



CANTINE MATESE
TERRA. ANIMA. SANNIO.

MALÈSE

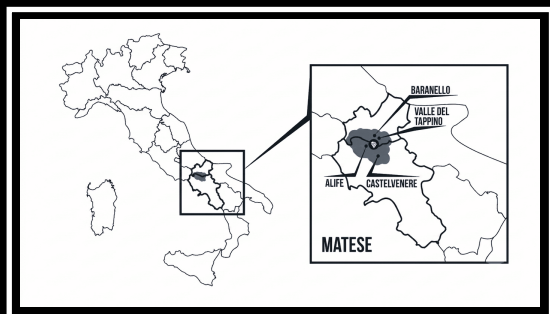
ELEPHA

RÈN

Chi siamo

Cantine Matese è tra le più importanti realtà vitivinicole di tutto il Massiccio del Matese, specializzata nella produzione di vini per la filiera Horeca e Distribuzione Organizzata. Il modello aziendale di Cantine Matese è fondato su un sistema di produzione integrato che garantisce la qualità e la tracciabilità del prodotto, con più centri di vinificazione e di produzione. La sede amministrativa è ad Alife (Ce) dove si trova anche uno degli stabilimenti produttivi. Le aree di vinificazione, nonché le cantine conferitrici e gli stabilimenti produttivi sono collocati nelle zone: SANNIO DOC, IGT TERRE DEL VOLTURNO, MOLISE DOC. Delle province di Benevento, Caserta, Campobasso. L'azienda detiene i brand: ELEPHA, RÈN E MALISE, per le suddette aree geografiche, oltre a produrre per la D.O. sotto il marchio CANTINE MATESE.

DOVE SIAMO



WHERE WE ARE

About us

Cantine Matese is one of the leading wine producers in the Matese Massif region, specializing in wines for the HoReCa and organized retail sectors. The company operates on an integrated production model featuring multiple winemaking and production facilities that ensures product quality and traceability. Its administrative headquarters and one of its production plants are located in Alife (Caserta). Winemaking facilities, supplier wineries, and production plants are situated within the Sannio DOC, IGT Terre del Volturno, and Molise DOC areas, spanning the provinces of Benevento, Caserta, and Campobasso. The company owns the ELEPHA, RÈN, and MALISE brands for these regions and also produces wines for organized retail under the CANTINE MATESE label.



CANTINE MATESE
TERRA. ANIMA. SANNIO.

AREALI DI PRODUZIONE



PRODUCTION AREAS

I NOSTRI VINI
OUR WINES



CANTINE MATESE
TERRA, ANIMA, SANNIO

Il lago ascolta
Campania IGP Bianco

La Montagna attende
Campania IGP Rosso

MOLISE

Trebbiano
del Molise DOP

Rosato
del Molise DOP

Rosso
del Molise DOP

Tintilia
del Molise DOP

I NOSTRI VINI
OUR WINES

RÈN

Con Te

Pallagrello Bianco IGP

Slancio

Asprinio IGP

Silenzio

Coda di Volpe IGP

Re Sisto

Pallagrello Nero IGP

Radicale

Casavecchia IGP

Profondo

Primitivo IGP

Forme

IGP Bianco

Sostanza

IGP Rosso

ELEPHA

Diva

Falanghina DOP

Florido

Fiano DOP

Mimesi

Greco DOP

Rosachic

Rosato DOP

Opulento

Aglianico DOP

Alticcia

Barbera DOP

Gagliardo

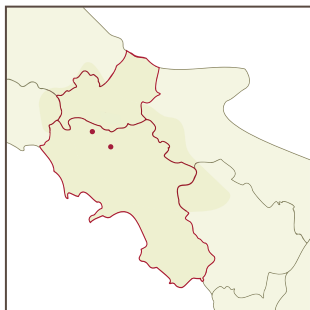
Piedirosso DOP

Unia vite

IGP Bianco

6 Tonnellate

IGP Rosso



Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA ESSENZIALE

Il lago ascolta

CAMPANIA IGP BIANCO

"Il silenzio disegna la luce, il lago ascolta" è il nome che attribuiamo a questo vino che rappresenta a pieno lo spirito e l'anima di cantine matese. Prodotto da uve di vitigni a bacca bianca autoctona del matese è un vino di buona freschezza e mineralità, di facile beva e versatile negli abbinamenti. Ideale come vino quotidiano e di convivialità. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8-10°C.

Uvaggio: Blend di uve a bacca bianca autoctone del Matese
Resa Vino/Uva: 70%



"Silence draws the light, the lake listens" is the name we give to this wine, which perfectly embodies the spirit and soul of the Matese winery. Made from grapes grown on native white grape varieties of the Matese area, it is a wine with a refreshing minerality, easy to drink, and versatile in pairing. Ideal as an everyday wine and for socializing. We recommend serving it at 8-10°C.

Blend: Blend of native Matese white grapes

Wine/Grape Yield: 70%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Bianche autoctone del Matese

Provenienza

Colline del Matese

Grado alcolico

12%

Acidità Totale

5,5 g/l

pH

3,40

IN VIGNA

Altitudine

200-400 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Argilloso-Calcareo/Franco-Sabbioso

Sistema di Allevamento

Spalliera potata a guyot

Densità di impianto

3000 piante per ettaro

Età media delle Viti

15-20 anni

Raccolta

In cassette da 15 kg a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita delle uve effettuata nei vigneti, esse vengono pigio-diraspate e pressate in maniera soffice

Fermentazione alcolica

In acciaio inox a temperatura controllata

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

In serbatoi di acciaio inox

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia

CHARACTERISTICS

Grapes

Native Matese white grapes

Origin

Matese Hills

Alcohol content

12%

Total acidity

5,5 g/l

pH

3.40

IN THE VINEYARD

Altitude

200-400 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Clay-limestone/Sandy-loam

Training System

Guyot-pruned espalier

Planting Density

3000 vines per hectare

Average Vine Age

15-20 years

Harvest

In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes in the vineyards, they are destemmed and gently pressed

