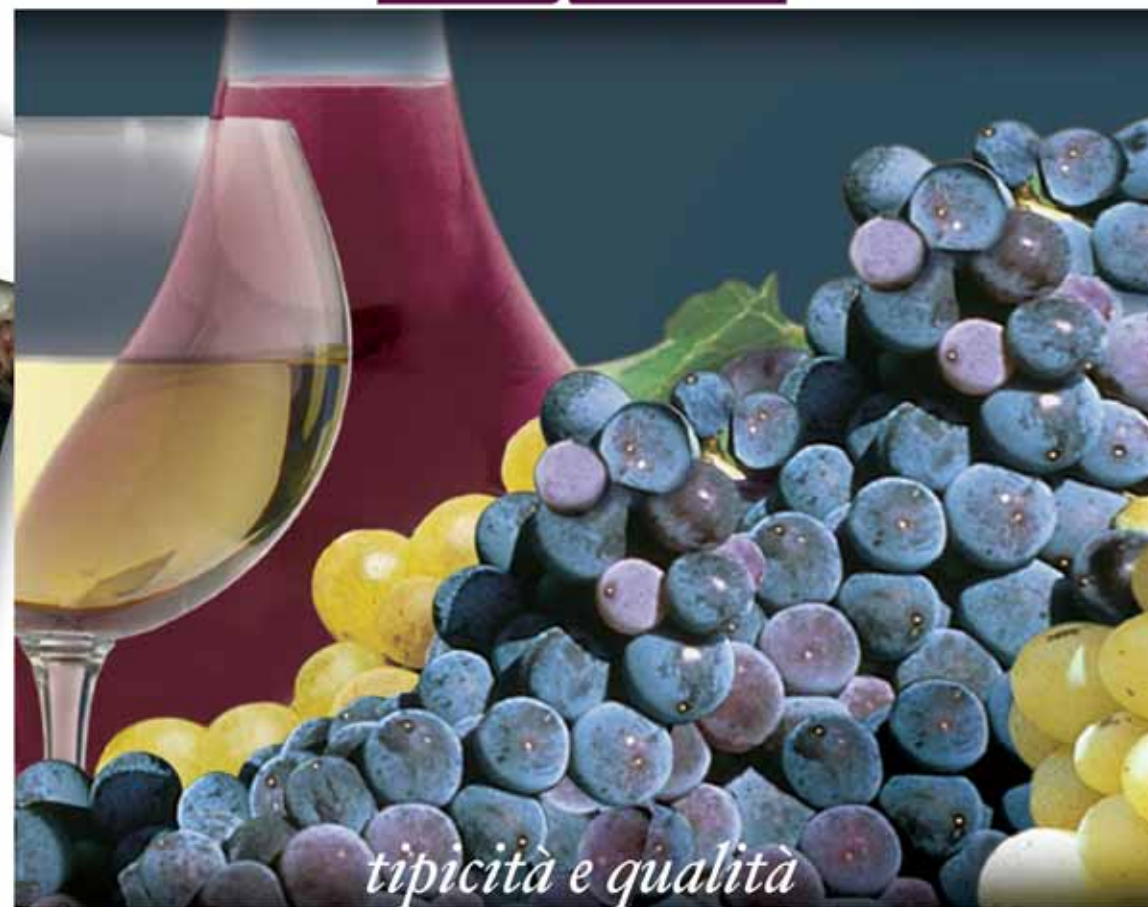


Wines
of
Vini
della
Campania



Assessorato all'Agricoltura
e alle Attività Produttive

Campania Qualità Quotidiana

Presentazione	1
Campania: la terra dei vini degli imperatori	2-4
Un patrimonio varietale unico al mondo	5-7
I vini doc/g e le loro strade	8-9
I vini della provincia di avellino	10-15
I vini della provincia di benevento	16-21
I vini della provincia di caserta	22-25
I vini della provincia di napoli	26-31
I vini della provincia di salerno	32-35
Consorzi di tutela	38
Le aziende vinicole	39-47

Coordinamento: Maria Passari, Maurizio Cinque, Maria Raffaella Rizzo

A cura di Antonio Capuano, Maria De Vivo, Luciano D'Aponte, Carlo Sardo, Alberto Ziello

Progetto grafico: Fabrizio Ferrer e Pasquale Ascione

Foto tratte dalla rivista Campania Felix edita da Altrastampa Edizioni e archivio del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura della Regione Campania

Il presente opuscolo contiene testi e foto tratti dalla collana "Campania è" realizzata dalla Regione Campania in collaborazione con Il Sole 24 ore.

Sapori emozionanti che raccontano l'armonia tra uomo, terra e vitigno

CAMPANIA

terra di vini inimitabili...



Campania Qualità Quotidiana

www.regione.campania.it

<http://agroalimentare.regione.campania.it>

Presentazione

Il vastissimo patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizza l'agricoltura campana, ne rappresenta anche la sua principale ricchezza. Un patrimonio che ci è stato lasciato dai nostri avi, dalla loro cultura, dalla loro abilità, dalla loro maestria nel riuscire a coniugare "sapori e saperi".

Tocca a noi non solo custodirlo ma anche utilizzarlo come fattore essenziale di sviluppo economico. Oggi che l'attenzione dei consumatori si va spostando sempre più verso un'alimentazione sana, fatta di prodotti genuini, che siano anche espressione della tipicità "made in Italy", appare indispensabile accelerare, anche in Campania, il processo di rivalutazione del nostro patrimonio agroalimentare, ponendolo al centro di una politica di promozione commerciale e di supporto alle imprese e ai consorzi, che alla valorizzazione di questi prodotti stanno destinando le migliori energie.

La collana degli opuscoli dei prodotti tipici va in questa direzione. Non a caso viene riproposta, in questa terza edizione, in una veste grafica ancora più accattivante per il grande pubblico dei consumatori, non solo italiani.

L'intenzione, in generale, è quella di contribuire a far conoscere i prodotti campani e di conseguenza i territori che li esprimono e partecipare così agli sforzi che il comparto agroalimentare della nostra regione sta affrontando per affermare nel mondo il "made in Campania".

L'Assessore all'Agricoltura
e alle Attività Produttive
Andrea Cozzolino

Campania's huge legacy of products, flavours and colours is its most typical feature as well as its main wealth. A legacy left to us by our ancestors' skillfulness and mastery in combining "knowledge and flavours".

It is up to us now to keep it safe and use it as a key factor in the economic development.

Nowadays consumers are increasingly oriented towards a healthy diet with genuine and typically "made in Italy" products. So it is necessary for Campania to boost its agricultural and food heritage through a promotion policy in support of the firms and unions that are already working to promote those products.

This series of brochures about typical products is aimed at this project. That is why it is presented again, in its third edition, with a more fashionable layout, to attract readers, not just the Italian ones.

This work is meant to spread knowledge about Campania's products and the territories hosting them, thus contributing to our agricultural and food section's efforts in boosting "made in Campania" products on a worldwide scale.

The Regional Councillor for
Agriculture and Production
Andrea Cozzolino

▶ *Campania: la terra dei vini degli imperatori*

Il vino e la Campania, un connubio antichissimo testimoniato dai più grandi scrittori classici e dai numerosissimi reperti archeologici che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini prodotti. Senza dubbio il territorio campano è stato uno dei primi e più importanti centri di insediamento, coltivazione, studio e diffusione della vite e del vino del mondo. I migliori vini dell'antichità, decantati da Cicerone, Plinio, Marziale, Tibullo... come il *Falerno*, il *Greco*, il *Faustiniano*, il *Caleno*, considerati i "Vini degli Imperatori", trovavano proprio in Campania la loro area di elezione, grazie alle caratteristiche del territorio e alle raffinate tecniche di coltivazione e di vinificazione. È sufficiente una visita alle aree archeologiche di Pompei ed Ercolano per rendersi conto che non

Campania:
land of emperors wines

The ancestral relationship between wine and Campania can be traced back to the ancient times, as it is witnessed by the greatest classical writers and by uncountable archaeological remainders. Campania has been undoubtedly one of the first and most important centres, in the world, for the cultivation, improvement, study and spreading of vines. The best wines of antiquity, praised by Cicero, Plinius, Martialis, Tibullus, came from Campania indeed, where the land featured the best conditions and, furthermore, cultivation and wine-making



è bastata la furia devastatrice dell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. per cancellare le tracce e la memoria di una tradizione secolare giunta fino ai nostri giorni.

Gli affreschi delle antiche ville raccontano del "culto del vino", mentre interi depositi di anfore ci narrano di come il vino venisse conservato, interrato in cantine ed "etichettato" con annotazioni riguardanti la denominazione e l'annata di produzione. Altri reperti archeologici testimonia-

developed earlier than in other regions. Those were the so-called emperors' wines: Falerno, Greco, Faustiniano, Caleno... The devastating eruption of 79 aC, which buried Pompeii and Herculaneum, was not enough to cancel a tradition that lasted till nowadays. Frescoes found in the ancient villas tell us about the "cult of the wine", while whole stocks of amphorae tell us about the way

no invece il piacere di gustare il vino, servito in vasellame realizzato ad hoc, oppure ci tramandano le attività artigianali legate alla viticoltura o alla vinificazione, come la produzione di aratri, torchi, gomene e canestrelle. *Vitis Hellenica*, *Aminea Gemina*, *Vitis Apiana*, *Aminea Lanata* o *Minuscola*... così venivano descritti e classificati i principali vitigni campani, gli stessi che costituiscono la naturale ascendenza dei migliori vitigni autoctoni coltivati oggi, come l'Aglianico, il Fiano, il Greco, la Falanghina, il Per' e palummo, l'Asprinio, la Biancolella, la Coda di Volpe, la Forastera...

Un patrimonio di tradizioni e cultura che ha rischiato purtroppo di essere quasi cancellato, agli inizi del '900, quando per un insieme di cause, tra le quali una grave infestazione di fillossera che distrusse gran parte dei vigneti, vi è stato un notevole impoverimento della base varietale. Ma, grazie all'impegno dei produttori che hanno puntato su

wine was stored, kept in cellars and labelled with indications about name and year of production. Furthermore, other archaeological remainders tell us about the pleasure of tasting the wine, served in its dedicated crockery, or about the activities related to vine, such as the production of ploughs, wine presses, ropes and "canestrelle". Vitis Hellenica, Aminea Gemina, Vitis Apiana, Uve Alopeci, Aminea Lanata or Minuscola... So the main Campanian vines were named and classified. Those are the ancestors of the best local vines currently cultivated: Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina, Per' e palummo, Asprino, Biancolella, Coda di Volpe, Forastera... It is a priceless heritage of traditions and culture, which was almost cancelled during the '50s, when there was a considerable reduction



attività di valorizzazione e talvolta anche di recupero delle varietà autoctone, dalle più note a quelle minori, e al sostegno dell'amministrazione regionale, che ha favorito ed incentivato queste scelte, si è potuti uscire dalla crisi giungendo a garantire produzioni di grande pregio e tipicità. I risultati sono di tutto rispetto: attualmente i vini a denominazione di origine sono 21 - tra cui spiccano le tre DOCG irpine - cui corrispondono oltre 70 tipologie. Una vasta gamma di prodotti, molto diversificati in ragione della grande variabilità ambientale che caratterizza la Campania, ricca di areali tanto vocati alla coltivazione della vite quanto diversi per clima, orografia e natura del terreno.

of varieties, due to a series of circumstances, among which a severe infection of phylloxera that destroyed most vineyards. Luckily, many local varieties were later promoted and rescued, thanks to the efforts of the wine-making firms and of the regional government. So the whole sector has been relaunched. As a result, there are currently 21 Campanian wines labelled with a denomination of origin, corresponding to 70 types of product. Those wines vary according to the different habitats hosted by the region, thus forming a wide range of products.

► *Un patrimonio varietale unico al mondo*

La storia enologica millenaria della Campania è alla base della ricchezza dell'attuale patrimonio ampelografico: studi recenti hanno evidenziato la presenza sul territorio regionale di oltre 100 varietà di vite, un numero elevatissimo non riscontrabile in nessuna altra area vitivinicola nazionale o internazionale. La Campania, oltre all'ampiezza varietale, si caratterizza anche per una grande molteplicità di ambienti vocati alla coltivazione della vite, ciascuno con connotazioni specifiche, in grado di indurre caratteristiche di qualità e tipicità ai vini prodotti.

Ambienti e vitigni autoctoni: questo binomio è alla base del successo dei vini campani; vitigni presenti solo in Campania ed aree esclusive, irripetibili, come Ischia, Capri, le pendici del Vesuvio o delle colline irpine o beneventane. Ogni zona ha selezionato nei secoli i propri vitigni che nel tempo si sono perfettamente adattati, acclimatati, alla geografia dei luoghi, entrando in assoluta sintonia con l'ambiente e il territorio.

Così alcuni vitigni, approdati da terre lontane, non si sono più staccati dalla costa; hanno scelto la salsedine ed il mare. Infatti, vegetano e producono al meglio solo se vedono il mare, se ne sentono il profumo, dagli spettacolari terrazzamenti delle Penisole Amalfitana e Sorrentina o ne sono addirittura circondati, come nelle isole di Ischia, Capri e Procida; sono le "viti del mare" della Campania, dalle cui uve si ottengono alcuni dei vini più prestigiosi dell'enologia nazionale; è il caso della Biancolella e della Forastera che esprimono il vino *Ischia*, uno dei primi vini d'Italia ad ottenere la DOC; o del Suppezza, del Sabato e dello Sciascinoso che caratterizzano i vini della Penisola Sorrentina, o dei vitigni della Costa d'Amalfi, il Fenile, il Ripolo, la Pepella, la Ginestra che garantiscono tipicità e complessità aromatica al *Furore* e al *Ravello*.

Straordinario è il Tintore che vive solo a Tramonti, con bacche intensamente colorate, sostenute da ceppi centenari su terrazzamenti sospesi sul mare ad oltre 600 metri di altezza.

The history of wine in Campania dates back to ancient times: that's why today on the territory we have more than 100 vine varieties, representing a unique example in the national and international panorama. We should mention the most famous major native wines, such as the Aglianico and Fiano, as well as the minor ones, coming from different areas of Campania.

The region is endowed with a wide range of vine varieties, as well as a wide range of habitats suitable for the cultivation of vines, each one with its distinguishing features, so that they are able to provide wines with different typical qualities. The success of Campanian wines is based on vines that can be just found in the region, and on unique areas of production, such as the islands of Ischia and Capri, the Vesuvian slopes and the Irpinian and Samnite hillsides. The relation between vines and habitats is the real strong point.

So, some vines, coming from faraway lands, have actually stuck to the coast and never got away from it: they thrive just if they absorb the scent of the sea and the saltiness, from the wonderful terraced hills of the Amalfi and Sorrento coast.

Those are the so-called "vines of sea", yielding some of the most valued Italian wines: for instance, the Biancolella and Forastera provide the "Ischia" wine, one of the first wines in Italy to have ever obtained the DOC label; or the Suppezza, the Sabato and the Sciascinoso

Altri vitigni hanno, invece, preferito elevarsi verso il cielo, a differenza di gran parte delle varietà che vivono in prossimità del suolo, per trarne gli umori e il calore. È il caso dell'Asprinio, la "vite dell'aria" della Campania, che si sposa ai pioppi per salire sempre più su, per sfuggire alle nebbie e per soddisfare il forte bisogno di aria. L'Asprinio, coltivato solo nell'Agro aversano, dà origine alla DOC *Asprinio di Aversa*, un vino estremamente secco (oggi anche in versione spumante) caro a Soldati e a Veronelli.

I terreni vulcanici, ricchi di ceneri e lapilli, di potassio e microelementi rappresentano la culla di molti vitigni campani, una regione che ha nel Vesuvio uno dei suoi simboli, che l'ha reso famosa nel mondo. Accanto al Vesuvio, le solfatare di Pozzuoli, il monte Barbaro, gli Astroni, la conca di Agnano, il Roccamonfina, l'Epomeo con la loro intensa attività tellurica hanno fortemente condizionato il pedoclima di ampie aree della regione. Il suolo vulcanico, leggero e caldo, ha nutrito le vigne e le ha protette dalla furia distruttrice della fillossera, rendendo la Campania uno scrigno colmo di varietà, di "viti del fuoco".

Tra queste spicca il Per 'e palummo (così detto per il colore rosso dei pedicelli degli acini che ricorda quello delle zampe dei colombi), autoctono anche nella denominazione. Dà origine a vini "esplosivi" come le tipologie rosse dei *Campi Flegrei*, del *Sant'Agata de' Goti*, *Ischia*, *Capri*, del *Lacryma Christi del Vesuvio*; "vini dal colore misterioso del fuoco infernale, il sapore della lava, dei lapilli, della cenere, che seppellirono Ercolano e Pompei" (Curzio Malaparte). Tra le varietà a bacca bianca domina la Falanghina, il vitigno simbolo della riscossa dei vini campani, originario dei *Campi Flegrei*, dove si è conservato, su piede franco, in vigneti secolari affacciati sui vulcani spenti che fanno da corona a Pozzuoli e Baia, producendo l'omonimo vino. Falanghina e vulcani: il connubio si ripete in provincia di Caserta, all'ombra del Roccamonfina, con il mitico *Falerno del Massico* e il *Galluccio*, entrambi nella versione *Bianco*.

Oltre alla DOC *Sant'Agata de' Goti*, dove il vitigno è stato riscoperto, oggi la Falanghina concorre alla produzione di numerosi vini DOC delle province di Napoli e Benevento. Altre varietà bianche che da sempre hanno ammantato le pendici del Vesuvio, senza mai essere tentate di esplorare altri territo-

vines, which characterise wines from the Sorrento peninsula (the Gragnano, Lettere and Sorrento); furthermore, the Amalfi Coast vines, such as Fenile, Ripolo, Pepella, Ginestra, provide the Furore and the Ravello wines with their distinctiveness and aromatic complexity.