Alcoholic fermentation

In stainless steel at a controlled temperature with pumping over

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

In stainless steel tanks

Bottling

Spring following the harvest



COLORE: Giallo Paglierino con riflessi dorati



PROFUMO: Note fruttate e floreali



GUSTO: Sorso fresco e sapido



ABBINAMENTI: A tutto pasto su piatti regionali, ideale come aperitivo

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il territorio del Matese custodisce un patrimonio vitivinicolo unico, fatto di vitigni autoctoni che raccontano storia e identità. Questo blend, sa esprimersi e comunicare le proprie caratteristiche in maniera riconoscibile dove ogni vitigno riesce ad armonizzarsi e fondersi in un'unica trama



COLOR: Straw yellow with golden highlights



NOSE: Fruity and floral notes



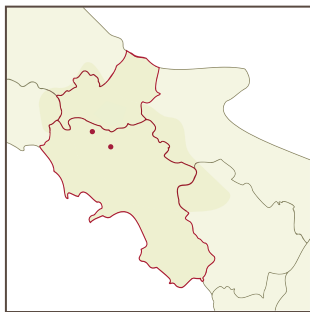
TASTE: Fresh and savory on the palate



PAIRINGS: A perfect accompaniment to regional dishes, ideal as an aperitif

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The Matese area boasts a unique winemaking heritage, made up of native grape varieties that tell it's story and identity. This blend expresses and communicates it's characteristics in a recognizable way, where each grape variety harmonizes and blends into single composition



Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA ESSENZIALE

La montagna attende

CAMPANIA IGP ROSSO

"La meraviglia non ha un solo nome, la montagna attende" è il nome che attribuiamo a questo vino che rappresenta a pieno lo spirito e l'anima di cantine matese. Prodotto da uve di vitigni a bacca rossa autoctone del matese è un vino di buon corpo e dinamicità, di facile beva e versatile negli abbinamenti. Ideale come vino quotidiano e di convivialità. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C.

Uvaggio: Blend di uve a bacca rossa
autoctone del Matese
Resa Vino/Uva: 70%



"Wonder has no single name, the mountain awaits" is the name we give to this wine, which perfectly embodies the spirit and soul of the Matese winery. Produced from native red grape varieties of the Matese area, it is a full-bodied and dynamic wine, easy to drink and versatile in pairing. Ideal as an everyday wine and for conviviality. We recommend serving it at 16-18°C.

***Blend: Blend of native Matese red grapes
Wine/Grape Yield: 70%***



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Rosse autoctone del Matese

Provenienza

Colline del Matese

Grado alcolico

12%

Acidità Totale

5 g/l

pH

3,60

IN VIGNA

Altitudine

200-400 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Argilloso-Calcareo/Franco-Sabbioso

Sistema di Allevamento

Spalliera potata a guyot

Densità di impianto

3000 piante per ettaro

Età media delle Viti

15-20 anni

Raccolta

In cassette da 15 kg a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita delle uve effettuata nei vigneti, esse vengono pigio-dirasbate e pressate in maniera soffice

Fermentazione alcolica

In acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi

Fermentazione malolattica

Svolta completamente

Elevage

In serbatoi di acciaio inox

Imbottigliamento

Autunno successiva alla vendemmia



COLORE: Rosso Rubino



PROFUMO: Note fruttate e floreali



GUSTO: Sorso pieno e morbido



ABBINAMENTI: A tutto pasto su piatti regionali, ideale come aperitivo

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il territorio del Matese custodisce un patrimonio vitivinicolo unico, fatto di vitigni autoctoni che raccontano storia e identità. Questo blend, sa esprimersi e comunicare le proprie caratteristiche in maniera riconoscibile dove ogni vitigno riesce ad armonizzarsi e fondersi in un'unica trama

CHARACTERISTICS

Grapes

Native Matese red grapes

Origin

Matese Hills

Alcohol content

12%

Total acidity

5 g/l

pH

3.60

IN THE VINEYARD

Altitude

200-400 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Clay-limestone/Sandy-loam

Training System

Guyot-pruned espalier

Planting Density

3,000 vines per hectare

Average Vine Age

15-20 years

Harvest

In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes in the vineyards, they are destemmed and gently pressed

Alcoholic fermentation

In stainless steel at a controlled temperature with pumping over

Malolactic fermentation

Carried out completely

Aging

In stainless steel tanks

Bottling

Autumn following the harvest



COLOR: Ruby red



NOSE: Fruity and floral notes



TASTE: Full and soft sip



PAIRINGS: A perfect accompaniment to regional dishes, ideal as an aperitif

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The Matese area boasts a unique winemaking heritage, made up of native grape varieties that tell its story and identity. This blend expresses and communicates its characteristics in a recognizable way, where each grape variety harmonizes and blends into single composition



MOLISE

LINEA IDENTITARIA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

Trebbiano

DEL MOLISE DOP

Il trebbiano coltivato da secoli in varie regioni, nel Molise acquisisce nuova luce. La generosità di questa cultivar, lo ha reso ampiamente coltivato e vinificato anche in uvaggio. Questo vino risulta delicato, fruttato e di facile beva.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 10-12°C.

Uvaggio: Trebbiano 100%

Resa Vino/Uva: 60%



Trebbiano, cultivated for centuries in various regions, takes on a new lease of life in Molise. The generosity of this cultivar has led to its widespread cultivation and vinification, including as a blend. This wine is delicate and fruity, yet easy to drink.

We recommend serving it at 10-12°C.

Grape Variety: 100% Trebbiano

Wine/Grape Yield: 60%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Trebbiano

Provenienza

Colline della Valle del Tappino

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

6 g/l

pH

3,20

IN VIGNA

Altitudine

200-300 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Argilloso-Calcareo

Sistema di Allevamento

Contropalliera potata a guyot

Densità di impianto

3000 piante per ettaro

Età media delle Viti

20 anni

Raccolta

Manuale in cassette con

selezione dei grappoli

IN CANTINA

Vinificazione

L'uva viene diraspata in maniera delicata e lasciata in macerazione per breve periodo, poi pressata in maniera soffice

Fermentazione alcolica

Il mosto fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

Mantenuto sui lieviti 6 mesi

Imbottigliamento

Estate successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo paglierino brillante



PROFUMO: Delicato e fruttato



GUSTO: Sapido, fresco ed armonico



ABBINAMENTI: Indicato per i piatti a base di pesce, antipasti di molluschi, risotti e verdure in genere

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

La storia del Trebbiano è molto antica e affonda le radici nell'epoca romana, come suggerisce il nome "vinum trebullanum" citato da Plinio il Vecchio. Più che un singolo vitigno, è una famiglia di cloni, diffusa in tutta Italia e all'estero, con il toscano noto in Francia come Ugni Blanc, rappresenta una delle varietà più coltivate nel Paese. La sua diffusione è dovuta alla grande produttività e adattabilità a diverse condizioni climatiche

CHARACTERISTICS

Grapes

Native Matese red grapes

Origin

Hills of the Tappino Valley

Alcohol content

13%

Total acidity

6 g/l

pH

3.20

IN THE VINEYARD

Altitude

200-300 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Clayey-Calcareous

Training System

Guyot-pruned espalier

Planting Density

3000 vines per hectare

Average Vine Age

20 years

Harvest

In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification

The grapes are gently destemmed and left to macerate for a short period, then softly pressed

Alcoholic fermentation

The must ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

Kept on the lees for 6 months

Bottling

Summer following the harvest



COLOR: Bright straw yellow



NOSE: Delicate and fruity



TASTE: Savoury, fresh and harmonious



PAIRINGS: Suitable for fish-based dishes, shellfish appetizers, risottos and vegetables in general

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The history of Trebbiano is very ancient, dating back to Roman times, as suggested by the name "vinum trebullanum" cited by Pliny the Elder. More than a single grape variety, it is a family of clones, widespread throughout Italy and abroad, with the Tuscan variety, known in France as Ugni Blanc, representing one of the most widely cultivated varieties in the country. Its popularity is due to its high productivity and adaptability to diverse climates



MOLISE

LINEA IDENTITARIA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

Rosato

DEL MOLISE DOP

Il rosato del Molise DOP è un vino versatile ottenuto da uve 100% Montepulciano, esprime anche in questa vinificazione le caratteristiche peculiari del vitigno. Rappresenta un'ottima soluzione per occasioni di consumo dinamiche e conviviali. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10-12°C.

Uvaggio: Montepulciano 100%
Resa Vino/Uva: 60%



The Molise DOP rosé is a versatile wine made from 100% Montepulciano grapes, expressing the varietal's characteristics even in this unique winemaking process. It's an excellent choice for lively and convivial occasions. It's best served at 10-12°C.

Grape Variety: 100% Montepulciano
Wine/Grape Yield: 60%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Montepulciano
Provenienza
Colline della Valle del Tappino
Grado alcolico
13%
Acidità Totale
5,5 g/l
pH
3,40

IN VIGNA

Altitudine
200-600 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest e Sud-Est
Terreno
Argilloso-Calcareo
Sistema di Allevamento
A filari allevato a guyot bilaterale
Densità di impianto
3500 piante per ettaro
Età media delle Viti
15 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15 kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
L'uva viene pigiata a grappolo intero
senza macerazione
Fermentazione alcolica
Effettuata a temperatura controllata
in serbatoi di acciaio a 17°C
Fermentazione malolattica
Non svolta
Elevage
6 mesi in acciaio batonnage
Imbottigliamento
Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Rosa tenue con riflessi accesi



PROFUMO: Delicati sentori fruttati



GUSTO: Secco e piacevole con buona sapidità



ABBINAMENTI: Versatile negli abbinamenti sia di carne che di pesce. Perfetto come aperitivo

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

L'introduzione del vitigno Montepulciano nel Molise fu una scelta per differenziarsi e valorizzare le uve autoctone. Dal 1998 al 2000 il Molise ebbe la denominazione DOP Molise Montepulciano, ma in seguito ad un ricorso della Toscana, la denominazione fu annullata. Attualmente i vini prodotti in Molise con almeno l'85% di uve Montepulciano, possono essere commercializzate con la denominazione Molise DOP

CHARACTERISTICS

Grapes
Montepulciano
Origin
Hills of the Tappino Valley
Alcohol content
13%
Total acidity
5,5 g/l
pH
3.40

IN THE VINEYARD

Altitude
200-600 mt.s.l.m.
Exposure
Southwest - Southeast
Soil
Clayey-Calcareous
Training System
In rows trained with bilateral Guyot
Planting Density
3500 vines per hectare
Average Vine Age
15 years
Harvest
In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification
The grapes are pressed whole bunches without maceration
Alcoholic fermentation
Carried out at a controlled temperature in steel tanks at 17°C
Malolactic fermentation
Not carried out
Aging
6 months in steel batonnage
Bottling
Spring following the harvest



COLOR: Pale pink with bright reflections



NOSE: Delicate fruity notes



TASTE: Dry and pleasant with good flavour



PAIRINGS: Versatile in pairing with both meat and fish. Perfect as an aperitif

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The introduction of the Montepulciano grape variety in Molise was a decision to differentiate itself and promote the native grapes. From 1998 to 2000, Molise held the DO Molise Montepulciano designation, but following an appeal by Tuscany, the designation was revoked. Currently, wines produced in Molise with at least 85% Montepulciano grapes can be marketed under the Molise Rosso DOP designation



MOLISE

LINEA IDENTITARIA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

Rosso

DEL MOLISE DOP

Il rosso del Molise DOP rappresenta uno dei classici vini della realtà molisana. Questo vino è un legame indissolubile tra storia, territorio e lavoro dell'uomo. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C.