Other vines, instead, have developed towards the sky, even though most vines are accustomed to live nearby the soil, to absorb its heat. So the Asprinio, considered as a "vine of air", winds itself around tall poplars, to escape from the fog and fulfil its need for air. The Asprinio is solely cultivated in the Aversa plain, and yields the Asprinio di Aversa DOC wine: it is an extremely dry wine, available even as a sparkling wine. Volcanic soil, rich with ash, lapilli, potassium and microelements, is the cradle for many Campanian vines. Volcanic soil can be found around Vesuvius, in the area of the Pozzuoli solfatare, on Mount Barbaro, in the Astroni crater, the Agnano hollow, the Roccamonfina extinguished volcano, Mount Epomeo. This kind of soil is light and warm, feeding the vines and protecting them from the devastating fury of phylloxerae.

Those are the so-called "vines of fire".

Among them, we can mention the Per 'e palummo variety, yielding blistering wines such as the red kinds of Campi Flegrei, Sant'Agata de' Goti, Ischia, Capri, Lacryma Christi del Vesuvio: according to Curzio Malaparte, "those wines show a mysterious colour, resembling the fire of hell, the flavour of the lava, lapilli and ash which buried Herculaneum and Pompeii".

Among the white "fire vines", the most important one is undoubtedly the Falanghina, a true emblem for the relaunch of

ri, sono la Catalanesca bianca, la cui presenza risale al '400, e il Caprettone, dalle cui uve stillano nel bicchiere le gocce del leggendario Lacryma Christi. Nelle aree interne, caratterizzate da inverni più rigidi e piovosi, da intense escursioni termiche e da terreni più compatti ed argillosi, le vigne sono allevate in prossimità del suolo per trarne umori, calore e forza. In queste aree si sono acclimatate le "viti della terra" della Campania, che originano vini di grande classe e notorietà, che hanno raggiunto i vertici della scala qualitativa dei vini di pregio.

Tra questi spiccano il vitigno Greco, l'antica *Aminea Gemina* dal grappolo doppio, lodata da Virgilio e descritta da Plinio e Columella, da cui nasce il *Greco di Tufo*, e il Fiano, identificato con le antiche uve *apia-ne*, da cui deriva il *Fiano di Avellino*, entrambi DOCG dal 2003. Il Fiano concorre alla produzione anche dei vini DOC *Cilento Bianco* e *Sannio Fiano*. Oltre alla Coda di volpe, che rientra nella base varietale di molti vini DOC della Campania (vinificato in purezza dà origine ai vini DOC *Taburno* e *Sannio*), vanno ricordati, nell'area Caiatina, il *Casavecchia*

Campanian wines: its origin is located in the Phlegraean Fields, where, before its recent spreading, it had been kept unadulterated in ancient vineyards on the extinguished craters around Pozzuoli and Baia. The identification between Falanghina and volcanoes can be found in the Caserta province as well, especially on the Roccamonfina volcano, yielding the legendary Falerno del Massico and the Galluccio, both in their white version. Capri Pallagrello (both Bianco and Nero) can be mentioned, while, in the Fortore territory, Sommarello and Barbera del Sannio vines can be found. Above all the mentioned products, Aglianico, true king of Campanian vines, has Greek origins and it has been cultivated in Campania since a long time. There are different



nero e i Pallagrello bianco e nero e, nel beneventano, il Sommarrello e il Barbera del Sannio. Su tutti domina il monarca dei vitigni campani: l'Aglianico, un vitigno antichissimo che rappresenta, insieme a pochi altri, la maggiore espressione della viticoltura autoctona nazionale.

Di origine greca, l'Aglianico viene coltivato in Campania da secoli: nel tempo sono stati selezionati vari biotipi che caratterizzano le aree di diffusione (l'Aglianico amaro a Benevento e Caserta, l'Aglianico di Taurasi, l'Aglianicone a Salerno, l'Aglianichello a Napoli), ognuno dei quali, pur conservando i caratteri tipici della varietà, manifesta leggere variazioni morfologiche e fisiologiche.

L'Aglianico origina vini di eccellente qualità: la *Taurasi*, in provincia di Avellino, primo tra i DOCG dell'Italia meridionale; il *Falerno del Massico*, dalle origini antichissime, e il *Galluccio*, in provincia di Caserta; ancora l'*Aglianico del Taburno* e alcune tipologie rosse del *Sant'Agata dei Goti*, del *Solopaca*, del *Guardiolo*, del *Sannio*, nel beneventano, e del *Cilento*, in provincia di Salerno.

ecotypes characterising different diffusion areas (the bitter Aglianico in the provinces of Salerno and Caserta, the Aglianico di Taurasi in the province of Avellino, the Aglianicone in the province of Salerno, the Aglianichello in the province of Naples), each of them expressing slight morphologic and physiologic changes. The Aglianico yields many excellent wines, such as the Taurasi (in the province of Avellino), first DOCG wine in Southern Italy, the very ancient Falerno del Massico and the Galluccio (in the province of Caserta), the Aglianico del Taburno, the Sant'Agata dei Goti, the Solopaca, the Guardiolo and the Sannio (in the Benevento province). Finally, Aglianico yields Cilento "Rosso" and "Rosato" in the province of Salerno.



► *I vini doc/g e le loro strade*

Un'offerta turistica ampia e differenziata, caratterizzata dalle bellezze paesaggistiche, dai tesori d'arte, dalle aree archeologiche, dalle risorse termali e...perché no, dalla ricchezza enogastronomica, che fa della Campania, una delle migliori "terre del gusto".

Al fine di valorizzare le potenzialità dell'enoturismo, anche in Campania sono nate di recente le Strade del Vino: l'idea è quella di creare un "unicum" tra le produzioni enologiche e le loro zone di elezione, per offrire una migliore fruizione di tutte le risorse che il territorio esprime.

Le Strade del Vino sono percorsi all'interno dei quali insistono valori naturali, culturali ed ambientali, ma soprattutto vigneti e cantine aperte al pubblico. Lo scopo è proprio quello di valorizzare e promuovere i territori ad alta vocazione vitivinicola, in particolare quelli che danno luogo a produzioni qualitative a marchio DOC.

Il valore aggiunto di un'offerta turistica integrata, che ingloba anche le altre produzioni tipiche DOP e IGP, rappresenta un'occasione di rilancio economico per la Campania, anche per le positive ricadute sull'intero sistema agroalimentare.

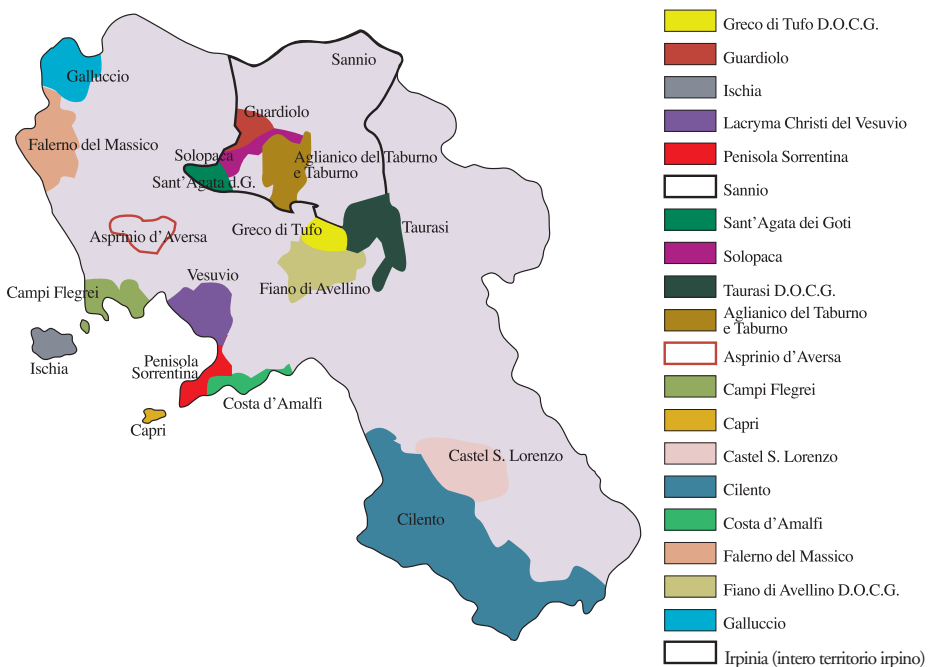
Elevati gli standards qualitativi delle Strade del Vino della Campania, anche per la presenza di aziende agrituristiche e di strutture recettive di ottimo livello.

Campania provides a vast and varying tourist offer, characterised by beautiful landscapes, a remarkable art legacy, archaeological areas, thermal resources – and, why not?, by its wines. In order to promote oenologic tourism, Wine Routes have recently been created. They are aimed at strengthening the identification between the wines and the territory they come from, so to give a deeper experience to tourists. Wine Routes include natural and cultural attractions, as well as vineyards and cellars belonging to farms or consortia. So those territories are promoted, especially those yielding DOC wines. The added value of an inclusive tourist offer (including other DOP and IGP typical products) is an opportunity for the region, also for the benefits enjoyed by the local agribusiness. Campanian Wine Routes include excellent wines, as well as first-rate hotels and agritourist accommodations.



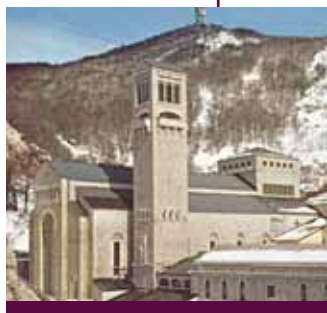
Attualmente in Campania sono state istituite le seguenti Strade del Vino:

- **Le Strade del vino in Terra di Lavoro**
- **La Strada dei vini e dei prodotti tipici Terre dei Sanniti**
- **Le Strade dei vini e dei sapori d'Irpinia**
- **Le Strade del vino Campi Flegrei**
- **La Strada del vino e dei prodotti tipici del Vesuvio**
- **Le Strade del vino e dei prodotti tipici della Penisola Sorrentina**
- **Le Strade del vino e dei sapori Isola di Ischia**
- **La Strada del vino Costa d'Amalfi**
- **La Strada dei vini DOC Castel San Lorenzo**
- **La Strada del vino Cilento sapori e storia**



I vini della provincia di avellino

Fiano di avellino - Greco di tufo - Taurasi - Irpinia



This itinerary includes a group of towns distributed on a territory characterized by mountains, hills, plains and rivers, as well as places of great artistic and cultural value, such as museums, castles, churches, historical buildings, towers, mineral sources, sulphur mines and a jail dating to the Borbone era (in Montefusco). Thanks to its artistic, historical and cultural beauty and to its landscape,

Numerosi comuni distribuiti su un territorio caratterizzato da un continuo succedersi di rilievi montuosi e collinari, pianure e corsi d'acqua: le "Strade dei vini e dei sapori d'Irpinia" attraversano luoghi di interesse artistico e culturale come musei, monasteri, castelli, abbazie, borghi antichi, chiese e palazzi storici, torri, sorgenti minerali e perfino miniere di zolfo (a Tufo) ed un carcere borbonico (a Montefusco).

Tutto ciò rappresenta un motivo di richiamo turistico insieme alle bellezze paesaggistiche dell'Irpinia, ricca di boschi, parchi, corsi d'acqua e perfino suggestive cascate, come quelle di San Martino Valle Caudina. A completare l'offerta turistica, vi sono poi le numerose manifestazioni folkloristiche che si svolgono in quest'area e le caratteristiche sagre estive, nelle quali vengono celebrati i migliori prodotti tipici, dalla Castagna di Serino a quella di Montella, al torrone, dalla pasta fatta in casa ai formaggi, dai legumi ai pregiatissimi vini



► *Strade dei vini e dei sapori d'irpinia*

DOCG, fiore all'occhiello della produzione enologica non solo campana ma anche nazionale.

L'Irpinia è da sempre terra ricca di vigneti. Il territorio, diviso dalla dorsale appenninica in due versanti, quello "tirrenico" e quello "adriatico", presenta caratteristiche uniche, che per quanto variabili da zona a zona, conferiscono ai vitigni qualità di grande pregio.

L'Aglianico, il Fiano ed il Greco, sono le varietà tradizionali più rappresentate in questa zona e costituiscono la base produttiva dei tre grandi vini DOCG irpini: il *Taurasi*, principe dei vini rossi del Sud, il *Fiano di Avellino* ed il *Greco di Tufo*, due vini bianchi dal profumo inconfondibile. Si tratta di tre produzioni enologiche di grandissima qualità, senza dimenticare l'Irpinia DOC, ultima arrivata come denominazione ma non per questo meno importante. L'areale di produzione dell'Aglianico coincide principalmente con le colline che fiancheggiano il fiume Calore, mentre il Fiano ed il Greco vengono coltivati sulle alture a ridosso del fiume Sabato. L'origine vulcanica del suolo, ricca di



Irpinia is an important touristic itinerary. To complete the touristic offer, in this area there are a lot of folkloristic events and summer festivals, to celebrate the best of typical products and the best DOC (Controlled Origin Denomination label) wines of Campania. Irpinia is rich in vineyards, indeed. Mountains divide Irpinia into two parts: the side oriented towards the Tyrrhenian Sea and the Adriatic side. Aglianico, Fiano and Greco are traditional varieties on which three precious DOC wines of Irpinia are based: Taurasi, prince of red wines of Southern Italy, and Fiano di Avellino and



minerali, ma anche le peculiarità del clima, fanno da sempre dell'Irpinia la culla dei grandi vini, noti fin dall'antichità, tanto da essere stati decantati dai poeti e dagli storici romani.

Le "Strade dei vini e dei sapori d'Irpinia" sono costituite da tre percorsi enoturistici che coincidono con le aree di produzione dei vini DOCG.

La "Strada" del *Taurasi* DOCG riguarda le zone di produzione dell'Aglianico ed attraversa 17 comuni della Provincia di Avellino. Due sono i percorsi per andare alla scoperta dell'origine del *Taurasi*: il primo, da Avellino fino all'antico borgo irpino di Taurasi, il secondo dal centro storico normanno di Taurasi a San Mango sul Calore. Entrambi gli itinerari sono affascinanti e portano alla scoperta di splendidi paesaggi montani, fitti boschi di querce e faggi e piccoli borghi ricchi di storia e di tradizioni agricole e contadine. Questo è il regno del *Taurasi*, l'antica *Taurasia* descritta da Tito Livio.

L'equilibrio perfetto tra clima, vitigno e terreno è il miracolo che origina la produzione d'eccellenza. La ricchezza dei minerali vulcanici, unita alla componente argillosa del terreno, conferisce ai vini l'idoneità ad un lunghissimo invecchiamento; il clima, influenzato dalla posizione geografica dell'Irpinia e dalle sue caratteristiche orografiche, consente una graduale e perfetta maturazione delle uve.

La coltivazione dell'Aglianico è per lo più specializzata, realizzata a cordone speronato o a guyot, e punta non sulla quantità ma sulla qualità, infatti

Greco di Tufo, two white wines with a unique flavour. These are three wines of excellent quality, along with the last but not the least denomination of the doc Irpinia. The area of production of Aglianico mostly coincides with the hills around Calore River, while Fiano and Greco are cultivated on the hills around Sabato River.

Thanks to the volcanic origin of the ground, rich in minerals, and the peculiar climate, Irpinia, since ancient times, is the cradle of precious wines. Wine Routes of Irpinia include three oenotouristic paths coinciding with the three areas of production of DOCG wines. The DOCG Taurasi route corresponds with the areas of production of Aglianico and crosses 17 towns of the Province of Avellino. There are two paths, in order to discover the origin of Taurasi: the first one, from Avellino to the old village of Taurasi, the second one from Taurasi to San Mango, on the Calore river. They are fascinating itineraries and lead to the discovery of wonderful mountain landscapes, oak woods and small villages. This is the Taurasi kingdom, the ancient Taurasia that Livy described as "the green earth of vines loved by bees for



il limite fissato dal disciplinare è di 100 quintali di uva a ettaro. Il *Taurasi* è prodotto, per non meno dell'85%, dal vitigno Aglianico.

Invecchiato per almeno tre anni, è un vino strutturato e tannico di colore rosso rubino, gusto vellutato e profumo intenso ma delicato dal bouquet ricco di aromi, che spazia dalla ciliegia, alla confettura di frutti di bosco fino al pepe nero, passando per la violetta, la liquirizia ed il tabacco. Le migliori annate, invecchiate per quattro anni (almeno 18 mesi in botte), diventano *Riserva*. Accompagna perfettamente carni rosse, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati, nonché le preparazioni gastronomiche tipiche dell'area di produzione, come le lasagne o gli insaccati.

La "Strada" del *Fiano di Avellino* comprende 26 comuni della Provincia di Avellino. Qui ha origine uno dei più apprezzati vini bianchi dell'enologia nazionale ed internazionale, che dal 2003 si fregia del marchio DOCG. Anche in questo caso vengono proposti due itinerari: il primo da Avellino verso nord fino a Grottolella, l'altro, sempre partendo dal capoluogo verso sud, fino a Salza Irpina.

Andando alla ricerca delle origini del Fiano, ci si può stupire per la numerosa presenza di antichi manieri più o meno ben conservati ma anche per i meravigliosi luoghi di fede come l'Abbazia di Loreto o il Santuario di Montevergine, entrambi a Mercogliano.

Il Fiano è un vitigno antichissimo, conosciuto già

the sweetness of their grapes".