Uvaggio: Montepulciano 100%
Resa Vino/Uva: 65%



The Molise DOC Rosso is one of the classic wines of the Molise region. This wine represents an inextricable link between history, land, and human labor. We recommend serving it at 16-18°C.

Grape Variety: 100% Montepulciano
Wine/Grape Yield: 65%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Montepulciano
Provenienza
Colline della Valle del Tappino
Grado alcolico
14%
Acidità Totale
5,5 g/l
pH
3,60

IN VIGNA

Altitudine
300-600 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest e Sud-Est
Terreno
Argilloso-Calcareo
Sistema di Allevamento
A filari allevato a guyot bilaterale
Densità di impianto
3500 piante per ettaro
Età media delle Viti
15 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15 kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
L'uva conferita in cantina viene
pigio-diraspata e trasferita in contenitori
in acciaio
Fermentazione alcolica
Effettuata a temperatura controllata
con macerazione di circa 25 giorni
Fermentazione malolattica
Completamente svolta in acciaio
Elevage
Affina in acciaio, riposa in bottiglia
Imbottigliamento
Primavera due anni dopo la vendemmia



COLORE: Rosso rubino



PROFUMO: Ampi profumi di frutta rossa e fini
note speziate



GUSTO: Morbido, di buona struttura ed equilibra-
to



ABBINAMENTI: Perfetto da bere con pasta al
sugo, carne rossa, carne cotta alla brace e formag-
gi stagionati

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

L'introduzione del vitigno Montepulciano nel
Molise fu una scelta per differenziarsi e valorizza-
re le uve autoctone. Dal 1998 al 2000 il Molise
ebbe la denominazione DOP Molise Montepulcia-
no, ma in seguito ad un ricorso della Toscana, la
denominazione fu annullata. Attualmente i vini
prodotti in Molise con almeno l'85% di uve Monte-
pulciano, possono essere commercializzate con
la denominazione Molise DOP

CHARACTERISTICS

Grapes
Montepulciano
Origin
Hills of the Tappino Valley
Alcohol content
14%
Total acidity
5,5 g/l
pH
3.60

IN THE VINEYARD

Altitude
300-600 mt.s.l.m.
Exposure
Southwest - Southeast
Soil
Clayey-Calcareous
Training System
In rows trained with bilateral Guyot
Planting Density
3500 vines per hectare
Average Vine Age
15 years
Harvest
In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification
The grapes delivered to the cellar are
pressed and destemmed and transferred into
steel containers
Alcoholic fermentation
Made at a controlled temperature
with maceration for approximately 25 days
Malolactic fermentation
Completely made of steel
Aging
Aged in steel, rests in bottle
Bottling
Spring two years after the harvest



COLOR: Ruby red



NOSE: Broad aromas of red fruit and fine spicy
notes



TASTE: Soft, well-structured and balanced



PAIRINGS: Perfect with pasta sauce, red meat,
grilled meat, and aged cheeses.

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The introduction of the Montepulciano grape
variety in Molise was a decision to differentiate
itself and showcase the native grapes. From 1998
to 2000, Molise held the Molise Montepulciano
DOC designation, but following an appeal by
Tuscany, the designation was revoked. Currently,
wines produced in Molise with at least 85%
Montepulciano grapes can be marketed under
the Molise Rosso DOP designation.



MOLISE

LINEA IDENTITARIA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

Tintilia

DEL MOLISE DOP

La Tintilia è certamente il vitigno più rappresentativo del Molise. Dopo un'attenta e sapiente selezione dei vigneti provenienti dalle colline dei paesi limitrofi il comune di Campobasso, nella nostra azienda procediamo con una lunga serie di micro vinificazioni, dalla quale nasce la nostra linea identitaria Tintilia DOP.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C.

Uvaggio: Tintilia 100%

Resa Vino/Uva: 65%



Tintilia is undoubtedly Molise's most iconic grape variety. After a careful and expert selection of vineyards from the hills surrounding the municipality of Campobasso, we undertake a long series of micro-vinifications at our winery. This is how our signature Tintilia DOP line was born. We recommend serving it at 16-18°C.

**Grape Variety: 100% Montepulciano
Wine/Grape Yield: 65%**



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Tintilia
Provenienza
Colline della Valle del Tappino
Grado alcolico
14%
Acidità Totale
5,5 g/l
pH
3,60

IN VIGNA

Altitudine
300-600 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest e Sud-Est
Terreno
Argilloso-Calcareo
Sistema di Allevamento
A filari allevato a guyot bilaterale
Densità di impianto
3500 piante per ettaro
Età media delle Viti
15-20 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15 kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
L'uva conferita in cantina viene pigio-diraspata e trasferita in contenitori in acciaio
Fermentazione alcolica
La fermentazione continua in serbatoi d'acciaio, la macerazione dura 22 giorni
Fermentazione malolattica
Completamente svolta in acciaio
Elevage
Affina in acciaio 12 mesi, in botti di legno 6 mesi
Imbottigliamento
Primavera due anni dopo la vendemmia



COLORE: Rosso rubino con riflessi granati



PROFUMO: Profumo ricco ed intenso che sviluppa aromi floreali di viola e spezie come pepe e cannella con sfumature di frutta matura, liquirizia e tabacco



GUSTO: Di sapore secco, tannini vellutati e sapidi con buona freschezza acida che garantisce longevità al vino



ABBINAMENTI: Un vino fine ed elegante che permette accostamenti con primi saporiti, formaggi e a tutte le carni
L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

La storia della Tintilia, vitigno autoctono molisano, è legata alla dominazione borbonica del Settecento, quando si ipotizza che sia stato introdotto dai soldati spagnoli, come suggerisce il nome derivato da "tinto" (rosso). Ha rischiato di scomparire a causa della bassa produttività, ma è stato valorizzato da alcuni produttori locali, portando al riconoscimento della DOP Tintilia Molise nel 2011. Studi genetici hanno smentito parentele con altri vitigni, confermando la sua unicità

CHARACTERISTICS

Grapes
Tintilia
Origin
Hills of the Tappino Valley
Alcohol content
14%
Total acidity
5,5 g/l
pH
3.60

IN THE VINEYARD

Altitude
300-600 mt.s.l.m.
Exposure
Southwest - Southeast
Soil
Clayey-Calcareous
Training System
In rows trained with bilateral Guyot
Planting Density
3500 vines per hectare
Average Vine Age
15-20 years
Harvest
In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification
The grapes delivered to the cellar are pressed and destemmed and transferred into steel containers
Alcoholic fermentation
Fermentation continues in steel tanks and maceration lasts 22 days
Malolactic fermentation
Completely made of steel
Aging
Aged in steel for 12 months, in wooden barrels for 6 months
Bottling
Spring two years after the harvest



COLOR: Ruby red with garnet reflections



NOSE: Rich and intense aroma that develops floral aromas of violet and spices such as pepper and cinnamon with nuances of ripe fruit, licorice and tobacco



TASTE: Dry in flavour, velvety and savoury tannins with good acidic freshness which guarantees longevity to the wine



PAIRINGS: A fine and elegant wine that can be paired with tasty first courses, cheeses and all meats.

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The history of Tintilia, a native Molise grape variety, is linked to the Bourbon domination of the 18th century, when it is thought to have been introduced by Spanish soldiers, as suggested by its name, derived from "tinto" (red). It risked extinction due to low productivity, but was revived by some local producers, leading to the recognition of the Tintilia del Molise DOP in 2011. Genetic studies have disproved any relationship with other grape varieties, confirming its uniqueness



MOLISE

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA CRU

Tintilia

DEL MOLISE DOP

Questo vino rappresenta la nostra produzione di punta, frutto di una attenta selezione manuale di sole uve Tintilia, coltivate in territorio montuoso a circa 700 metri di altitudine. La composizione del terreno, l'esposizione dei vigneti, l'influenza delle montagne del Matese, le forti escursioni termiche ed un'attenta macerazione a contatto con le bucce, donano a questo vino una grande espressione di aromi e profumi, sentori intensi ed eleganti, una componente tannica vellutata, con un giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C.

Uvaggio: Tintilia 100%

Resa Vino/Uva: 55%



This wine represents our flagship production, the result of a careful hand-selection of only Tintilia grapes, grown in a mountainous area at approximately 700 meters above sea level. The soil composition, the vineyard exposure, the influence of the Matese mountains, the marked temperature variations, and careful maceration on the skins give this wine a remarkable expression of aromas and fragrances, intense and elegant notes, a velvety tannin component, and the perfect balance between freshness and softness. We recommend serving it at 16-18°C.

Grape Variety: 100% Tintilia

Wine/Grape Yield: 55%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Tintilia
Provenienza
Baranello
Grado alcolico
14%
Acidità Totale
5 g/l
pH
3,60

IN VIGNA

Altitudine
650-700 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest
Terreno
Argilloso-Calcareo
Sistema di Allevamento
A filari allevato a guyot bilaterale
Densità di impianto
4000 piante per ettaro
Età media delle Viti
25 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15 kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
L'uva viene scelta, raccolta a mano, portata in cantina, pigio-diraspata e trasferita in contenitori in acciaio per una fermentazione a bassa temperatura con le sue bucce
Fermentazione alcolica
Rimontaggio e déstasse per l'estrazione di aromi, colore e tannini dal mosto d'uva in fermentazione
Fermentazione malolattica
Completamente svolta in acciaio
Elevage
36 mesi in acciaio sulle sue fecce fine
Imbottigliamento
Primavera tre anni dopo la vendemmia

 **COLORE:** Rosso rubino intenso e vivace con riflessi violacei
 **PROFUMO:** Intensi di frutti rossi maturi e rosa rossa, con note speziate e balsamiche

 **CUSTO:** Il vino si presenta al palato complesso e persistente, con sentori di amarene e frutti di bosco accompagnati da una gradevole componente tannica vellutata ed elegante

 **ABBINAMENTI:** Si accompagna molto bene con primi piatti importanti, secondi di carne rossa, salumi, insaccati e formaggi stagionati

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

La storia della Tintilia, vitigno autoctono molisano, è legata alla dominazione borbonica nel Settecento, quando si ipotizza che sia stato introdotto dai soldati spagnoli, come suggerisce il nome derivato da "tinto" (rosso). Ha rischiato di scomparire a causa della bassa produttività, ma è stato valorizzato da alcuni produttori locali, portando al riconoscimento della DOP Tintilia del Molise nel 2011. Studi genetici hanno smentito parentele con altri vitigni, confermando la sua unicità

CHARACTERISTICS

Grapes
Tintilia
Origin
Hills of the Tappino Valley
Alcohol content
14%
Total acidity
5,5 g/l
pH
3.60

IN THE VINEYARD

Altitude
300-600 mt.s.l.m.
Exposure
Southwest - Southeast
Soil
Clayey-Calcareous
Training System
In rows trained with bilateral Guyot
Planting Density
3500 vines per hectare
Average Vine Age
15-20 years
Harvest
In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification
The grapes delivered to the cellar are pressed and destemmed and transferred into steel containers
Alcoholic fermentation
Fermentation continues in steel tanks and maceration lasts 22 days
Malolactic fermentation
Completely made of steel
Aging
Aged in steel for 12 months, in wooden barrels for 6 months
Bottling
Spring two years after the harvest

 **COLOR:** Intense ruby red with purple reflections
 **NOSE:** Intense aromas of ripe red fruits and red rose, with spicy and balsamic notes

 **TASTE:** The wine presents a persistent palate, with hints of black cherry and berries accompanied by a pleasant, velvety and elegant tannic component

 **PAIRINGS:** It pairs very well with rich first courses, red meat main courses, cured meats, sausages, and aged cheeses

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The history of Tintilia, a native Molise grape variety, is linked to the Bourbon domination of the 18th century, when it is thought to have been introduced by Spanish soldiers, as suggested by its name, derived from "tinto" (red). It risked extinction due to low productivity, but was revived by some local producers, leading to the recognition of the Tintilia del Molise DOP in 2011. Genetic studies have disproved any relationship with other grape varieties, confirming its uniqueness



ELEPHA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Florido

SANNIO DOP FIANO

Florido è il nome che attribuiamo a questo vino per il suo ampio bouquet e ricchezza. Il vino prodotto con uve Fiano esprime grande finezza di aromi e complessità gustativa. Ha un colore giallo paglierino con profumi dolci di fiori bianchi, al gusto presenta sentori di pera e frutta sciropata che lo rendono l'ideale abbinamento per piatti ricchi di aromi e strutturati. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8°C.