The origin of this excellent wine is a perfect mix of climate, vines and ground. The richness of volcanic minerals and the clay of the soil are the basis for the long aging of this wine; the climate, influenced by the geographical position of Irpinia, contributes to a gradual and perfect ripening of grapes. Aglianico cultivation is specialised and based on the quality. The limit prescribed by the production standard is about 100 quintals of grape per hectare, rarely even approached. Taurasi is composed of at least 85% Aglianico vine; the alcohol content is minimum 12%. It is aged for more than three years in wooden casks, developing as a structured tannic ruby red wine, with intense but delicate flavour recalling fruits such as cherries, berries or black pepper. If it is aged for four years, 18 months of which in wooden casks, the wine can be called "riserva" (reserve), provided that the alcohol content has reached 12.5%. It is an ideal accompaniment to roasted red meats, game, and strong and seasoned cheeses. The Fiano di Avellino route includes 26 towns of the province of Avellino. In this area one of the most appreciated white wines of the national and



dai Romani con il termine di *Vitis Apiana*: l'attuale area di produzione coincide ancora con la prima zona di diffusione, caratterizzata da terreni di natura vulcanica, profondi e favorevoli alla coltivazione. Anche in questo caso si tratta di un vitigno in perfetto equilibrio con l'ambiente, le uve raggiungono la completa maturazione nel momento giusto per regalare al vino connotati esclusivi. Ha un aroma eccezionalmente sottile ed elegante, con un ampio e complesso bouquet floreale che si apre poi nei caratteristici sentori di nocciola tostata, soprattutto se maturo.

Il *Fiano di Avellino* è uno dei pochissimi vini bianchi italiani in grado di affrontare il processo di invecchiamento. La gradazione minima è di 11,5°. L'abbinamento migliore è con piatti a base di pesce e frutti di mare, ma se invecchiato è ottimo con i formaggi tipici delle aree di produzione. Secondo alcuni il migliore bianco d'Italia in abbinamento con le ostriche.

La "Strada" del *Greco di Tufo* comprende otto comuni racchiusi in 61 chilometri quadrati, tutti nel cuore dell'Irpinia. L'itinerario proposto parte da Prata Principato Ultra ed arriva a Santa Paolina, passando per Tufo, il comune che dà la denominazione alla DOCG. Caratterizzato dal corso del Fiume Sabato, questo territorio alterna vigne a boschi di macchia appenninica. Qui si trovano miniere di zolfo e cave di tufo, ma anche interes-

international scene is produced. In 2003 it has received the DOCG label. There are two itineraries: the first one from Avellino to Grottollella, in the north, the other from Avellino to Salza Irpinia, in the south. While discovering the origin of Fiano, you can find a lot of tles and also religious places such as San Loreto Abbey or the Sanctuary of Montevergine, both in Mercogliano. Fiano is a very ancient vine: the Romans referred to the Fiano grape variety as Vitis Apiana.

The current area of production still coincides with the first area of diffusion characterized by volcanic ground, highly suitable to be cultivated. As for thThis wine is straw coloured with a marked distinctive fragrance, an aromatic complexity with hints of toasted hazelnuts, flowers and fruits. The minimum alcohol content is 11.5%. It can accompany various dishes based on seafood, fish, while when aged it is excellent with typical local cheeses. The Greco di Tufo route includes 8 towns in an area of 61 square kilometres, in the heart of Irpinia. The suggested itinerary starts from Prata Principato



santi testimonianze di arte e di storia come i caratteristici centri storici di Montefusco e di Tufo, il castello medievale e le chiese di Chianche o il borgo di Petruro. Anche il Greco è un antichissimo vitigno, noto fin dai tempi dei Romani. Proprio il suo secolare insediamento ha consentito un perfetto adattamento all'ambiente, tanto che le fasi vitali di questo vitigno sono in perfetta sintonia con l'andamento climatico, atipico rispetto al resto del Sud Italia. La vite è allevata a guyot, mentre nei vecchi impianti il vitigno è portato a raggiera. La resa massima di uva a ettaro è fissata dal disciplinare in 100 quintali, quantità raramente raggiunta. E' ammessa la presenza, nella misura massima del 15% di uve Coda di Volpe, anche se nei vigneti il Greco è presente prevalentemente in purezza.

Il *Greco di Tufo* è un vino bianco secco dal colore giallo paglierino o dorato che Veronelli descriveva così: "Bouquet folto, continuo, soave; sapore secco senza asperità, nutrito e tuttavia nervoso, stoffa delicata ed elegante; con la spigola in bianco ci ha fatto l'amore". Infatti il *Greco di Tufo* si abbina molto bene a piatti a base di pesce o crostacei. Invecchiato accompagna tradizionalmente alcune ricette tipiche nell'area di produzione, come le pappardelle ai funghi porcini. La gradazione alcoolica minima è di 11,5°. Può essere utilizzato anche per produrre uno spumante con il metodo classico.

Ultra and ends at Santa Paolina, passing through Tufo, the town after which the DOCG is named. This territory, characterized by the Sabato River, is rich in vines and woods. There are sulphur mines and caves of tufa, but also interesting artistic and historical testimonies as the historical centres of Montefusco and Tufo, the medieval castle and churches of Chianche or the village of Petruro. Greco is a very ancient vine, known since the Roman period. It is perfectly fit for the climate of this area, which is atypical when compared to the average Southern Italy climatic conditions. The DOC regulations limit the maximum harvest to 100 quintals per hectare. It is produced from Greco (or Greco di Tufo, min 85%) and Coda di Volpe (max 15%) grapes. Greco di Tufo is golden or straw yellow in colour with a clean, pleasant fragrance. The minimum alcohol content is 11.5%. It can be used to produce typical, natural sparkling wine, with a flavour recalling peaches and bitter almonds. It is recommended with fish dishes. When aged, it is traditionally associated with pasta and porcini mushrooms.



► *I vini della provincia di benevento* *Aglianico del Taburno e Taburno - Guardiolo* *Sannio - Sant'Agata dei Goti - Solopaca*



The whole province of Benevento belongs to the wonderful itinerary to discover five DOC wines: Aglianico del Taburno, Guardiolo, Sannio, Sant'Agata dei Goti and Solopaca. The beautiful landscape is mainly composed of countryside, natural parks, medieval towns on the hills and many artistic testimonies, like the

L'intera provincia di Benevento fa parte dell'incantevole percorso che conduce l'enoturista alla scoperta di ben sei DOC: l'Aglianico del Taburno e Taburno, il Guardiolo, il Sannio, il Sant'Agata dei Goti ed il Solopaca.

Splendido il paesaggio, fatto di campagne ordinate, di parchi naturali, di paesini medievali arroccati su dolci colline e di tanti tesori d'arte, come quelli che si possono ammirare nella stessa città di Benevento, o in tanti piccoli centri abitati di straordinario fascino, come Sant'Agata dei Goti, Cusano Mutri, San Leucio del Sannio,

Fragneto e molti altri ancora. Numerosi reperti archeologici testimoniano l'importanza e la diffusione della vite nell'antichità, mentre antiche leggende, come quella delle "Streghe" sacerdotesse di Dioniso, raccontano di quanto il vino fosse presente nella cultura popolare della gente del Sannio.

Tra le province campane, quella di Benevento è la più intensamente vitata, fornendo circa un terzo



► *Strada dei vini e dei prodotti tipici terre dei sanniti*

della produzione dell'intera regione. Fino alla fine degli anni '80 si trattava di una produzione abbondante derivata dalle coltivazioni di vitigni extraregionali, ma, a seguito di interventi di valorizzazione dei vitigni autoctoni di pregio, promossi dalla Regione Campania ed accolti dai produttori, vi è stata una decisiva inversione di tendenza. In tal senso, l'elemento di grande novità di questi anni è stata la riscoperta e l'affermazione della Falanghina, un antico vitigno campano, presente in molte zone della regione, per molti anni trascurato ma poi finalmente valorizzato grazie all'impegno di sensibili produttori sanniti.

Il viaggio alla scoperta dei vini DOC del Sannio potrebbe partire proprio dal cuore di questa terra, le falde del monte Taburno: l'enoturista potrà visitare numerosi borghi antichi e paesini caratteristici, tra i quali San Martino Valle Caudina, con il suo Castello longobardo, oppure Campoli del Monte Taburno, caratteristico per il suo dedalo di stradine latricate e di case in pietra viva, immerso tra ulivi, vigneti e boschi di faggio.



ones we can admire in the city of Benevento, or in small fascinating villages, such as Sant'Agata dei Goti, Cusano Mutri, San Leucio del Sannio, Fragneto etc. The importance of vine is documented by uncountable archaeological remainders and ancient legends, like the one of the witches, the "ministers of Dioniso", telling us how wine belonged to the culture of people of Sannio. Benevento province provides about 33% of the whole Campanian production. Until the end of the '80s, this amount of wine was mostly produced using non-native vines, but thanks to the policies carried out by Campania



E' in questo territorio, compreso tra 14 comuni, che si producono vini DOC di gran pregio come *Aglianico del Taburno* e il *Taburno*. Secondo gli esperti, l'*Aglianico del Taburno* entra a pieno titolo nella rosa dei migliori vini rossi italiani: attrae per il suo colore rosso rubino intenso, il profumo gradevole e persistente, con intensi sentori speziati, di tabacco e chiodi di garofano; il sapore è asciutto, leggermente tannico, che acquista morbidezza con l'invecchiamento, dominato da aromi di marmosca, confetture di frutti di bosco, vaniglia e pepe nero. Il suo grado alcolico è sempre superiore agli 11,5°. Vale la pena apprezzarlo con le preparazioni gastronomiche tipiche dell'area di produzione: una sosta nei ristoranti o agriturismo della Valle Caudina permetterà di assaggiare la zuppa di soffritto o la pasta e fagioli, l'agnello arrosto e i funghi insuperabili da queste parti. Il *Taburno* invece può essere *Rosso*, *Novello*, a base di *Aglianico*, e *Bianco*. E' prodotto anche nei tipi *Piedirosso*, *Greco* e *Spumante*.

Tra tutti spiccano il *Taburno Falanghina* e il *Taburno Coda di Volpe*, ottenuti dagli omonimi vitigni, l'uno apprezzato per il caratteristico attacco floreale e la raffinatezza aromatica complessiva, dominata da profumi di frutta a bacca rossa, l'altro per l'aroma intenso ed il sapore asciutto e caratteristico. A nord di Benevento troviamo invece l'area di produzione del *Guardiolo*: è un territorio collinare, solcato da piccoli corsi d'acqua, e caratterizzato

Regional Government to promote native valued vines, the situation has deeply changed. The relaunch of the Falanghina, an ancient wine of Campania, very common in the region, has been one of the most important results of these policies.

The discovering tour of Sannio DOC wines could start from the heart of this zone, the slopes of Monte Taburno: the tourists can visit numerous ancient villages and peculiar little towns, such as San Martino Valle Caudina, with its Longobard castle, or Campoli del Monte Taburno, surrounded by olive trees, vineyards and beech woods, which is characteristic for its roads labyrinth and stone houses. In this territory, including 14 municipalities, greatly valued doc wines are produced, such as Aglianico del Taburno and the Taburno. According to the experts, the Aglianico del Taburno is one of the best Italian red wines: it is very attractive for its intense ruby red colour, persistent and pleasant perfume and dry, slightly tannic flavour, getting softer as the wine ages. The minimum alcoholic strength is 11,5%. It is good with the typical recipes of the production area: restaurants of Valle Caudina



da grandi distese di vigneti ed oliveti. Interessanti da visitare i comuni di San Lupo, piccolo paese noto soprattutto per la produzione di un ottimo olio, ma anche per l'artigianato del legno e delle stoffe, San Lorenzo Maggiore, dall'atmosfera medievale, Pontelandolfo, con il suo bellissimo castello e Guardia Sanframondi, da cui trae origine la denominazione del vino di quest'area. Il *Guardiolo*, che presenta un'ampia gamma di tipologie tra le più apprezzate del Sannio, ha ottenuto nel '93 il riconoscimento della DOC. Nella versione *Bianco* ha colore paglierino, profumo delicato e gusto armonico; il *Rosso* ha invece colore rubino, profumo fruttato e sapore secco, lievemente tannico, armonioso. Il *Guardiolo Rosato* ha colore intenso e sapore fresco e secco. La gradazione alcolica è tra gli 11° e gli 11,5°. Particolarmente pregiate sono le tipologie monovitigno *Falanghina* e *Aglianico*, che in quest'area acquisiscono caratteristiche aromatiche particolari. Il *Rosso* e l'*Aglianico* salgono a *Riserva* dopo un invecchiamento superiore ai due anni. E' anche prodotto nei tipi *Novello* e *Spumante*. Da provare l'accostamento del *Guardiolo* ai prodotti tipici e alla gastronomia di quest'area, come gli insaccati aromatizzati agli agrumi e i primi piatti caserecci. Dalle aree a maggiore vocazione viticola dell'intera provincia di Benevento nasce il *Sannio*, anch'esso caratterizzato da una vasta gamma di tipologie. *Bianco*, *Rosso*, *Rosato*, *Aglianico*, *Barbera*, *Coda di Volpe*, *Falanghina*,

are the ideal places where to taste soffritto soups or pasta with beans, roasted lamb and very good mushrooms. The *Taburno* can be "rosso" (red), "novello" (new), based on *Aglianico*, or "bianco" (white). It is also produced as *Piediroso*, *Greco* and sparkling wine. *Taburno Falanghina* and *Taburno Coda di Volpe* can be pointed out as well, as valued wines: the first one is characterised by its peculiar taste and the overall aromatic fineness, scented with berries, the second one by an intense aroma and a dry and typical taste. Another DOC product, the *Guardiolo*, comes from the Benevento area. This land is mostly composed of hillside, crossed by narrow rivers and covered with huge expanses of vineyards and olive trees. In its "bianco" version the *Guardiolo* looks straw yellow and shows a delicate scent and a well-balanced taste; the "rosso" shows a ruby colour, smells like fruit, and its taste is dry, balanced and slightly tannic. The *Guardiolo Rosato* (rosé) is intensely coloured and features a fresh and dry flavour. Its alcoholic strength ranges from 11% to 11,5%. From the same land, the



Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Sciascinoso. Le tipologie monovitigno derivano dalla vinificazione delle uve dalle rispettive varietà, presenti all'85%. E' prodotto anche nei tipi *Passito, Frizzante, Novello* e *Spumante classico*. Il percorso che va alla scoperta della DOC *Sant'Agata dei Goti*, porta proprio all'antico borgo che dà la denominazione all'eccellente vino.

Absolutamente da non perdere è la visita a questo scrigno d'arte e di storia che, arroccato su uno sperone tufaceo conserva, oltre a bellissime chiese romaniche, anche suggestivi camminamenti esterni a sbalzo su panoramici strapiombi.

Proprio nelle cantine scavate nel tufo di questo borgo medievale nasce il *Sant'Agata dei Goti*, che da uve *Aglianico* e *Piediroso* è prodotto nelle tipologie *Bianco, Rosso, Rosato* e *Novello*, mentre dalle uve dei vitigni omonimi è vinificato nelle tipologie *Aglianico* (vino strutturato ed elegante, invecchiato obbligatoriamente per due anni, ottimo per accompagnare arrosti e selvaggina), *Piediroso* (dal profumo intenso ed aromatico, è ideale con la zuppa di pesce), *Falanghina*, (dal profumo fruttato e gusto fresco è un vino aromatico, dominato da originali sentori di mela annurca, che si accosta bene a secondi a base di pesce e crostacei) che proprio da quest'area del Sannio ha visto la sua rinascita e *Greco*. Dalla stessa *Falanghina* si ottiene un *Passito* con spiccati aromi di miele e

Sannio wine is originated. As the other ones, it is available in many versions: white, red, rosé, Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Sciascinoso. The classic Sannio sparkling wine derives from Greco and Falanghina vines. The itinerary goes on, heading flowery towards Sant'Agata dei Goti: an excellent DOC wine is named after this town. The town itself is worth a visit, being an entrancing casket on a tufa cliff with many beautiful Romanic churches and enchanting paths on cliffs falling sheer to the valleys. The Sant'Agata dei Goti wine is produced in cellars excavated in tufa rocks and can be classified according to the different vines it comes from, such as the Aglianico (a structured and elegant wine, aged at least for two years, fine with roasted meat and game), Piediroso (intensely scented, usually combined with fish soup) and Falanghina (scent of fruits, fresh taste, with a singular sense of annurca apples, usually served with fish and crustaceans). The relaunch of Falanghina has actually started in Sant'Agata dei Goti. Anyway, the oldest DOC



fichi. Ma la DOC più antica tra quelle della provincia Benevento, riguarda il vino *Solopaca* prodotto nel territorio compreso tra i monti del Matese ed il Taburno. Qui, una dozzina di paesini adagiati sulla valle del Calore si fanno ammirare per le loro bellezze paesaggistiche e per le interessanti testimonianze storiche. Solopaca, Telese, Castelvenere, Cerreto, Cusano Mutri...e poi ancora Pietraraja, San Lorenzello, Pontelandolfo ...numerose le attrattive di questi comuni, tra cui anche le sagre estive e le manifestazioni folkloristiche. Anche il *Solopaca* viene prodotto in diverse tipologie. Il *Rosso*, di colore rubino e profumi intensi, dal gusto armonico e pieno; è ideale in abbinamento ad arrostiti e selvaggina; le migliori annate, con vini più densi ed alcolici (min. 12,5 gradi), sono destinate alla tipologia Superiore.

Il *Bianco* ha colore giallo paglierino intenso, profumo vinoso e gusto vellutato. Il *Solopaca Aglianico*, molto apprezzato per il suo gusto forte e vellutato, ha colore rubino e profumi tipici del vitigno da cui origina, mentre il *Solopaca Falanghina*, di colore giallo paglierino e bouquet fresco e aromatico, accompagna egregiamente la pizza alla marinara o secondi di pesce. E' prodotto anche nei tipi *Rosato* e *Spumante*. Recente è il riconoscimento del *Solopaca Classico*, che si ottiene da alcune frazioni dell'omonimo comune, individuate tra quelle di più antica coltivazione.

label ever assigned to Benevento province wines was the one obtained by Solopaca, produced between the Matese Mounts and Mount Taburno, in the territory belonging to 12 historic towns, such as Solopaca, Telese and Cusano Mutri. The red Solopaca, ruby coloured and intensely scented, is characterised by a dry taste and is usually combined with roasted meat and game; when the year provides a good harvest, yielding dense and strong wines (minimum 12,5% alcoholic strength), the Solopaca is labelled as "superiore". White Solopaca looks intensely straw yellow and provides a velvet taste. Solopaca Aglianico is especially appreciated for its strong and velvet taste; it is endowed with a ruby colour and typical odours originated from the vines it comes from, while the straw yellow Solopaca Falanghina features a fresh and aromatic bouquet and is fine with marinara pizza or fish. Solopaca is available in rosé and sparkling versions as well. The Solopaca Classic has been recently acknowledged: it is produced from vines cultivated since ancient times.