Uvaggio: Fiano 100%
Resa Vino/Uva: 70%



Florido is the name we give this wine due to its ample bouquet and richness. The wine produced with Fiano grapes expresses great finesse of aromas and a complex flavor. It has a straw yellow color with sweet aromas of white flowers. On the palate, it offers hints of pear and candied fruit, making it the ideal pairing for aromatic and structured dishes. Fiano is a wine that lends itself well to aging, and some of its characteristics are enhanced even after two years. We recommend serving it at a temperature of 8°C.

**Grape Variety: 100% Fiano
Wine/Grape Yield: 70%**



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Fiano

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

6 g/l

pH

3,40

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo

con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

Controspalliera potata a guyot

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

15-20 anni

Raccolta

Manuale in cassette con

selezione dei grappoli

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita, l'uva viene conferita

nell'enopolio dove subisce una piglio-diraspatura

soffice con aggiunta di ghiaccio secco per

un primo controllo delle temperature

Fermentazione alcolica

Segue una fermentazione a temperatura tra 13-15°C.

Otteniamo così, un prodotto fresco, fruttato,

aromatico, che esalta la peculiarità del

vitigno e del territorio

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

In acciaio a temperatura controllata

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo paglierino



PROFUMO: Dolce di fiori e frutta



GUSTO: Sorso vellutato e caldo di buona mineralità e acidità



ABBINAMENTI: Aperitivi, antipasti, pesce e carni bianche

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il vitigno Fiano viene nominato da Plinio il Vecchio, che accosta l'origine del nome alle Vitis Apiane, cosiddette perché preferite dalle api. Il Fiano è abbastanza diffuso nel Sannio Beneventano che, con la sua morfologia e le escursioni termiche, ne esalta la qualità e le caratteristiche. Uva a bacca bianca dal grappolo piccolo con acini croccanti

CHARACTERISTICS

Grapes

Fiano

Origin

Hills of Sannio Benevento

Alcohol content

13%

Total acidity

6 g/l

pH

3.40

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous

with sandstone/volcanic outcrops

Training System

Guyot pruned espalier

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

15-20 years

Harvest

Manually in crates with

selection of the bunches

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection, the grapes are taken

to the winery where they undergo a gentle crushing

and destemming with the addition of dry ice for an

initial temperature check

Alcoholic fermentation

Fermentation follows at a temperature of 13-15°C.

We thus obtain a fresh, fruity,

aromatic product that enhances the uniqueness of the

variety and the terroir

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

In steel at controlled temperature

Bottling

Spring following the harvest



COLOR: Straw yellow



NOSE: Sweet flowers and fruit



TASTE: Velvety and warm sip with good minerality and acidity



PAIRINGS: Appetizers, starters, fish and white meats

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The Fiano grape variety was mentioned by Pliny the Elder, who linked its name to the Vitis Apiane, so called because it was favored by bees. Fiano is quite widespread in the Sannio Benevento area, which, with its morphology and temperature variations, enhances its quality and characteristics. It is a white grape with small bunches and crisp berries.



ELEPHA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Diva

FALANGHINA DEL SANNIO DOP

Diva è il nome che attribuiamo a questo vino per la sua unicità nella profumazione e nel sapore. Il vino ottenuto da uva falanghina ha un colore giallo paglierino con caratteri di complessità aromatiche, sentori di frutta bianca matura e foglie di salvia, al gusto è fresco, sapido e minerale. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8°C.

Uvaggio: Falanghina 100%
Resa Vino/Uva: 70%



Diva is the name we give this wine for its unique aroma and flavor. Made from Falanghina grapes, this straw-yellow wine boasts complex aromas, notes of ripe white fruit and sage leaves. Its flavor is fresh, savory, and mineral. We recommend serving it at 8°C.

***Grape Variety: 100% Falanghina
Wine/Grape Yield: 70%***



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Falanghina

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

7 g/l

pH

3,20

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo

con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

Controspalliera potata a guyot

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

15-20 anni

Raccolta

Manuale in cassette con

selezione dei grappoli

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita, l'uva viene conferita

nell'enopolio dove subisce una pigio-diraspatura

soffice con aggiunta di ghiaccio secco per

un primo controllo delle temperature

Fermentazione alcolica

Segue una fermentazione a temperatura tra 13-15°C.

Otteniamo così, un prodotto fresco, fruttato,

aromatico, che esalta la peculiarità del

vitigno e del territorio

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

In acciaio a temperatura controllata

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo paglierino intenso



PROFUMO: Frutta bianca matura e salvia



GUSTO: Sorso fresco, sapido e minerale



ABBINAMENTI: Antipasti a base di pesce ed in particolare anche crudo e grigliate

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Antico vitigno la cui presenza nel Sannio risale agli inizi del 1800, prende il nome dal sostantivo latino "Falanga" palo di sostegno della vite. Questo vitigno trova nel Sannio il suo habitat ideale, caratterizzato da forti escursioni termiche. Si sono particolarmente diffusi due cloni, falanghina verace e falanghina mascolina che opportunatamente vinificati, esaltano la peculiarità del vitigno. Uva a bacca bianca con un grappolo medio gemellato. Una germogliazione precoce ed una maturazione completa fine settembre inizi ottobre

CHARACTERISTICS

Grapes

Falanghina

Origin

Hills of Sannio Beneventano

Alcohol content

13%

Total acidity

7g/l

pH

3.20

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous

with sandstone/volcanic outcrops

Training System

Guyot pruned espalier

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

15-20 years

Harvest

Manually in crates with selection of the bunches

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection, the grapes are taken

to the winery where they undergo a gentle crushing

and destemming with the addition of dry ice for an

initial temperature check

Alcoholic fermentation

Fermentation follows at a temperature of 13-15°C.