I vini della provincia di caserta

Asprinio di Aversa - Falerno del massico - Galluccio



Falerno del Massico, Asprinio di Aversa and Galluccio are the DOC wines produced in the province of Caserta. Even though this Campanian province is not so much exploited for vine cultivation, these three excellent, traditional DOC wines play a primary part in the regional wine scene. Undoubtedly, Caserta is the most famous touristic city of this area, mostly thanks to the

Falerno del Massico, Asprinio di Aversa e Galluccio, sono le tre DOC casertane, la provincia meno vitata della Campania, anche se le DOC espresse occupano un posto di primo piano nel contesto enologico regionale, rappresentando produzioni di eccellente livello qualitativo e di grande tradizione.

Indubbiamente il polo di attrazione del turismo di quest'area è rappresentato dalla città di Caserta, dove si impone la settecentesca Reggia vanvitelliana, maestosa ed elegante, con il suo immenso parco monumentale. Ma anche i dintorni del capoluogo sono di indubbio interesse, come la colonia di San Leucio con le seterie borboniche ed il borgo medievale di Caserta Vecchia.

Ma le "Strade del vino in Terra di Lavoro" portano alla scoperta di zone meno interessate dal turismo di massa, autentiche perché rimaste ancora fortemente connotate da antiche tradizioni contadine. Il viaggio potrebbe partire dalle zone più



Le strade del vino in terra di lavoro

interne, dalle terre vulcaniche che nascondono le leggendarie origini del Falerno. Proprio qui, infatti, Bacco, sotto mentite spoglie, sarebbe stato ospitato con grande generosità dal vecchio Falerno: in segno di gratitudine avrebbe poi fatto nascere sulle pendici dici del Monte Massico viti lussureggianti, le migliori del mondo antico. Del Falerno scrissero Plinio, Orazio, Cicerone, Marziale...una DOC ante litteram, divenuta definitivamente tale nel 1989, dopo circa duemila anni di storia! Cinque i Comuni dai cui vigneti viene prodotto oggi: Carinola, Cellole, Falciano del Massico, Mondragone e Sessa Aurunca, tutti a ridosso del vulcano spento di Roccamonfina e del massiccio calcareo del Monte Massico. Proprio le caratteristiche pedoclimatiche sono alla base dell'eccellenza di questo vino, prodotto nei tipi Rosso, da uve Aglianico e Piedi-rosso, con 12,50° alcolici, Bianco, da uve Falanghina, vinificate in purezza e Primitivo, dall'omonimo vitigno, con 13° alcolici. Il Falerno del Massico Rosso, se invecchiato per due anni, di cui uno in botte, è elevato a Riserva; il Primitivo, se



majestic and elegant Reggia by Vanvitelli, with its immense park. A comprehensive tour should include the silk factories of San Leucio and the medieval village of Caserta Vecchia (Old Caserta). This itinerary leads to the discovery of a genuine countryside still characterized by the traditions of peasants. This tour could start from the inner zones, from volcanic areas where the origins of the Falerno took place in ancient times. According to the legend, Bacchus was hosted by the generous old Falerno, so, as a sign of gratefulness, he created thriving vines on the slopes of the Massico Mount: those were considered the best vines of ancient times.



invecchiato per non meno di due anni, di cui uno in botte, è un vino da meditazione e può definirsi *Riserva* o *Vecchio*. Il Rosso ha un “naso” ricco e complesso, dalla frutta matura alle spezie, colore rubino che tende al granato con l’invecchiamento, aromi eleganti, dominati da una grande armonia, tra cui spiccano la marasca e le more; il *Bianco*, invece, ha colore giallo paglierino con riflessi caldi, profumi intensi, dominati inizialmente da sentori floreali che evolvono in note fruttate, al palato è sapido, vivo, asciutto, di notevole intensità; il *Primitivo* è inconfondibile; il colore è di un rosso rubino impenetrabile, con riflessi purpurei, il profumo dominato dai frutti di bosco a bacca nera, la struttura imponente. L’enoturista potrà apprezzare il *Falerno del Massico* anche accostandolo alle specialità gastronomiche e ai prodotti tipici della zona di produzione: dalla *Mozzarella di Bufala del litorale domizio*, ai famosi primi piatti al forno della zona di *Sessa Aurunca*, alla cacciagione ma anche ai dolci e all’imperdibile castagnaccio ottenuto con le *Castagne di Roccamonfina*.

Da ventuno Comuni situati nell’area dell’antica *Liburia* nasce invece il “vino più alto d’Italia”, l’*A-sprinio di Aversa*, le cui viti raggiungono i 15 metri di altezza arrampicandosi ai pioppi che fanno da tutori. Il paesaggio qui è caratterizzato proprio dalle grandi barriere verdi, cariche di grappoli, spesso disposte ai margini degli appezzamenti, dove al momento della vendemmia si possono vedere inerpicate altissime scale. Lo stesso disciplinare mira a tutelare questa forma di allevamento storica, prevedendo che in etichetta possa comparire la dicitura “alberata” o “vigneto ad alberata”, se il vino deriva appunto dalle tipiche

Plinius, Horatius, Cicero, Martialis wrote about Falerno; actually, it had been given an ante litteram DOC label, before the legal DOC label, assigned in 1989, after more than two thousand years. Nowadays this wine is produced in five municipalities: Carinola, Cellole, Falciano del Massico, Mondragone and Sessa Aurunca, all of them surrounding the extinguished volcano of Roccamonfina and the massive limestone of Massico Mount. The excellence of this wine is mainly based on the climate. There are three kinds of Falerno del Massico: Rosso (red) from Aglianico and Piediroso grapes, with a minimum 12,50% of alcohol content, Bianco (white) from Falanghina grapes and Primitivo, made from the grape of the same name, with a minimum 13% of alcohol content. The Falerno del Massico Rosso, if aged for two years (at least one year in a barrel) gets the denomination “riserva” (reserve); the Primitive, if aged for two years at least (one of them in a barrel) is a “meditation” wine and can be defined “riserva” or “vecchio”. The red kind has an intense perfume, and a ruby-red colour shifting to garnet-red when aged; the white one has a straw yellow colour with warm nuances, intense odours, mainly characterised by a flowery sensation, and a savoury, vivid, dry and intense taste; the Primitivo is unmistakable, with its intense red colour endowed with purple shades, its smell recalling



alberate aversane. Il gusto dell'Asprinio di Aversa è deciso, secco (per Soldati "non c'è bianco al mondo così assolutamente secco"), acidulo; la contenuta gradazione alcolica ne fa un vino leggero ed elegante. Crescenti apprezzamenti va riscuotendo la versione *Spumante*, che si caratterizza per la spiccata tipicità, conferitagli dal vitigno e dal sistema di coltivazione. Il *Bianco* è ottimo con piatti a base di pesce, è tradizionalmente apprezzato in abbinamento alla *Mozzarella di Bufala Campana* e, più recentemente, alla *Pizza Margherita*. Da non trascurare anche l'itinerario culturale, che in questa zona porta alla scoperta della stessa città di Aversa, con il suo interessante centro storico, dell'area archeologica di Orta di Atella e del sito reale di Carditello.

La più giovane DOC della provincia di Caserta, il *Galluccio*, nasce tra le colline del gruppo vulcanico di Roccamonfina. La base ampelografica è costituita essenzialmente da vitigni autoctoni di grande pregio come l'Aglianico, per il tipo *Rosso* e *Rosato*, e la Falanghina, per il tipo *Bianco*. Il *Galluccio Rosso*, se di gradazione non inferiore a 12° e sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui uno in botte, può portare in etichetta la specificazione *Riserva*. Il *Galluccio Bianco* ha colore giallo paglierino, con ricchi riflessi dorati, ed un sapore delicato e fruttato; il *Rosso* si riconosce per il colore rubino intenso ed il gusto pieno e deciso. Da provare in abbinamento ai formaggi caprini e ai salumi tipici della zona di produzione, ai primi piatti caserecci e ai dolci locali. Da visitare il piccolo centro che dà la denominazione al vino, ed i suoi dintorni, ma anche i percorsi naturalistici tra i monti Frascara e Sant'Antonio.

blackberries and its massive structure. The same land yields a well-known wine, in the district of 21 towns located in the ancient Liburia region. The Asprinio di Aversa is the "highest wine in Italy": its vines reach up to 15 metres height, winding around supporting poplars. The landscape here is characterised by huge green walls, loaded with grapes. The taste of this wine is dry and intense, somehow acidulous; its low alcoholic strength makes it light and elegant. The sparkling version is increasingly appreciated. The white version is very fine with dishes based on fish, or combined with "mozzarella di bufala" and margherita pizza. Galluccio is made on the hillsides nearby the Roccamonfina volcano, being the most recently wine to have been appointed for the DOC label. It is based on native valued vines such as the Aglianico (used in the "rosso" and "rosato" kinds), and the Falanghina (used in its "bianco" version). The Galluccio Rosso (red) can be labelled as "riserva" (reserve), if it ages for two years at least (one year in a barrel) and has a minimum 12% alcoholic strength. The Galluccio Bianco looks straw yellow with golden shades and is endowed with a delicate and fruit-like taste, whereas the Rosso kind can be distinguished for its intense ruby colour and intense taste. It is usually combined with goat cheese, typical local cold meats, homemade pasta and traditional pastries.



I vini della provincia di Napoli

Campi flegrei - Capri - Ischia - Lacryma christi del vesuvio - Penisola sorrentina (gragnano, lettere e sorrento)



Many Campanian wines come from the so-called "land of fire", sprawling from the Phlegraean Fields, throughout the shadow of Mount Vesuvius and the Lattari Mounts, down to the Sorrento peninsula and the Capri and Ischia islands. That area approximately matches the Naples province, being the real homeland of oenology and still nowadays the area of production of excellent DOC wines. If you want to travel the land of myths, all you have to do is to leave Naples and move slightly westwards,

Numerose produzioni enologiche di grande tradizione ed originalità si concentrano sulla terra del fuoco, quella che dai Campi Flegrei si estende fino all'ombra del Vesuvio e poi, inerpicandosi sui monti Lattari giunge fino alla Penisola Sorrentina, includendo le isole di Ischia e Capri. È la provincia di Napoli, la terra di origine dell'enologia ed ancor oggi l'area di produzione di eccellenti vini DOC. Per iniziare il viaggio nella terra dei miti, basta uscire appena dal capoluogo partenopeo e raggiungere la cittadina di Pozzuoli. Parte da qui l'itinerario della "Strada del vino Campi Flegrei": un percorso affascinante nella civiltà romana, tra anfiteatri, terme, parchi archeologici, templi, dove storia e leggenda si fondono. L'antro della Sibilla Cumana o il Lago d'Averno, l'ingresso del regno dei morti, suggestionano ancora il visitatore, come i fenomeni vulcanici del bradisismo e della solfatara. È questa la zona di produzione (comprende sette comuni e l'intera isola di Procida) dei vini dei Campi Flegrei, contraddistinti proprio dalla natura di fuoco dei ter-



Le strade del vino in provincia di napoli

reni da cui originano. Qui si allevano la Falanghina, il Per'e palummo e l'Aglianico, ma anche alcuni vitigni minori come la Cavalla o Coda di cavallo. La Falanghina dei Campi Flegrei ha caratteristiche differenti da quella beneventana: il grappolo è infatti cilindrico e allungato, poco ramoso mentre l'acino è arrotondato.

Nel 1994 i vini dei *Campi Flegrei*, nei tipi *Bianco*, *Rosso*, *Novello*, *Falanghina* (anche *Spumante*) e *Per'e palummo* (anche *Passito*) hanno ottenuto la DOC. È stata così premiata una viticoltura fortemente ancorata alla tradizione; qui la vite è spesso ultracentenaria, in larga parte franca di piede, caratteristiche che conferiscono ai vini sapori ed aromi del tutto originali.

Il vino *Campi Flegrei Falanghina* ne rappresenta l'espressione più elegante; si riconosce per il colore giallo paglierino, con notazioni grigio perlacée e sfumature di un verde appena accennato, cristallino; il profumo è delicato, floreale ed invitante, il gusto di grande intensità, secco, con alternanza di note di leggera torrefazione, di spezie e di note acidule, che confluiscono in una sintesi di perfetta armonia.



to Pozzuoli. The Wine Route of Phlegraean Fields starts from here: it is an enchanting itinerary through the Roman civilisation, between amphitheatres, thermae, archaeological areas and temples, where history and legend are woven together. Visitors are still entranced by the Antrum of the Cumaean Sybil or the Averno Lake, threshold to the realm of the dead, as well as by the bradyseism and solfatara volcanic phenomena. Wines of Phlegraean Fields are characterised by the volcanic origin of the land they come from. Here the Falanghina,



Il vino *Campi Flegrei Piediroso* (Riserva se invecchiato almeno due anni) ha colore rosso rubino, profumo intenso e gusto morbido ed equilibrato, caratterizzato da odori delicati di frutti rossi.

Tutti i tipi di vino *Campi Flegrei* si possono gustare accostandoli alle specialità gastronomiche a base di pesce tipiche della zona, come le zuppe, le grigliate o le insuperabili alici salate di Procida.

Proprio di fronte alla terra dei miti, oltre Procida, l'isola di Ischia si protende sul mare con le sue coste frastagliate e le baie meravigliose, un incanto di colori sui quali domina il verde smeraldo dell'acqua e quello più intenso della ricca vegetazione che avvolge l'intero paesaggio. Ischia è l'antica *Enaria*, la terra dei vino dei Romani: qui la natura del terreno, così fortemente caratterizzata dai fenomeni vulcanici, e le condizioni climatiche rendono esclusive ed eccellenti le produzioni viticole. L'*Ischia Biancolella* rappresenta il prodotto di punta della DOC *Ischia*.

I sentori floreali e di macchia mediterranea, soprattutto di ginestra, ne rappresentano gli elementi distintivi. I sapori sono rotondi e vitali, sempre sostenuti da una tonificante acidità. È l'ideale per accompagnare *sautè* di frutti di mare, spaghetti alle vongole veraci e pescato nobile, in particolare il cuoccio all'acqua pazza. Il colore è paglierino, con eleganti riflessi verdi acqua marina.

L'*Ischia Piediroso*, di gusto asciutto e giustamente tannico, con odori delicati di frutti rossi e di erbe

Per'e palummo, *Aglianico* vines are cultivated, as well as the less-known *Cavalla*, also known as *Coda di cavallo*. The *Falanghina* coming from the *Phlegraean Fields* is different from the same variety coming from the *Benevento* province: bunches are longer and shaped as cylinders, plants feature not so many branches, while grapes are round-shaped. In 1994, the DOC label has been assigned to the wines of *Phlegraean Fields*, divided into *Bianco* (white), *Rosso* (red), *Novello* (new), *Falanghina* (available also as a sparkling wine) and *Per'e palummo*.

The *Campi Flegrei Falanghina* is perhaps the most elegant expression among those wines. Its colour is straw-yellow, featuring a pearly shade of grey and slight crystalline green nuances. Its scent is delicate, flowery and captivating, while its flavour is intense, dry, featuring well-harmonized gradations, including a slight toasted taste, a spicy flavour and some acid nuances.

The *Campi Flegrei Piediroso* wine is endowed with a ruby-red colour, intense scent and balanced and soft taste, characterised by delicate odours of red fruits. All those wines are usually combined with typical food based on fishes, such as soups, roasted fishes and the unbeatable salted allices from Procida.

In front of the land of myths, beyond Procida, the Ischia Island is traditionally a homeland for valued



selvatiche, accompagna i piatti più tipici della tradizione isolana, come il coniglio all'ischitana. L'*Ischia Forastera*, è un prodotto emergente. La *Forastera*, infatti, spesso usata in uvaggio con la *Biancolella*, ha dimostrato che, se adeguatamente vinificata, da origine anche in purezza a vini di grande pregio, tipicità ed eleganza, che si sposano perfettamente con la cucina più raffinata della scuola campana.

La DOC è prodotta anche nei tipi *Bianco* e *Rosso*. Anche l'isola azzurra, la mondanissima Capri è area a denominazione di origine controllata. La differente origine geologica caratterizza le uve prodotte che qui hanno gusto e profumo intensi. Apprezzato già dall'imperatore Tiberio, il vino di Capri origina da vitigni allevati su terrazze a picco sul mare.

Il *Capri Bianco*, prodotto da uve Falanghina e Greco e in misura minore *Biancolella*, è ottimo con antipasti e risotti di mare; tradizionale è l'abbinamento con la famosa caprese (mozzarella, pomodoro, basilico e olio DOP della Penisola Sorrentina); ha colore paglierino e gusto asciutto. Il *Capri Rosso*, da uve *Piedirosso*, è morbido e aromatico, sa farsi apprezzare con il polpo cucinato secondo gli usi locali.

Il viaggio tra le meraviglie paesaggistiche della Campania può proseguire attraversando idealmente il breve tratto di mare che separa Capri da Punta Campanella, l'estremo limite della Penisola Sorrentina. Da un lato ancora i Faraglioni, dall'al-

wines. The Romans called it Enaria, land of wines. The volcanic soil, as well as the perfect weather conditions, account for the excellence and exclusiveness of its wines.

Its top variety, the Ischia Biancolella, features a flowery taste, due to the Mediterranean bush and especially to ginestre (brooms). It is perfect when combined with seafood or spaghetti with hen clams. Its straw colour is endowed with seawater green shades. The Piedirosso, tasting appropriately tannic and softly scented with red fruits and wild grass, is served with Ischia traditional dishes, such as rabbits "all'ischitana".

The Ischia Forastera, in the past mostly mixed with the Biancolella, is currently used unmixed as well, yielding a valued wine perfectly harmonised with the Campanian cuisine.

Even Capri, usually renowned for its worldliness, is labelled with a Denomination of Controlled Origin. It has been appreciated for its wines since the age of Emperor Tiberius, when vines were already grown on the typical terraced cliffs. Capri Bianco (coming from Falanghina, Greco and Biancolella) is fine with sea risotti, appetizers or caprese salads; its colour is straw-yellow and its taste is dry. The Capri Rosso, coming from piedirosso grapes, is soft and aromatic, and usually appreciated with octopuses cooked



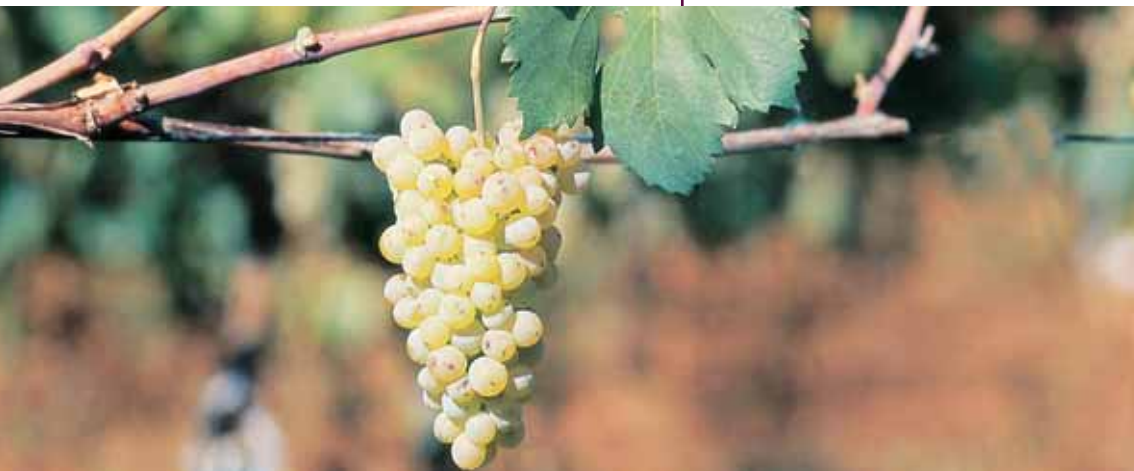
tro un susseguirsi ininterrotto di azzurre calette su cui si affacciano giardini di limoni e terrazzi di vigneto a strapiombo sul mare. La “*Strada del vino e dei prodotti tipici della Penisola Sorrentina*”, è un percorso che da Castellammare di Stabia raggiunge Sorrento, valicando il Monte Faito e lambendo la catena dei Lattari.

Il *Lettere*, il *Gragnano* e il *Sorrento*, riuniti nella DOC *Penisola Sorrentina* trovano qui il loro antico areale di produzione, sono “piccoli grandi vini”, della tradizione campana, DOC dal 1994. La loro tipicità deriva, oltre che dalle caratteristiche ambientali, anche dalla base ampelografica: Falanghina, Biancolella e Giunghese, per il *Bianco*, Per’e palummo, Olivella, Sabato (nel *Sorrento*), Castagnara (nel *Lettere*) e Suppezza (nel *Gragnano*) per il *Rosso* e *Rosso frizzante*.

Il *Sorrento*, è prodotto nei tipi *Bianco* (asciutto e delicato si accompagna a piatti tipici come pasta e fagioli con le cozze) e *Rosso* (fruttato e sapido è ottimo con la cacciagione); il *Gragnano* e il *Lettere* sono vini rossi naturalmente frizzanti, hanno colore rubino carico, profumo vinoso e campestre, spuma vivace ed evanescente, con un’aroma del tutto originale, che Soldati individua nell’affumicato: “un affumicato della stessa specie di quella del whisky al malto ma infinitamente più volatile”. Un’altra originalità: nonostante il colore vanno bevuti freddo, possibilmente di cantina. Secondo tradizione napoletana accompagnano perfettamente la pizza margherita o napoletana; ottimi con salsicce e friarielli, mozzarella in carrozza e zuppa di soffritto.

Ma il ricco patrimonio vinicolo della provincia di

according to local recipes. Just facing the island, another wine route can be found, from Punta Campanella to Castellammare di Stabia, through Mount Faito and the Lattari Mounts. “Lettere”, “Gragnano” and “Sorrento” wines (all of them endowed with a DOC label since 1994), all named after the towns they come from, are yielded by a traditional and well-defined area of production. Falanghina, Biancolella, San Nicola and Giunghese are the vines that take part in the production of local white wines, while Per’e palummo, Olivella, Sabato (in the “Sorrento”), Castagnara, (in the “Lettere”) and Suppezza (in the “Gragnano”) are involved in the production of local red wines. Sorrento” is available both in its Bianco (dry and soft, combined with pasta, beans and mussels) and Rosso (especially savoury, usually served with game dishes) versions, whereas “Gragnano” and “Lettere” are red wines, naturally sparkling, provided with an intense ruby colour, grassland scent, lively and rapidly fading froth. Even though they are red, they must be drunk cold. According to the Neapolitan tradition, they are served with the “margherita” or “napoletana” pizzas or with pork and friarielli. You will still find something to say about the oenologic heritage of the Naples province, if you move from the Sorrento peninsula to the Vesuvian area.



Napoli non finisce qui: bisogna ripiegare verso il capoluogo partenopeo per scoprire che all'ombra del Vesuvio, in un'area da sempre coperta di vigneti e compresa tra 15 comuni, ha origine la vite del *Lacryma Christi*. Proprio il pianto divino, secondo la leggenda, creò questi vigneti, che rappresentano oggi il fulcro della viticoltura della provincia.

Da sempre sono coltivate in quest'area (DOC dal 1983) varietà autoctone come il Caprettone, la Falanghina, il Greco, la Palummina e l'Aglianico, ma la piattaforma ampelografica è ben più ampia, tanto da impegnare gli esperti in ricerche e studi sperimentali, come ad esempio è avvenuto per la Catalanesca, che hanno portato al recupero e all'inserimento del vitigno nell'elenco nazionale delle uve da vino. In questo contesto si inserisce la produzione della DOC *Lacryma Christi del Vesuvio*, denominazione che può essere utilizzata solo se i vini raggiungono gradazione superiore a 12° e, quindi, solo se ottenute da uve raccolte a maturazione piena, "quando gli acini stillano, lacrimano, gocce di zucchero" (Bruni).

Il *Bianco* si ottiene in prevalenza da uve di Caprettone, è giallo paglierino, ricco ed elegante al naso, con intense note di erbe selvatiche; secco, leggermente acidulo ma sempre in un contesto di grande equilibrio e di morbidezza gustativa. Si abbina alla perfezione con risotto alla scoglio in bianco, crostacei, impepata di cozze con i pomodorini col pizzo del Vesuvio; il *Rosso* e il *Rosato* derivano da uve Palummina, Sciascinoso e Aglianico, sono vini armonici, asciutti, speziati, giustamente tannici, perfetti con le specialità gastronomiche caserecce tipiche della zona di produzione.

Beside the volcano, Lacryma Christi vines are very common: since ever, that has been an area crowded with vines. Lacryma Christi vines (namely, "tears of Christ"), according to the legend, have been created by a godly weep.

That area (labelled with a DOC since 1983) has always hosted native varieties such as Caprettone, Falanghina, Greco, Palummina, Aglianico, but there are further varieties that have been studied by the specialists, such as Catalanesca, which has been included in the national list of winegrapes.

The DOC "Lacryma Christi del Vesuvio" label can be solely assigned to wines showing an alcoholic strength from 12% on: such a result can only be obtained when the grape is fully ripe.

The Bianco type mostly derives from Caprettone grapes. Its colour is straw yellow, its taste is rich and elegant, with intense hints of wild grass; it is dry, slightly acidulous, yet well balanced and softly flavoured. It is perfectly combined with risotti with seafood, crustaceans, the traditional "impepata di cozze" (mussels with black pepper); Rosso and Rosato types come from Palummina, Sciascinoso and Aglianico grapes. They are dry, spicy, properly tannic and well balanced wines, usually associated with the homemade typical local food.



I vini della provincia di Salerno

Castel San Lorenzo - Cilento - Costa d'Amalfi

(furore, ravello, tramonti)



The province of Salerno covers a third of the whole Campanian region: it is a vast and varying area, characterised by a wide range of habitats, some of them displaying a rare beauty. Among them, one cannot forget to mention the Amalfi coast, with its little towns perched on rocky cliffs falling sheer to an enchanting sea; or the peaceful Cilento, with its green Park (protected by the Unesco) and its blue coastline; or the Calore valley with its gentle hills. Wine Routes of the Salerno province lead to the discovery of three DOC wines: Costa d'Amalfi, Cilento and Castel

Un terzo del territorio campano è rappresentato dalla provincia di Salerno, un'area vasta e variegata caratterizzata da una varietà di ambienti, alcuni dei quali veramente di rara bellezza. C'è la costiera amalfitana, con i suoi paesini abbarbicati sulle rocce a strapiombo su un mare incantato, c'è il rasserenate Cilento, con il verde del suo Parco, patrimonio dell'Unesco, e l'azzurro delle sue coste, c'è la Valle del fiume Calore, con le sue dolci colline. Le strade del vino conducono anche qui l'enoturista alla scoperta di tre

DOC: *Costa D'Amalfi, Cilento e Castel San Lorenzo*. Il primo itinerario percorre il tratto della Costiera Amalfitana dove si susseguono piccoli Comuni pittoreschi, di grande suggestione paesaggistica e di interesse artistico e culturale. Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furone, Positano, Ravello, Tramonti...piccole perle incastonate nella roccia, ambita meta del turismo internazionale. In questi luoghi estremi sotto il profilo viticolo, le viti sono allevate, spesso franche di piede, in pergole, su arditi terrazzamenti a picco sul mare e sostenute da lunghe pertiche; da questi vigneti si ottengono i vini della *Costa d'Amalfi*, DOC dal 1995, prodotti



Le strade del vino ▶ in provincia di Salerno

nei tipi *Rosso*, *Bianco* e *Rosato*. La base varietale è imperniata, per il *Rosso* e il *Rosato*, su *Piedirosso*, *Sciascinoso*, *Aglianico* e *Tintore* e per il *Bianco*, su *Falanghina* e *Biancolella*; vi sono tuttavia altri vitigni minori, dalle rese contenute, che conferiscono ai vini personalità ed originalità, come la *Ginestra*, la *Pepella*, il *Ripolo*, il *Fienile*. Il disciplinare include tre sottozone i cui nomi derivano dalle aree di produzione: il *Ravello* è prodotto dai vigneti dell'omonimo Comune e da quelli di *Scala*, *Minori* ed *Atrani*; il *Tramonti*, dal Comune omonimo e da *Maiori*; il *Furore* da *Praiano*, *Conca dei Marini*, *Amalfi* e *Furore*. Il tipo *Bianco* ha colore giallo paglierino carico, bouquet delicato e fine, con spiccati sentori agrumati e, se concentrato, di albicocca e di miele; sapore elegante, morbido, persistente; un vino fortemente mediterraneo. Ottimo con tutti i piatti a base di pesce, è insuperabile con una delle pietanze più tipiche della zona, gli "scialatielli" ai frutti di mare. Se strutturato è perfetto con la pasta alla colatura di alici di *Cetara*.

Il *Rosato* è un vino dal gusto secco, delicato, con un piacevole retrogusto fruttato, che si abbina molto bene ai sapori del mare. Il *Rosso* ha un intenso colore rubino, è morbido, saporito alla ciliegia e ai



San Lorenzo. The first itinerary goes along the Amalfi coast, where small picturesque towns are endowed with natural and artistic beauty. Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Positano, Ravello, Tramonti are little pearls set into the rock, renowned destinations of international tourism. Those places of unmistakable beauty are very hard, indeed, when it comes to the cultivation of vines. So vines are grown on terraced hills falling sheer to the sea. They are supported by long wooden sticks or laid on pergole. From these vineyards, Costa d'Amalfi DOC wines are obtained, either as "rosso" (red), "bianco"



frutti di bosco, con tenui note speziate, persistente; ottimo con piatti a base di carne, perfetto con totani e patate o con formaggi stagionati. Nell'uvaggio del *Tramonti Rosso* prevale il Tintore ed il vino acquista intensità di colore, struttura e corpo. La "*Strada del vino Cilento sapori e storia*" attraversa numerosi Comuni della costa e dell'entroterra, da Agropoli, roccaforte dei pirati saraceni, a Sapri e poi ancora verso l'interno, al confine con la Basilicata. Oltre a tanti luoghi di interesse paesaggistico, come il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, il Monte Gelbison, i fiumi Alento e Calore e l'oasi di Persano, si trovano anche testimonianze archeologiche, artistiche e culturali di rilievo, dagli scavi di Paestum e di Novi Velia, al Museo del Mare di Pollica, dai luoghi di culto come il Santuario di Capaccio ai mulini ad acqua di Vibbonati. L'asperità del territorio cilentano caratterizza la coltivazione della vite, che spesso si trova consociata a quella dell'olivo: si tratta di produzioni limitate, ma in grado di raggiungere livelli di eccellenza. La base varietale comprende il Fiano, per il *Bianco*, il Sangiovese, per il *Rosato*, l'Aglianico, con Piedirosso e Primitivo, per il *Rosso*; il punto di forza della *DOC Cilento* è rappresentato dalla tipologia *Aglianico*, ottenuta dalla vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno, invecchiato almeno un anno. La *DOC Cilento Bianco*, è di colore paglierino, ha profumo delicato con note floreali e erbe di campo, il gusto è fresco, con marcati sentori salmastri e agrumati. Accompagna tradizionalmente i latticini di bufala prodotti nella zona; il *Rosato*, con gradazione alcolica minima di 11°, ha profumo vinoso e sapore armonico; il *Rosso* ha sapore asciutto, è corposo; è ottimo se gustato con piatti a base di selvaggina. Il *Cilento Aglianico* ha colore rosso rubino carico, al naso prevale la frutta rossa,

(white) or "rosato" (rosé). Rosso and rosato versions are based on Piedirosso, Sciascinoso, Aglianico and Tintore grapes, while white kinds of wine come from Falanghina and Biancolella vines. The Ginestra, the Pepella, the Ripoli and the Fienile are not so well known vines, yielding a limited amount of wine, yet providing it with originality. The denomination of the wines is due to the area of production: so the "Ravello" wine comes from Ravello and from the neighbouring towns, such as Scala, Minori and Atrani. It is the same for the Tramonti and the Furore. The white type shows a very intense straw yellow colour, a fine and delicate bouquet, with sharp citrus fruit hints and, when it is dense, apricot and honey tinges; its taste is constantly elegant and soft. A typically Mediterranean wine, after all. It is ideal when associated with all dishes based on fish, unbeatable with one of the typical local recipes, that is to say "scialatielli" with seafood. In its Rosato version, it tastes delicate and dry, with a pleasant fruit-like background, so it can be properly combined with sea flavours. The Rosso is intensely ruby coloured, soft, with a cherry and berry taste, with slight spicy hints; it usually goes together with meat dishes, cattle-fishes and potatoes, or with seasoned cheese. The Tramonti Rosso is mostly derived from Tintore vines, so its intense colour, its structure and density are enhanced. The Cilento Wine Route goes through many coastal and inner towns, from Agropoli to Sapri. The uneven territory affects the cultivation of vines, often associated with olive trees: so there is a limited production, yet able to reach first-

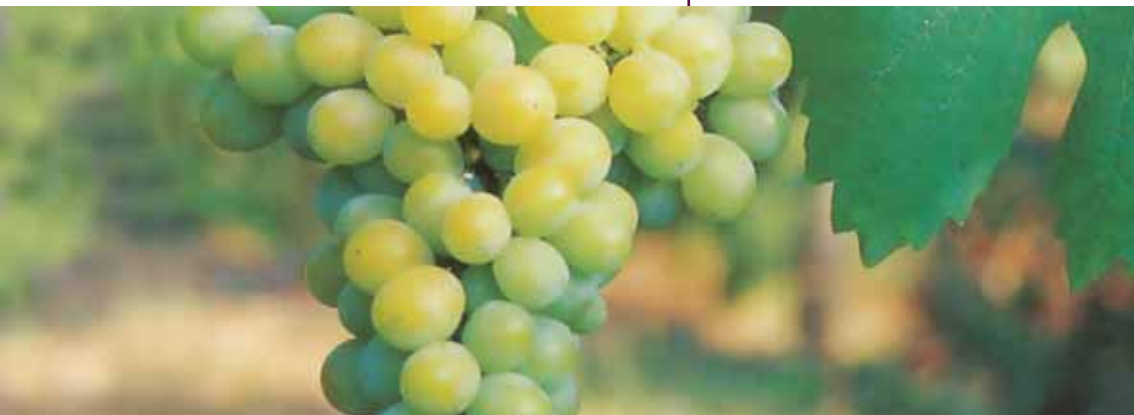


al palato è denso, morbido e lungo, con intensi sentori di frutta matura, spezie e note balsamiche, i tannini sono maturi, morbidi e complessi; un vino denso, da masticare.

Infine la “*Strada dei vini DOC Castel San Lorenzo*”, che rappresenta il cuore della viticoltura salernitana per l’estensione delle superfici vitate e per il numero di aziende produttrici presenti. L’area interessa 8 Comuni ed è caratterizzata da terreni collinari degradanti sul fiume Calore. Anche qui il turista non resterà deluso: ammirevoli sono le Grotte di Castelcivita, così come sono da non perdere il Castello Medievale dei Principi Filomarino a Roccadaspide, i mulini e le gole di Felitto. Alla viticoltura di quest’area è stata conferita la DOC nel 1991. Per la denominazione *Castel San Lorenzo* il disciplinare ammette le seguenti tipologie: il *Bianco* (fruttato e armonico), il *Rosso* (secco e leggermente acidulo), il *Rosato* (morbido e delicato).