We thus obtain a fresh, fruity,

aromatic product that enhances the uniqueness of the

variety and the terroir

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

In steel at controlled temperature

Bottling

Spring following the harvest



COLOR: Intense straw yellow



NOSE: Ripe white fruit and sage



TASTE: Fresh, savoury and mineral sip



PAIRINGS: Fish-based appetizers, especially raw and grilled fish

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

An ancient grape variety, whose presence in Sannio dates back to the early 1800s, it takes its name from the Latin noun "Falanga," meaning vine support pole. This grape finds its ideal habitat in Sannio, characterized by marked temperature variations. Two clones, Falanghina Verace and Falanghina Mascolina, have become particularly widespread and, when properly vinified, enhance the varietal's distinctiveness. A white grape with medium-sized twinned clusters. Early bud break and full ripening from late September to early October



ELEPHA

LINEA IDENTITARIA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

Mimesi

SANNIO DOP GRECO

Mimesi è il nome che attribuiamo a questo vino che per sua struttura sembra un rosso travestito da bianco. Il vitigno Greco, produce vini di grande freschezza e mineralità, dal colore giallo paglierino e brillante, con sentori fruttati di agrumi, albicocca e pesca, dal sapore morbido, minerale, strutturato ed elegante. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8°C.

Uvaggio: Greco 100%
Resa Vino/Uva: 70%



Mimesi is the name we give to this wine, whose structure resembles a red disguised as a white. The Greco grape produces wines of great freshness and minerality, with a bright straw yellow color and fruity notes of citrus, apricot, and peach. Its flavor is smooth, mineral, structured, and elegant. We recommend serving it at 8°C.

Grape Variety: 100% Greco
Wine/Grape Yield: 70%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Greco

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

7 g/l

pH

3,30

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo

con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

Controspalliera potata a guyot

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

15-20 anni

Raccolta

Manuale in cassette con

selezione dei grappoli

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita, l'uva viene conferita

nell'enopolio dove subisce una pigio-diraspatura

soffice con aggiunta di ghiaccio secco per

un primo controllo delle temperature

Fermentazione alcolica

Segue una fermentazione a temperatura tra 13-15°C.

Otteniamo così, un prodotto fresco, fruttato,

aromatico, che esalta la peculiarità del

vitigno e del territorio

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

In acciaio a temperatura controllata

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo paglierino brillante



PROFUMO: Agrumi, albicocca e pesca



GUSTO: Sorso morbido, minerale, strutturato ed elegante



ABBINAMENTI: Vino che invita al consumo di cibi dal gusto deciso, come complessi antipasti, primi aromatici e secondi di pesce

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il nome e le origini del vitigno Greco derivano dalle viti Aminee geminae, citate anticamente da Columella, Virgilio e Plinio. Vitigno che trova nel territorio del Sannio Beneventano, ricco di minerali, il giusto equilibrio per dare origine ad un vino di grande pregio. Uva a bacca bianca con grappolo piccolo gemellare, ha una germogliazione medio/precoce ed una maturazione nella seconda/terza decade di Ottobre

CHARACTERISTICS

Grapes

Greco

Origin

Hills of Sannio Beneventano

Alcohol content

13%

Total acidity

7g/l

pH

3.30

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous

with sandstone/volcanic outcrops

Training System

Guyot pruned espalier

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

15-20 years

Harvest

Manually in crates with

selection of the bunches

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection, the grapes are taken

to the winery where they undergo a gentle crushing

and destemming with the addition of dry ice for an

initial temperature check

Alcoholic fermentation

Fermentation follows at a temperature of 13-15°C.

We thus obtain a fresh, fruity,

aromatic product that enhances the uniqueness of the

variety and the terroir

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

In steel at controlled temperature

Bottling

Spring following the harvest



COLOR: Straw yellow and bright



NOSE: Citrus, apricot and peach



TASTE: Soft, mineral, structured and elegant sip



PAIRINGS: A wine that invites you to enjoy foods with a strong flavour, such as complex appetizers, aromatic first courses and fish-based second courses

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The name and origins of the Greco grape variety derive from the Aminee geminae vines, mentioned in ancient times by Columella, Virgil, and Pliny. This grape variety finds the perfect balance in the mineral-rich Sannio Beneventano area to produce a highly prized wine. This white grape, with small, twinned clusters, has medium-early bud break and ripens in the second or third ten days of October



ELEPHA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Rosachic

SANNIO DOP AGLIANICO ROSATO

Rosachic è il nome che attribuiamo a questo vino per la sua struttura elegante, caratterizzata da marcata rosa. Vino dal colore rosa tenue, sentori di rosa canina e piccoli frutti rossi, fresco ed elegante al gusto, da tutto pasto, si abbina a piatti di pesce a base di molluschi e crostacei, ideale negli aperitivi. Servire ad una temperatura di 10°C.

Uvaggio: Aglianico 100%
Resa Vino/Uva: 70%



Rosachic is the name we give this wine for its elegant structure, characterized by a pronounced rosé hue. A pale pink wine, it offers aromas of wild rose and small red fruits. Fresh and elegant on the palate, it pairs well with all meals, pairing well with seafood and shellfish, and is ideal as an aperitif. Serve at 10°C.

Grape Variety: 100% Aglianico
Wine/Grape Yield: 70%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Aglianico

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

6,5 g/l

pH

3,30

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Est

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo
con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

A filari allevato a guyot bilaterale

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

10-15 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15 kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione dei migliori siti
per la produzione dell'Aglianico, l'uva viene
conferita nell'enopolio e subisce una vinificazione
in bianco, con pressatura soffice, a grappolo

Fermentazione alcolica

Segue una fermentazione a temperatura tra 13-15°C.