Su tutti prevale il *Barbera*, dal colore rosso rubino, tendente al granato, con profumo intenso e persistente, sentori di marasca e vaniglia, il sapore è asciutto, giustamente tannico; acidulo da giovane, diviene armonico e vellutato con l’invecchiamento di almeno due anni (in questo caso sale a *Riserva*); si abbina con pasta e fagioli o carne alla brace. Vini emergenti sono il *Moscato* (dolce e aromatico) e il tradizionale *Lambiccato* (se di gradazione alcolica non inferiore a 13,50°), che ha colore giallo dorato, sapore dolce, vellutato ed armonico con intensi profumi varietali e prorpom-penti note di miele, fichi secchi, prugne. Si abbina perfettamente con crostate, pastiere. Eccellente è, infine, il *Moscato Spumante* di Castel San Lorenzo da servire con la tradizionale pasticceria napoletana.

rate levels. The *Fiano* (for white wines), the *Sangiovese* (for rosé wines), the *Aglianico*, *Piedirosso* and *Primitivo* (for red wines) are the varieties involved in the production of wine. The *Aglianico* wine plays the leading role in the Cilento Denomination of Controlled Origin. It is made from unmixed *Aglianico* grapes, and aged for one year at least. The *DOC Cilento Bianco* is straw yellow, delicately scented with flowery and wild grass hints; its taste is fresh, with saltish and citrus fruit nuances. The *Rosato* version is reputed for its well-balanced taste; the *Rosso* is characterised by dry flavour and looks very dense; it is usually combined with dishes based on game. *Cilento Aglianico* shows an intense ruby red colour; while its scent recalls red fruit; furthermore, it is dense and soft, with intense hints of ripe fruit, spices and balsamic nuances; tannic structure is complex, soft and ripe: it is a dense wine, that must be almost chewed. Finally, the *Wine Route of Castel San Lorenzo* is the true core of *Salernitan* viticulture. The production standard for *Castel San Lorenzo* is composed of the following types: the fruit-like and well-balanced *Bianco*, the dry and slightly acid *Rosso*, and the soft and delicate *Rosato*. Above all, the *Barbera* must be mentioned, with its ruby red colour and garnet red shades, its intense and persistent scent, wild-cherry and vanilla hints, dry and properly tannic flavour; it is slightly acid when new, it gets balanced and endowed with a velvet taste, when aged for two years at least. *Moscato* and the traditional *Lambiccato* are rising stars of this wine scene: *Lambiccato* shows a golden colour and sweet velvet taste.







Consorzio di tutela vini d'Irpinia

Presidente: Antonio Buono

Tel.: 0827 74730 Fax: 0827 74548

Sannium Consorzio di tutela vini Beneventani

Presidente: Domizio Pigna

Tel.: 0824 864034 Fax: 0824 817781

Consorzio di tutela vini dei Campi Flegrei

Presidente: Michele Farro

Tel.: 081 8545555 Fax: 081 8545489

Consorzio di tutela vini Terra di lavoro

Presidente: Nicola Caputo

Tel.: 0823 249305 Fax: 0823 249339

Consorzio di tutela dei vini d'Ischia

Presidente: Mario D'Ambra

Tel.: 081 907210 Fax: 081 908190

AVELLINO

I CAPITANI S.R.L.
Via Bosco Faiano
Torre Le Nocelle (AV)
Tel.: 0825 969182
Fax: 0825 22624
www.icapitani.com
e-mail: icapitani@icapitani.com

AZ. VIT. PETRILLO MAURIZIO
C.so Europa
Pietradefusi (AV)
Tel.: 0825 962153

AZ. VIT. DI PRISCO PASQUALINO
Via Rotole
Fontanarosa (AV)
Tel.: 0825 475738
Fax: 0825 475738

D'ANTICHE TERRE S.A.S.
C.da Lo piano
Manocalzati (AV)
Tel.: 0825 675358 - 675689
Fax: 0825 675358

BARON SIMONA ANDREA CHANTAL
C.da Bosco dei Preti 15/a
Avellino (AV)
Tel.: 0825 674630
Fax: 0825 674187

AZ. AGR. PERILLO DI ROMANO ANNA MARIA
Via Valle n.19
Castelfranci (AV)
Tel.: 0827 72252
Fax: 0827 72252
e-mail: cantinaperillo@libero.it

CONTRADA MICHELE
Via Taverna 31
Candida (AV)
Tel.: 0825 988434
Fax: 0825 988434
www.vvinicontrada.it
e-mail: info@vinicontrada.it

ROMANO NICOLA
Via Arianiello
Lapio (AV)
Tel.: 0825 982040
Fax: 0825 982040
www.romanonicola.com
e-mail: info@romanonicola.com

AZ. PIETRACUPA DI LOFFREDO SABINO
Contrada Vadiaperti
Montefredane (AV)
Tel.: 0825 607418
Fax: 0825 607418
e-mail: pietracupa@email.it

TERRE IRPINE DI GRELLA MARISA
Piazza Municipio
Sturmo (AV)

I FAVATI DI FAVATI PIERSABINO
Via Di Donato
Cesinali (AV)
Tel.: 0825 666898
Fax: 0825 666898
www.cantine.favati.it
e-mail: info@cantine.favati.it

VIGNE IRPINE SRL
Via Taverna della Figura 58
S.Paolina (AV)
Tel.: 0825 968682
Fax: 0825 968682
e-mail: vigneirpine@libero.it

AZ. AGR. LA MOLARA SRL
Corso D.Aligieri
Luogosano (AV)
Tel.: 0827 78017
Fax: 0827 78017
e-mail: info@lamolara.com

FEUDI DI SAN GREGORIO S.P.A.
Loc. Cerza Grossa
Sorbo Serpico (AV)
Tel.: 0825 986611
Fax: 0825 986644

MACCHIALUPA SRL
Fraz. S. Pietro
Chianche (AV)
Tel.: 0825 996396
Fax: 0825 996396
www.macchialupa.it
e-mail: info@macchialupa.it

CROGLIANO DI MARCHILLO ESTER
Via Stazione -PIP-
Montefalcione (AV)
Tel.: 0825 973208
Fax: 0825 973208
e-mail: cantinacrogliano@it.vir.

ELMI S.R.L.
C.da Chianzano 57
Montemarano (AV)

VILLA RAIANO S.R.L.
Via Nocelleto 28/b
San Michele di Serino (AV)
Tel.: 0825-592826
Fax: 0825-595771

AZ. AGR. ANTONIO CAGGIANO S.S.
Contrada Sala
Taurasi (AV)
Tel. e Fax: 0827 74723
www.cantinecaggiano.it
info@cantinecaggiano.it

AZ. AGR. DEL NONNO
Via Nocelleto
Cesinali (AV)
Tel.: 0825 666347

CANTINA DEL BARONE DI SARNO ANTONIO
Via Nocelleto
Cesinali (AV)
Tel.: 0825 666751
Fax: 0825 666751

VINI NOBILIS DI PETRUZZIELLO ARMANDO
Via Cesine - S. Michele, 17
Pratola Serra (AV)
Tel.: 0825 956033
Fax: 825956970

AZ. VIT. PATERNO SNC
Via Fornaci
Paternopoli (AV)
Tel.: 0827 71473
Fax: 0827 71473
e-mail: info@vinipaterno.it

VADIAPERTI SRL
Via Vadiaperti
Montefredane (AV)
Tel.: 0825 607270
Fax: 0825 607270
www.vadiaperti.it
e-mail: info@vadiaperti.it

AZ. AGR. GIULIA SAS
Via Boschetto 42
Prata P.U. (AV)
Tel.: 0825 961219
Fax: 0825 961135
e-mail: angelo.freda@libero.it

SOC.TERREDORA DI PAOLO S.S.
Loc. Serra
Montefusco (AV)
Tel.: 0825 968215
Fax: 0825 963022

F.LLI URCIUOLO DI CIRO E ANTONELLO URCIUOLO SNC
Via Due Principati n.9
Forino (AV)
Tel.: 0825 761649
Fax: 0825 762956
www.fratelliurciuolo.it
e-mail: info@fratelliurciuolo.it

AMINEA SRL
Cont.da Chianzano
Montemarano (AV)
Tel.: 0827 65787
Fax: 0827 65921
www.aminea.com
e-mail: amineasrl@virgilio.it

AMBROSIO GLORIA
Via Amoretta
Avellino (AV)

Tel.: 0825 26977
Fax: 0825 30600
www.cantinelambrosia.com
e-mail: lambrosia@virgilio.it

**AZ. VIN. MICHELE
MASTROBERARDINO S.P.A.**
Via Manfredi 83-89
Atripalda (AV)
Tel.: 0825 614111

LA LEONESSA S.N.C.
Via Cisterna 3
Montemiletto (AV)
Tel.: 0825 963685

MANIMURCI S.R.L.
C.da Casale
Paternopoli (AV)
Tel.: 0827 771012
Fax: 0827 771977

**CANTINA COLLI
DI CASTELFRANCI SRL**
Contrada Braudiano
Castelfranci (AV)
Tel.: 0827 72392
Fax: 0827 72392
e-mail: collidicastelfranci@virgilio.it
www.collidicastelfranci.com

ANTICO BORGO S.A.S.
Via Dante
Taurasi (AV)

**AZ. AGR. DE MARCO DI
LUIGI DE MARCO & C. S.A.S.**
Via G. Carducci
Chiusano S.D. (AV)

AZ. AGR. DI MEO S.A.S.
C.da Coccovoni
Salza Irpina (AV)
Tel.: 0825 981419
Fax: 0825 986333
e-mail: info@dimeo.it

**AZ. VIT.
TENUTA PONTE SRL**
Via Carazita
Luogosano (AV)
Tel.: 0827 73564
Fax: 0827 78114
e-mail: info@tenutaponte.com
www.tenutaponte.it

AZ. VIT. MARIANNA S.R.L.
Via Carrara, 5
Grottolella (AV)
Tel.: 0825 671252
Fax: 0825 671024

**ANTICA HIRPINIA
SOC.COOP. AGRICOLA**
Contrada Lenze
Taurasi (AV)
Tel.: 0827 74730
Fax: 0827 74730
www.anticahirpinia
e-mail: info@anticahirpinia.it

CANTINE CASPARRIELLO SAS
Contrada S.Lorenzo
Taurasi (AV)
Tel.: 0827 74793

Fax: 0827 74793
www.cantinecasparriello.it
e-mail: info@casparriello.it

CASTEL DEI FRANCI SRL
Via Valle - Castelfranci (AV)
Tel.: 0827 74793
Fax: 0827 72765
www.casteldeifranci.com
e-mail: info@casparriello.it

VITAGLIANO ANTONIO
Via Cacciottoli, 57 - Napoli (NA)
Via Fellitto - S.Martino V.C. (AV)
Tel.: 081 5788126

**AZ. AGR. VILLA DIAMANTE
DI RENNA DIAMANTE M.**
Via Toppole 16
Montefredane (AV)
Tel.: 0825 670014
Fax: 0825 22920
e-mail: antoine.gaita@tin.it

COLLE DI SAN DOMENICO SRL
Via Ofantina Km. 7,500
Chiusano S.D. (AV)
Tel.: 0825 39554 - 985423
Fax: 0825 39554
e-mail: info@cantinecolledisandomenico.it
www.collidicastelfranci.com

**AZ. AGR. CONTRADE DI
TAURASI DI LONARDO ENZA**
Via Municipio 39
Taurasi (AV)
Tel.: 081 5442457
Fax: 081 5442457
e-mail: lonardos@libero.it
www.contradeditaurasi.it

**MONT'ANTICO DI
GAROFALO CARINA**
Via Zuppino, 31-33
Montefalcione (AV)

**CANTINE FONTENOVELLA DI
GIULIANO FRANCESCO**
Via Prov.le per Pignano 11
Lauro (AV)

**LA CASA DELL'ORCO DI
MUSTO PELLEGRINO**
Via Limaturo 52, 54
Pratola Serra (AV)

MARSELLA GUIDO
Loc. Campo di Maio
Summonte (AV)
Tel.: 0825 626555

**AZ. AGR. PETILIA DI
BRUNO ROBERTO**
Via Orni
Altavilla Irpina (AV)
Tel.: 0825 991409 - Fax: 0825 991696
email: petilia@interfree.it

**COLLI DI LAPIO DI
ROMANO CLELIA**
Via Arianiello
Lapio (AV)
Tel.: 0825 982184
Fax: 0825 982184
e-mail: collidilapio@libero.it

PICARIELLO CIRO
Via S.Felice
Capriglia Irpina (AV)
Tel.: 0825 702516
Fax: 0825 702516

**AZ. VIT. SAN MARCO DI
TROIIS ANTONELLA**
Via S.Lucia 13/9
Tufo (AV)

**AZ. VIN.
STROZZIERO GIOVANNI
DI STROZZIERO GIOVANNI**
Via L. Cadorna
Venticiano (AV)
Tel.: 0825 965065
Fax: 0825 965067

**AZ. AGR. TORRICINO
DI STEFANO DI MARZO**
Loc. Torricino
Tufo (AV)
Tel.: 0825 998119

MOLETTIERI SALVATORE
Cont.da lampenna 36
Montemarano (AV)
Tel.: 0827 63722
Fax: 0827 63722
email: info@salvatoremolettieri.it
www.salvatoremolettieri.it

**AZ. AGRARIA
SANPAOLO S.R.L.**
Via Ferrovia 42
Atripalda (AV)
Tel.: 0825 998495

CANTINA GIARDINO S.R.L.
Via Petrarra 21/b
Ariano Irpino (AV)

**CANTINA DEI MONACI DI
COPPOLA MARIA**
Via S.Lucia n.206
Santa Paolina (AV)
Tel.: 0825 964350
Fax: 0825 964350
e-mail: info@cantinadeimonaci.it

AGRICOLA IRPINA SRL
Via Limaturo
Pratola Serra (AV)
Tel.: 0825 967038
Fax: 0825 967038
e-mail: agricolairpina@libero.it

**AZIENDA AGRICOLA
FERRARA BENITO
DI FERRARA GABRIELLA**
Loc. San Paolo
Tufo (AV)
Tel.: 0825 998194
Fax: 0825 998194

VESEVO S.R.L.
Via Roma, 6
Atripalda (AV)

AZ. AGR. COLLI IRPINI
C.da Serra
Montefusco (AV)
Tel.: 0825 963972
Fax: 0825 963970

**COOP. AGR.
PIANO D'ANGELO A R.L.**

C.da Selvara, 7
Taurasi (AV)

**DELIZIE SALSOLE REGIO
FELIX A R.L.**

C.da Serra, 34
Montefusco (AV)

**GMG VINICOLA
TAURASI SRL**

Via Maffei n.5
Taurasi (AV)
Tel.: 0827 74061
Fax: 0827 74061

**AZ. AGR.
ROCCA DELL'ANGELO
DI FURNO ELVIRA**

C.da San Nicola
Venticano (AV)

**ROCCA DEL PRINCIPE DI
FABRIZIO A.**

Via Arianiello
Lapio (AV)
Tel.: 0825 982435
Fax: 0825 982435
e-mail: aurelia65@tele2.it

CIN CIN SRL

Via Taverna del Monaco,4
Grottolella (AV)
Tel.: 0825 670018
Fax: 0825 670018
www.saporidirpinia.com

CHIAROMONTE S.A.S.

C.da Orno, 6
Altavilla Irpina (AV)
Tel.: 0825 991409
Fax: 0825 991696

AZ. AGR. DI MARZO S.S.

Via G.Di Marzo
Tufo (AV)
Tel.: 0825 998022
Fax: 0825 998383
e-mail: cantine@cantinedimarzo.it
www.cantinedimarzo.it

**AZ. AGR. QUINTODECIMO DI
MARZIO LAURA**

Via S.Leonardo
Mirabella Eclano (AV)
Tel.: 0825 449321
Fax: 0825 449321
e-mail: info@quintodecimo.it
www.quintodecimo.it

**VINI LA MARCA
PIAZZOLA SNC**

Zona Industriale
Tufo (AV)
Tel.: 081 8291498
Fax: 0825 998499
e-mail: info@lamarcavini.it
www.lamarcavini.it

**CORTECORBO AZ. VIN. DI
ROMANO ANTONIA**

Via Torre 2
Montemarano (AV)
Tel.: 0827 63479

C.P.T. S.R.L.

C.so Italia 371
Piano di Sorrento (AV)
Tel.: 0827 63479

RUSSO ERMANNO

Via Mons. Reppucci
Sant'angelo all'Esca (AV)

IL CALICE DI CRESTA LUIGIA

Via Acquara 12
Paternopoli (AV)

I CASALI S.N.C.

Via Pagliara 175
Frigento (AV)

CANTINA DE PALMA

Loc. Ponte delle Lammie
Prata P.U. (AV)

RUSSO MARCELLA

Via Mons. Reppucci 7
Sant'angelo all'Esca (AV)

TERRANERA SRL

Via Pertini 13
Grottolella (AV)
Tel.: 0825 671455
Fax: 0825 671450
email: info@cantineterranera.it
www.terrancantineracantine.com

AZ. VIN. CARDINALE

C.da Piana 13
Taurasi (AV)

AMBROSINI MARIO

C.so Maddalena 45
Venticano (AV)

IST. TEC. AGR.

F. DE SANCTIS
Via T. Cappuccini
Avellino (AV)

CASALI DEI BARONI S.R.L.

Via Rossini, 29 - Sturmo (AV)
Tel.: 0825 448007 - Fax: 0825 437807

CAMPI TAURASINI S.A.S.

Via E. Maffei
Taurasi (AV)

**MIERVINI DI TRANFAGLIA
FLORA MARIA**

Via F.Tedesco 5/c
Taurasi (AV)

COLLI FRIGENTINI

SOC. COOP. A R.L.
Via Piano della Croce
Frigento (AV)

**COLLINE DEL SOLE DI
IOMMAZZO MARGHERITA**

C.da Bosco
Torriioni (AV)
Tel.: 0825 998375
Fax: 0825 998375

**SELLA DELLE SPINE
DI CAGGIANO LUIGI**

C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV)

BARRASSO LUCIANO

C.da Sant'Arcangelo
Taurasi (AV)

**CANTINE
GAMBALE ANTONIO**

C.da Monti, 4
Castelfranci (AV)

VINOSIA

C.da Carazita
Luogosano (AV)
Tel.: 0825 986535

DECANTER DI TECCE TERESA

Via Pozzo 111
Paternopoli (AV)

CENTRELLA CARLO

Via Guardie 115
Torriioni (AV)

**CANTINE
GROTTA DEL SOLE S.R.L.**

Via Santa Paolina
Tufo (AV)

**P.T.E. S.A.S.
DI PISCOPO TOMMASO**

C.da Pisano
Taurasi (AV)

**TENUTA DEL CAVALIER PEPE
EUROGESTIONI S.R.L.**

Via Pietà
Luogosano (AV)
Tel.: 0827 73766
Fax: 0827 73766

GUASTAFERRO RAFFAELE

Via Gramsci, 2
Taurasi (AV)

**IL CANCELLIERE DI ROMANO
SOCCORSO**

C.da Chianziano
Montemarano (AV)

AMARANO DI STORTI LUCIA

C.da Torre. 32
Montemarano (AV)

INGLESE GIUSEPPINA

C.da Piano D'Angelo
Taurasi (AV)

CASCINA PESA

Via Casale s. Nicola 7
montemiletto (AV)
Tel.: 0825 963189 - Fax: 0825 968582
e-mail: antonellopesa@libero.it
www.cascinapesa.it

AZ. AGR. D'AIONE

Fraz. S.Paolo 23
Torriioni (AV)

AZ. AGR. NUZZOLO MARIA

Via Nocelleto
Cesinali (AV)

PETRILLO BENITO

Località Vigne
Prata di P.U. (AV)
Tel.: 0825 781010

**CANTINA BAMBINUTO DI
AUFIERO RAFFAELE**

Località Vigne
Prata di P.U. (AV)

NARDONE DOMENICO

Via Nuova Area Pl.P.
Venticano (AV)

DEDIM S.R.L.

C.da Chianzano 77
Montemarano (AV)

AZ. AGR. ZOINA GENNARO

Via S. Stefano 11
Tufo (AV)

MASSERIA MURATA

Via Loreto, 2
Mercogliano (AV)

**AZ. AGR. ANTICO CASTELLO
DI PRIZIO FIORENZA**

C.da Poppano, 11 bis
S.Mango sul Calore (AV)

**AZIENDA VITIVINICOLA
GUERRIERO DI GUERRIERO**

Via Risorgimento
Taurasi (AV)

**COOP. AGR. DEGLI OTTO
COMUNI DEL GRECO DI TUFO**

Via Stazione - Zona PIP Lotto A2
Tufo (AV)

AZIENDA TECCE LUIGI

C.da Trinità
Paternopoli (AV)

AZ. AGRICOLA BOCCELLA

Via S. Eustachio
Castelfranci (AV)

**MASSERIA PIOPPEO
DI VERTECCHIA S.R.L.**

Via Grottone, 36
Pietradefusi (AV)

**AZIENDA AGRICOLA DONNA
CHIARA SRL**

Via Stazione - Località Pietracupa
Montefalcione (AV)

GRANESE BRUNO

Via San Francesco, 9
Montella (AV)

**L'ANFORA DI BACCO DI
CAPOSSOLA MARIA**

Via provinciale Turci, 5
Santo Stefano del Sole (AV)

CONTEA DE' ALTAVILLA SRL

Contrada Sassano
Altavilla Irpinia (AV)

AZ. AGR. PETRILLI

Via Scampata
Flumeri (AV)

**AZIENDA AGRICOLA
DE LILLO**

Via S. Lucia
Santa Paolina (AV)

CASO GIOVANNI

Contrada S. Maria
Sant'Angelo all'Esca (AV)

COSTE DI TUFO SRL

Coste di tufo
Tufo (AV)

**VINARIUS DI
DI BELLA ALFIO**

Via Valle S.Andrea
Aiello del Sabato (AV)

**AZIENDA OLIVIERO
DI OLIVIERO FILIPPO**

Via Roma, 14
Ospedaletto D'Alpinolo (AV)

**A CASA
AZIENDE AGRICOLE SPA**

Via Filande, 6
Avellino (AV)

**CONSORZIO
HISTORIA ANTIQUA**

Via A. Guerriero, 62
Avellino (AV)

**IL TUFIELLO
DI ZAMPAGLIONE PIERLUIGI**

S.S. 399 km 6,300
Calitri (AV)

CIPOLLINI MARCELLO

Contrada Campore
Torriioni (AV)

TERRE COLTE SRL

Corso Dante Alighieri, 26
Luogosano (AV)

**VINANDA
SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.**

Contrada Guinnazzi
Mirabella Eclano (AV)

VITIVINICOLA ANGELAROSA

Via Ariella, 5 - Santa Paolina (AV)

AZ. AGRITUR. TERRANOVA

Via Terranova loc. S.Agata Irpina
Solofra (AV)

**SOC. AGR. MONTEVERGINE
SRL MACCARIO**

Via Valle Ponticelli, 2
Avellino (AV)

FERRARO ANNA

Via Casale, 9 bis
c/o Cantine Manimurci srl
Paternopoli (AV)

CENTRELLA ESTERINA

Via Guardie, 116
Torriioni (AV)

ITALIAN FOOD & WINE S.R.L.

Via Campo di Maio
c/o Azienda Marsella Guido
Summonte (AV)

L'ANFORA DI BACCO S.R.L.

Via Provinciale Turci n. 5
Santo Stefano del Sole (AV)

SULLO FABIOLA

Via S. Antonio Abate, 60
Castelvetere sul Calore (AV)

FILADORO GIUSEPPA

Contrada Cerreto
Lapio (AV)

BENEVENTO

**VITIVINICOLA
BOSCO ANNA**

Via San Tommaso, 34 - C.da Petrarà
Castelvenere (BN)

**CANTINA SOCIALE
LA GUARDIENSE**

SOC. COOP. AGRICOLA
Località Santa Lucia, 104 - 105
Guardia Sanframondi (BN)

**SOCIETÀ AGRICOLA
CORTE NORMANNA**

Contrada Sapenzie, 20
Guardia Sanframondi (BN)

**AZIENDA AGRICOLA
FRATELLI MURATORI S.S.**

Contrada Coluonni, 20,
Benevento (BN)

**AZ AGR. FALLUTO M.
DI FALLUTO ANTONIO**

Località Saude snc
Torrecuso (BN)

**TERRA DI BRIGANTI
DI D'OCCHIO GIUSEPPINA**

Via Tacceto, 6 - Contrada Tacceto
Casalduni (BN)

PALUMBO ANNA

Contrada Defenze
Torrecuso (BN)

DI SANTO UGO

Via Scavi, 44
Castelvenere (BN)

**TORRE DEL PAGUS AZ. AGR.
DI RAPUANO GIOVANNI**

Via Cirasiello
Paupisi (BN)

**CANTINE
PULCINO DOMENICO**

Via Limiti
Torrecuso (BN)

**TERRE STREGATE
DI PACELLI MARIA**

Via Municipio, 105
Guardia Sanframondi (BN)

ORSINI ANTONIO

Contrada Maltempo, 2
San Lupo (BN)

**RUGGIERI MICHELE
ANTONIO**

Via S. Tommaso, 110
Castelvenere (BN)

DE CICCO VINCENZO

Contrada Masseria Nuova
Benevento (BN)

CANTINE ABATE S.R.L.

Via San Giovanni
Telesse Terme (BN)

LA VINICOLA**DEL VECCHIO S.R.L.**

Via San Giovanni, 55
Telesse Terme (BN)

AZIENDA VITIV.**F.LLI PARISI S.A.S.
DI PARISI LEONARDO & C.**

Contrada Pisciarieilli,
Foiano di Val Fortore (BN)

VENDITTI NICOLA

Via Sannitica, 120
Castelvenere (BN)

AZIENDA MUSTILLI**DI LEONARDO MUSTILLI**

Via Caudina, 10
Sant'Agata De' Goti (BN)

CIABRELLI ANTONIO

Via Italia
Castelvenere (BN)

FALATO LIA

Via Nazionale Sannitica,
Castelvenere (BN)

CAPOBIANCO POMPEO

Via Piana,
Ponte (BN)

RILLO ANGELO

Via Mercuri
Torrecuso (BN)

NIFO SARRAPOCHIELLO**LORENZO**

Via Piana,
Ponte (BN)

CANTINE**IANNELLA ANTONIO**

Via Tora - Torrecuso (BN)

FUSCO CARMINE

Via Defenze - Torrecuso (BN)

CANTINE**FONTANA DELLE SELVE S.R.L.**

Via Nazionale Sannitica, 20,
Castelvenere (BN)

VIGNA MARCUS S.R.L.

Via Pezze - Torrecuso (BN)

PODERE VENERI VECCHIO**S.A.S. DI RAFFAELLO
ANNICHIARICO & C.**

Via Veneri Vecchio, 1
Castelvenere (BN)

AZ. AGR.**FONTANAVECCHIA DI****LIBERO RILLO**

Via Fontanavecchia
Torrecuso (BN)

CANTINA SOCIALE**SOLOPACA SOC.****COOP. A. R. L.**

Via Bebiana, 44
Solopaca (BN)

CANTINE FOSCHINI**AZIENDA VIT.****DI FOSCHINI ERNESTO**

Corso Umberto I, 165-173,
Guardia Sanframondi (BN)

CECERE CATERINA

Via Torrevaroni, 15
Montesarchio (BN)

PASCALE MARCELLINO

Contrada Sapenzie
Guardia Sanframondi (BN)

MAZZA ELVIRA

Via Cerze, 14
Ceppaloni (BN)

PUGLIESE MARCO

Via Stazione
Ceppaloni (BN)

**BALDINO E DE LUCIA DI
BALDINO LUCA E DE LUCIA
ENRICO S.N.C. SOCIETA'
AGRICOLA**

Contrada Torrepalazzo
Torrecuso (BN)

TORRENOVA SRL

Via Bosco Cupi, 11
Fattoria Torre Gaia
Dugenta (BN)

AGRICOLA**DEL MONTE S.R.L.**

Via Monte snc
Ponte (BN)

EL. AN. S.R.L.

Via Bebiana, 107/A
Solopaca (BN)

CASTELMAGNO S.R.L.

Via V Traversa Sannio, 58,
San Bartolomeo in Galdo (BN)

CANTINE IORIO S.R.L.

Via Scauzone 2,
Torrecuso (BN)

PENGUE FASULO**RUGGIERO**

Via S. Maria, 10
San Lorenzo Maggiore (BN)

SAUCHELLA MICHELE

Via S. Stefano, snc
Vitulano (BN)

ARIANO AGNESE

Contrada Pezze, snc
Torrecuso (BN)

CONS. AGRARIO PROV.**DI BENEVENTO****CANTINA DEL TABURNO**

Via Sala
Foglianese (BN)

CENTRO COOP. AGRICOLO**AGROALIMENTARE****SANNITA (CECAS)****SOC. COOP. A RESP. LIM.**

Contrada Salella snc
Castelvenere (BN)

WARTALIA S.R.L.

Contrada Cavarena, snc
Guardia Sanframondi (BN)

GEF S.R.L.

Via Utile, snc
Torrecuso (BN)

DURANTE FRANCO

Via 12 angeli, 36
Cerreto Sannita (BN)

VERRILLO DANILÒ

Contrada Tore, 13
Castelvenere (BN)

VITIVINICOLA MONTE**PUGLIANO S.R.L.**

Contrada Pugliano - Loc. Salella
Castelvenere (BN)

MASSERIA VIGNE**VECCHIE SOC. COOP.****RESP. LIMITATA**

Via Sala
Solopaca (BN)

AZIENDA AGRICOLA**DI RILLO CONCETTA**

Via Tora, snc
Torrecuso (BN)

LA VINICOLA DEL TITERNO**DI TALIO ED ALFREDO DI
LEONE S.N.C.**

Via Collevecchio - Frazione Massa
Faicchio (BN)

CATAUDO MARIA LUISA

Contrada Rotola, snc
Ceppaloni (BN)

VINICOLA**DEL SANNIO SRL**

Contrada San Rocco
Castelvenere (BN)

GRILLO MARIAMICHELA

Via delle Cantine
Castelvenere (BN)

FONTANAROSA ANNA RITA

Via Arbusti, 90
Frasso Telesino (BN)

ANTICHI SAPORI S.A.S.**DI SAGNELLA MARIA****PINA & C.**

Via Nazionale Sannitica, 48
Castelvenere (BN)

DELLA PIETRA GIOSUELA

Via Visceglie, 4
Castelpoto (BN)

TAFFURI MARISA

Via Provinciale per Faicchio, snc
San Lorenzello (BN)

AZIENDA VOTINO S.R.L.

Via Fizzo, 14
Bonea (BN)

SOC. AGRICOLA SANNITE SPA

Via Bosco Cupo, 6
Dugenta (BN)

VINICOLA BARONE S.R.L.

Via Stazione, 63
Ceppaloni (BN)

**GIURICA DI GABRIELLA
COTRONEO S.N.C.**

Contrada Rivolta, snc
Torrecuso (BN)

**D'AGOSTINO FRANCESCO
GIUSEPPE**

Via Frontignano, 80
Solopaca (BN)

**AZ. AGR. TORRE VARANO
DI NICOLA D'OCCHIO**

Via Torreuomo.snc
Torrecuso (BN)

**COPPOLA DI MANCINI
MARIA VITTORIA**

Via Nazionale Sannitica, 48
Castelvenere (BN)

**FLORIDUS
DI PASCALE NUNZIATA**

Via Sannitica, 89
Castelvenere (BN)

CAPORASO CARMINE

Via Pantanella, snc
Campoli del Monte Taburno (BN)

OCONE GIOVANNI

Località Fragneta II, 26
Torrecuso (BN)

**AGRICOLA FORESTA DI
PENGUE GIUSEPPE**

Via Nazionale Sannitica, 31-33
Castelvenere (BN)

**AGRICOLA
TERRE LONGOBARDE
DI BUCCIANO ANGELINA**

Via Pezze, 16, Torrecuso (BN)

**AZ. AGR. FRANCESCA
DI FERLOTTI LUCIA**

Via Verdini, 30 - Apollosa (BN)

CAPORASO ANTONIO

Via Sala, snc - Cautano (BN)

**AZIENDA AGRICOLA
VITIVINICOLA PACELLI**

Contrada Petrarà, snc
Castelvenere (BN)

**AZ. AGR. TORRE A ORIENTE
DI PATRIZIA IANNELLA**

Via Mercuri, snc
Torrecuso (BN)

CAR TOURING S.R.L.

Via Tora, snc
Torrecuso (BN)

GUGLIELMUCCI RAFFAELA

Via Santa Maria, snc
San Lorenzo Maggiore (BN)

CASTELLO DUCALE SRL

Via San Nicola, snc
Amorosi (BN)

**VIGNE DI MALIES
DI FOSCHINI FLAVIANO**

Viale della Vittoria, 58,
Guardia Sanframondi (BN)

**AZ. AGR. FONTANA REALE
DI FUSCO ANNA**

Contrada San Giovanni a Caprara
Benevento (BN)

**CONS. ENOGASTRONOMICO
CAMPANO**

Località Santa Lucia, 104/105
Guardia Sanframondi (BN)

CASERTA

AZ. PASSERETTI ANTONIO

Via Podesti, 23
Tuoro di Sessa Aurunca (CE)
Tel.: 0823 938051

**AZIENDA AGRICOLA
ESPOSITO ANTIMO**

S.S. 430, Km. 16 + 200
Rocca D'Evandro (CE)
Tel.: 0823 925907
Fax: 0823 925801

CANTINE CAPUTO S.P.A.

Via Consortile Zona ASI Aversa Nord
Carinaro (CE)
Tel.: 081 5033955 - Fax: 081 5034307
www.caputo.it

CICALA WINE CELLARS S.R.L.

Via Roma, 216
Teverola (CE)
Tel.: 081 8118103 - Fax: 081 5016477
www.cantinecicala.it

**COOP. LAVORO E SALUTE
S.C.A.R.L.**

Via Cinquepietre, 2 L.tà Starza
Galluccio (CE)
Tel.: 0823 925841
Fax: 0823 925021
www.vinitelaro.it

**FATTORIA PRATTICO
DI CLAUDIO PRATTICO & C.
S.N.C.**

S.S. 430, km. 17 + 100
Rocca D'Evandro (CE)
Tel.: 0823 925313
Fax: 0823 925313
www.fattoriapratamico.it

I BORBONI S.R.L.

Vico De Nicola, 7
Lusciano (CE)
Tel.: 081 8141386
Fax: 081 8129507
www.iborboni.it

**MAGLIULO S.A.S. DI
RAFFAELE MAGLIULO & C.**

Via G. Manna, 29
Frignano (CE)
Tel.: 081 8900928
Fax: 081 8900928
www.vinimagliulo.it

**MASSERIA FELICIA
DI RUGGERIO
GIUSEPPA**

Via Provinciale Appia Carano
Loc.tà S.Terenzano
Sessa Aurunca (CE)
Tel.: 0823 935095
Fax: 0823 935095
www.masseriafelicia.it

**MICHELE MOIO
FU LUIGI S.R.L.**

Viale Margherita, 8
Mondragone (CE)
Tel.: 0823 978017
Fax: 0823 978017
www.cantinemoio.it

PAPA GENNARO

Piazza Limata, 2
Falciano del Massico (CE)
Tel.: 0823 931267

RUSSOLILLO MARCO

Fraz. Cupa
Sessa Aurunca (CE)
Tel.: 081 7616178 - Fax: 081 7616178

VILLA MATILDE S.S.

S.S. Domitiana, 18
Celleole (CE)
Tel.: 0823 932088
Fax: 0823 932134
www.fattoriavillamatilde.com

**AZIENDA AGRICOLA
VITICOLTORI MIGLIOZZI
DI MIGLIOZZI GIOVANNI**

Via Nazionale Appia km 179
Carinola (CE)

**BRUNIGI GALCO s.a.s.
DI CARMINE GATTA**

Via Nazionale n.88 (fraz. Cascano)
Sessa Aurunca (CE)

**CANTINE
TERRE DI LAVORO s.r.l.**

Via B. Corcioni n. 75
Aversa (CE)

CAPIZZI GENNARO

Via Massicani n.11 (fraz.Piedimonte)
Sessa Aurunca (CE)

DE GIGLIO CARMINE

Via Sarcioni
Marzano Appio (CE)

DELLI COLLI ANTONIETTA

Via Roma n.21
Galluccio (CE)

DI BIASIO MARIA TERESA

Via Sessa Mignano,
Loc. Masseria Starnali
Galluccio (CE)

FATTORIA COLLE SASSO S.A.S. DI RICCARDO DISANTO
Via Prov. Suio - Loc. Colle Sasso Galluccio (CE)

NUGNES ANTONIO
Via E. Fermi n.217
Villaricca (NA)

PAGANO ANTONIO
Via IV Novembre (fraz.Nocelleto) Carinola (CE)

PAONESSA DIONIGI
Via Nazionale Appia (fraz. Cascano) Sessa Aurunca (CE)

REGINA VIARUM s.a.s. DI ELDA MADDALENA & C.
Via Vellaria 1^A traversa
Falciano Del Massico (CE)
Tel.: 0823 931299 - Fax: 0823 931299
www.reginaviarum.it

ROSSETTI ANTONIO
Via Tenente Trabucco n.2 (fraz.Casale) Carinola (CE)

S.R.A. s.r.l.
Via Costa Dell'Aia n. 9
Conca Della Campania (CE)

SCIALLA MASSIMILIANO LUIGI
Strada Prov. n4 - Loc. Selleccolla Carinola (CE)

SOC.AGRIC.SEMPLICE SAN TEODORO DI RAGOZZINO ROSANNA
Via Trieste n.31
San Prisco (CE)

AZ.VIT. TRABUCCO
Via Vittorio Emanuele n.1 (frazione S. Croce) Carinola (CE)

NAPOLI

AGRICOLA L'ORTO DEL VESUVIO" DI GUIDONE LAURA
Via Fellapane, 43
S. Sebastiano al Vesuvio (NA)

AGRICOLA SAN DOMENICO DI PATALANO MARIA S.A.S.
Via Chiena, 2
Forio (NA)
Tel.: 081 5071464 - 997648
Fax: 081 988061

AMETRANO RAFFAELE
Via Gioacchino Murat, 21
Torre Annunziata (NA)
Tel.: 081 8738226 - 081 8622873
Fax: 081 8738226
www.ametrano.it

AZ. AGR. AGNANUM DI MOCCIA RAFFAELE
Via Contrada Astroni, 3
Napoli (NA)
Tel.: 081 7628104
Fax: 081 7628104
www.agnanum.it

AZIENDA AGRICOLA F.LLI CARPUTO DI F. CARPUTO E C. S.A.S.
Via Viticella, 115
Quarto (NA)
Tel.: 081 8760526
Fax: 081 8760526
www.carputovini.it

AZIENDA VINICOLA DE VITA FILIPPO
Via Manzoni, 248
Napoli (NA)
Tel.: 081 5757351
Fax: 081 5757351

AZIENDA VINICOLA SANNINO S.R.L.
Via Giuseppe Semmola, 146
Ercolano (NA)
Tel.: 081 7394630 - 081 7390346
Fax: 081 7322060
www.sanninovini.com

AZ. VINICOLA SORRENTINO DI CASONE ANGELA
Via Casciello, 5
Boscotrecase (NA)
Tel.: 081 8584194
Fax: 081 8584963
www.aziendavinicolasorrentino.it

BABBO TOMMASO
Via Scalandrone, 22
Pozzuoli (NA)
Tel.: 081 8688316

CANTINE ANTONIO MAZZELLA DI MAZZELLA ANTONIO & C. S.N.C.
Via Serbatorio, 2
Campagnano d'Ischia (NA)
Tel.: 081 901541
Fax: 081 901541
www.ischiavini.it

CANTINE BORGO S. ANNA DI SORRENTINO GIOVANNI VINCENZO
C.so V. Emanuele, 99
Lettere (NA)
Tel.: 081 8022428

CANTINE DEGLI ASTRONI SRL
Via Comunale Sartania, 48
Napoli (NA)
Tel.: 081 7158906

CANTINE DI MEO I VINI DELLA SIBILLA
Via Ottaviano Augusto, 19
Bacoli (NA)
Tel.: 081 8688788
Fax: 081 8549561
www.sibillavini.it

CANTINE FARRO DI FARRO MICHELE
Via Virgilio, 30/36
Bacoli (NA)
Tel.: 081 8545555
Fax: 081 8545489
www.cantinefarro.it

CANTINE GROTTA DEL SOLE S.R.L.
Via Spinelli
Quarto (NA)
Tel.: 081 8762566
Fax: 081 8769470
www.grottadelsole.it

CANTINE PIETRATORCIA - TERRAMIA S.R.L.
Via Provinciale Panza, 267
Forio (NA)
Tel.: 081 980206
Fax: 081 908949
www.pietratorcia.it

CANTINE RUSSO DI RUSSO GIOVANNI & C. S.A.S.
Via Balzano, 8
Boscotrecase (NA)
Tel.: 081 8581010
Fax: 081 5374880
www.cantinerusso.it

CASA VINICOLA BALESTRIERI SEBASTIANO
Via Quarantola, 13/A
Gragnano (NA)
Tel.: 081 8733016
Fax: 081 8014854
www.vinibalestrieri.com

CASA VINICOLA SABATINO DI SABATINO MARIANO
Via Vittorio Veneto, 21
Casola di Napoli (NA)
Tel.: 081 5392540

CENATIEMPO VINI D'ISCHIA DI PASQUALE CENATIEMPO & C. S.A.S.
Via B. Cossa, 84
Ischia (NA)
Tel.: 081 981107 - Fax: 081 981203
www.vinicenatiempo.it

D'AMBRA VINI D'ISCHIA S.R.L.
Via Mario D'Ambrà, 16
Ischia (NA)
Tel.: 081 907210
Fax: 081 908190
www.dambravini.com

DE FALCO VINI
Via Figliola
San Sebastiano al Vesuvio (NA)
Tel.: 081 7713755 - Fax: 081 5745510
www.defalco.it

DI MEO PASQUALE
Via Papino Stazio, 105
Bacoli (NA)

DITTA GIUSEPPE SCALA FU RAFFAELE S.N.C. DI SCALA MARIA

Corso Umberto I°, 33
Portici (NA)
Tel.: 081 7767641 - Fax: 081 7764128
www.cantinescala.it

**ENODELTA
DI CAPUTO ANTONIO**
Via Guglielmo Oberdan, 46
Afragola (NA)
Tel.: 081 8512135
Fax: 081 8512135
www.enodelta.it

FERRARO ANNA
Via Mariconda
Pompei (NA)
Tel.: 081 8630623
www.ferrarovini.it

**FIORAVANTI ROMANO VINI
S.N.C.**
Via Mozzoni, 35
Ottaviano (NA)
Tel.: 081 8278389
Fax: 081 8278389
www.fioreromanovini.it

**IL CELLAIO
DI MARRANDINO
ANTONIETTA & C. S.A.S.**
Via Marmolito, 5/A
80010 Quarto (NA)
Tel.: 081 8061006
Fax: 081 8061006

**IL CHIARITO
DI IMPAGLIAZZO SALVATORE**
Via Casa Fiorentino, 11
Forio (NA)
Tel.: 081 908102
Fax: 081 909277

IL QUARTO MIGLIO S.R.L.
Via Cesare Pavese, 19
Quarto (NA)

IOVINO ANTONIO
Via Ottaviano Augusto, 19
Bacoli (NA)
Tel.: 081 5206719
Fax: 081 5206719

LA CAPRENSE
Via provinciale Marina Grande
Capri (NA)
Tel.: 081 8376835
Fax: 081 8377124

**LA FUSARESE
DEI F.LLI DI MEO ANTONIO &
PASQUALE S.N.C.**
Via Fusaro, 346
Bacoli (NA)
Tel.: 081 8680112
www.lafusarese.it

MANNIELLO ANTONIO
Via Roma, 70
Sant'Antonio Abate (NA)
Tel.: 081 8797894

MASSERIA DEL BORRO S.R.L.
Via Ventilabro, 67
Napoli (NA)
Tel.: 081 7282270

Fax: 081 7282270
www.masseriadelborro.it

PAGANO RAFFAELE
Via Marchesa, 448
Boscoreale (NA)
Tel.: 081 8593659

**PALVINI DI PALUMBO
PAOLO E C. S.N.C.**
Via Consolare Campana, 54
Marano di Napoli (NA)
Tel.: 081 5764150

**PERRAZZO VINI
D'ISCHIA SRL**
Via Porto, 36
Ischia (NA)
Tel.: 081 991600
Fax: 081 982981
www.perrazzo.it

**POGGIO DELLE BACCANTI
AZIENDA AGRICOLA
LA MURA S.A.S.
DI LA MURA R.E.G.**
Via Stabia, 733
S. Antonio Abate (NA)
Tel.: 081 8741452
Fax: 081 8742617
www.vinicolalamura.it

QUARANTA ANGELINA
Via Pietra Spaccata, 4
Marano di Napoli (NA)
Tel.: 081 5875200
Fax: 081 5875200

**SAVIANO 1760 S.N.C. DI
SAVIANO FERDINANDO**
Via Piazza, 1
Ottaviano (NA)
Tel.: 081 8278018
Fax: 081 8279515
www.saviano1760.it

SCHIANO FILOMENA
Via Marano Pianura 2° Traversa
Marano di Napoli (NA)

SCHIANO GENNARO
Via Cappella IV Traversa, 5
Monte di Procida (NA)
Tel.: 081 5233040
Fax: 081 5233040
www.cantinedelmare.it

**SORRENTINO VINI
DI SORRENTINO GIOVANNI
(DEL 1967) & C. S.A.S.**
Via S. Alfonso, 14
Lettere (NA)

**TENUTA AGRICOLA
MATILDE ZASSO**
Via Cuma Licola, 141
Pozzuoli (NA)
Tel.: 081 8678112
Fax: 081 8540091
www.tenutamildezasso.it

**TERRA MITICA
DI GIAQUINTO MONICA**
Via Fondo D'Orto, 44
Castellammare di Stabia (NA)

Tel.: 081 3941119
Fax: 081 3944135
www.terramiticavini.it

**UMBERTO DI MEGLIO E C.
S.N.C.**
Via Luigi Mazzella, 17
Ischia (NA)
Tel.: 081 991371

**VALBELLA
DI ROMANO MICHELE**
Via Pentelete, 60
Ottaviano (NA)
Tel.: 081 8279722
Fax: 081 3382249

**VESUVUS
DI SORRENTINO GIUSEPPE**
Via Rio, 20
Boscotrecase (NA)

VILLA DORA S.R.L.
Via Bosco Mauro, 1
Terzigno (NA)
Tel.: 081 5295016
Fax: 081 8274905
www.gruppodorotea.it

VILLINO REA
Via Vesuvio, 131
Trecase (NA)
Tel.: 081 8618323

**VINI IOVINE S.N.C.
DI IOVINE ANIELLO**
Via Nazionale, 23
Pimonte (NA)
Tel.: 081 8792123
Fax: 081 8749043

VINICOLA CARILLO
Corso Alessandro Volta, 232
Terzigno (NA)
Tel.: 081 8281866
Fax: 081 8281866
www.vinicarillo.it

APRUZESE ROSA
Via Primo Levi, 21
Napoli (NA)

**CANTINE DI CRISCO
FRANCESCO S.R.L.**
Via Giorgio De Falco n.17/A
Quarto (NA)
Tel.: 081 8765942

CANTINE DEL NINFEO S.R.L.
Via Giulio Cesare n. 228
Bacoli (NA)
Tel.: 081 8680303

DOLCI QUALITA' S.A.S.
di Alessandra Cassaldo
Via Tre Piccioni, 40 - Pozzuoli (NA)

RUSSO FRANCESCO
Via Cuma Licola n.42
Pozzuoli (NA)

VIVENZIO LUCA
Via Contrada Spadaro n.13
Napoli (NA)
Tel.: 081 5871547

**AZ. AGR. PIAN DE CEDRI
DI LORENZO BRANDI E
ERMANNO BRANDI
S.N.C.**

Via Corbaro n. 33
Forio (NA)
Tel.: 081 998469

D'ORTA MARIO

Via Castanito n.40
Casamicciola (NA)

**IL GIARDINO MEDITERRANEO
S.R.L.**

Via Porto n.24
Ischia (NA)
Tel.: 081 3334376

TERRA MIA S.R.L.

Via Provinciale Panza, 267
Forio (NA)
Tel.: 081 908206

**AZIENDA AGRICOLA
LA PIETRA DI TOMMASONE**

Via Provinciale Lacco Fango, 98
Lacco Almeno (NA)

ROSANOVA GIOVANNI

Via Palmentiello n.2
Sant'Antonio Abate (NA)
Tel.: 081 8741486

**CASA SCOLA AZ. AGRICOLA
AGRIT. DI SCOLA
VINCENTO**

Via Fornace, 1
Gragnano (NA)

**CANTINE STINCA S.N.C.
DI STINCA ANIELLO & C.**

Via Mortola S. Liborio, 55
Piano di Sorrento (NA)
Tel.: 081 5321086

VERUM VINI S.R.L.

DEI F.LLI BENE
Via Roma, 100
Sant'Antonio Abate (NA)

BORRIELLO ALESSANDRA

Via Croce dei Monti, 22
Ercolano (NA)

AGRICOLA BOSCHI S.R.L.

Via Toledo, 389
Napoli (NA)
Tel.: 081 8271972

**CANTINA DEL VESUVIO
AZ. VITIV. DI RUSSO
MAURIZIO**

Via Tirone Della Guardia, 12
Trecase (NA)
Tel.: 081 5369041

**TENUTA VITIELLO
DI VITIELLO GIUSEPPE**

Via Cap. G. Rea, 32
Trecase (NA)

VITULANO ANTONIO

Via Cifelli, 2
Trecase (NA)
Tel.: 081 8581367

SALERNO

AZ. CUOMO DOMENICO

Via Feudo La Pila, 16
Capaccio - Paestum (SA)
Tel.: 0828 725376
Fax: 0828 725376
www.vinicuomo.com

BOTTI CARMINE

Contrada Moio, 3
Agropoli (SA)
Tel.: 0974 822195
Fax: 0974 822195
www.cilentovini.it

**CANTINE
A. SAMMARCO S.N.C.**

Via Civita, 45
Ravello (SA)
Tel.: 089 872544
Fax: 089 872389

**CANTINE
ETTORE SAMMARCO
S.N.C.**

Via Civita, 9
Ravello (SA)
Tel.: 089 872774
Fax: 089 872774
www.ettoresammarco.it

DI BARTOLOMEO ILARIA

Loc. S. Pietro
Castellabate (SA)
Tel.: 0974 960964

GIUSEPPE APICELLA

Via Castello S. Maria, 1
Tramonti (SA)
Tel.: 089 876075

MAFFINI LUIGI

Loc. Cenito
84048 Castellabate (SA)
Tel.: 0974/966345
Fax: 0974/966345

MARINO RAFFAELE

Contrada Moio
Agropoli (SA)
Tel.: 0974 821719
Fax: 0974 821719
www.vinimarino.com

MARISA CUOMO

Via G. Lama, 14/18
Furore (SA)
Tel.: 089 830348
Fax: 089 8304014
www.granfuror.it

ROTOLO ALFONSO

Via San Cesareo, 18
Rutino (SA)
Tel.: 0974 830050
Fax: 0974 830050
www.alfonsorotolo.it

**SCORZIELLO IANIELLO
DI SCORZIELLO MARIA
ROSARIA**

Via Farro, 4
Salerno (SA)

Tel.: 089 756037
Fax: 089 756037
www.vinobios.it

VALCALORE S.C.R.L.

Via Donato Riccio, 30
Castel San Lorenzo (SA)
Tel.: 0828 944035
Fax: 0828 944034
www.valcalore.com

VINAGRI SRL

Via S. Matteo
Rutino (SA)
Tel.: 0974 830007

VINI FINI EPISCOPIO SAS

Via del Toro
Ravello (SA)
Tel.: 089 857244
Fax: 089 858133

VITICOLTORI DE CONCILIIIS

Loc. Querce, 1
Prignano Cil. (SA)
Tel.: 0974 831090
Fax: 0974 831334
www.viticoltorideconciliiis.it

POLITO VINCENZO

Via Mattine
Agropoli (SA)
Tel.: 0974 838047

TABANO GIOVANNI

Via Giuliani
Rocccaspide (SA)
Tel.: 0828 947529

MORRA CHIARA

Via Pendino n.126
Castel San Lorenzo (SA)
Tel.: 0822 8944704

DI PALMA CHIARA

Via Officiano
Tramonti (SA)
Tel. 089 876748



Stampa e allestimento:
Imago Media s.r.l.
Dragoni (CE) - Tel. 0823 866710
www.imagomedia.it