Otteniamo così, un prodotto fruttato, morbido
e tipico che esalta la peculiarità del
vitigno e del territorio

Fermentazione malolattica

Non svolta

Eleveage

6 mesi in acciaio

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Rosa tenue



PROFUMO: Delicato con note di rosa, mela e ciliegia



GUSTO: Sorso secco e morbido



ABBINAMENTI: Si abbina a piatti di pesce a base di
molluschi e crostacei, ideale negli aperitivi

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

L'aglianico prende il nome molto probabilmente da
Glianica (uve di pianura) come descritto da alcuni
ampelografi. È un vitigno molto territoriale e da il suo
meglio su terreni vulcanici ed arenari con forti escursio-
ni termiche. Il clone più presente è quello dell'Aglianico
del Taburno. Uva a bacca rossa dal grappolo spargolo e
medio con acini regolari, per la vinificazione in rosato
l'uva viene raccolta nella prima decade di Ottobre

CHARACTERISTICS

Grapes

Greco

Origin

Hills of Sannio Beneventano

Alcohol content

13%

Total acidity

6,5 g/l

pH

3.30

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous
with sandstone/volcanic outcrops

Training System

In rows trained with bilateral Guyot

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

10-15 years

Harvest

Hand-picked in 15 kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After a careful selection of the best sites
for Aglianico production, the grapes are
delivered to the winery and undergo a white wine vinification
with soft pressing, in clusters

Alcoholic fermentation

Fermentation follows at a temperature of 13-15°C.

We thus obtain a fruity, smooth,
and typical product that highlights the uniqueness of the
variety and the terroir.

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

6 months in steel

Bottling

Spring following the harvest



COLOR: Pale pink



NOSE: Delicate with notes of rose, apple and cherry



TASTE: Dry and soft sip



PAIRINGS: It pairs well with fish dishes based on
molluscs and crustaceans, ideal as an aperitif

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

Aglianico most likely takes its name from Glianica (plain
grapes), as described by some ampelographers. It is a
very territorial grape variety and thrives on volcanic and
sandstone soils with marked temperature variations. The
most common clone is Aglianico del Taburno. This red
grape has loose, medium-sized clusters with regular
berries. For rosé winemaking, the grapes are harvested in
the first ten days of October



ELEPHA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Opulento

SANNIO DOP AGLIANICO

Opulento è il nome che attribuiamo a questo vino per la sua pienezza, rotondità ed ottima persistenza. Il vino aglianico ha un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, fruttato con sentori di lampone e prugna, bouquet ampio e complesso, secco e vellutato. Vino ideale per accompagnare primi piatti a base di carne e ragù, secondi di carne rossa alla griglia. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 18°C.

Uvaggio: Aglianico 100%
Resa Vino/Uva: 70%



Opulent is the name we give this wine for its fullness, roundness, and excellent persistence. Aglianico has a ruby red color tending toward garnet with aging. It is fruity with hints of raspberry and plum, and has a broad and complex bouquet, dry and velvety. It is an ideal wine to accompany first courses of meat and ragù, and second courses of grilled red meat. We recommend serving it at 18°C.

**Grape Variety: 100% Aglianico
Wine/Grape Yield: 70%**



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Aglianico

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

5,5 g/l

pH

3,50

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud

Terreno

Medio impasto-Argilloso / Calcareo
con Arenaria / Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

A filari allevato a guyot
bilaterale

Densità di impianto

4300 piante per ettaro

Età media delle Viti

20-25

Raccolta

In cassette da 15 kg a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Le uve vengono pigio-dirasate e pressate in
maniera soffice

Fermentazione alcolica

A temperatura controllata a 22-25°C, per ottenere un prodotto
morbido, fruttato e tipico, che esalta le peculiarità del territorio

Fermentazione malolattica

Completamente svolta

Elevage

6 mesi in legno, sei mesi in acciaio

Imbottigliamento

Primavera due anni dopo la vendemmia



COLORE: Rosso rubino tendente al granato



PROFUMO: Frutta rossa matura, frutti del sottobosco e
marcata rosa



GUSTO: Sorso ampio, caldo e intenso



ABBINAMENTI: Carne alla griglia, arrosti, selvaggina e
formaggi stagionati

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

L'aglianico prende il nome molto probabilmente da Glianica
(uve di pianura) come descritto da alcuni ampelografi. È un
vitigno molto territoriale e da il suo meglio su terreni
vulcanici ed arenari con forti escursioni termiche. Il clone più
presente è quello dell'Aglianico del Taburno. Uva a bacca
rossa dal grappolo spargolo e medio con acini regolari,
matura dalla seconda decade di Ottobre ai primi di Novem-
bre

CHARACTERISTICS

Grapes

Aglianico

Origin

Sannio Beneventano Hills

Alcohol Content

13%

Total Acidity

5.5 g/l

pH

3.50

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 meters above sea level

Exposure

South

Soil

Medium texture - Clayey / Limestone
with sandstone / volcanic outcrops

Training System

Guyot-trained, bilateral

Plant density

4,300 vines per hectare

Average age of vines

20-25

Harvest

In 15 kg crates at full maturity

IN THE CELLAR

Vinification

The grapes are destemmed and gently pressed

Alcoholic fermentation

At a controlled temperature of 22-25°C, to obtain a
soft, fruity, and distinctive product that enhances
the terroir's unique characteristics

Malolactic fermentation

Completely completed

Alevage

Six months in wood, six months in stainless steel

Bottling

Spring, two years after harvest



COLOR: Ruby red tending towards garnet



NOSE: Ripe red fruit, forest fruits and marked pink



TASTE: Full, warm and intense sip



PAIRINGS: Grilled meat, roasts, game and mature
cheeses

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

Aglianico most likely takes its name from Glianica (plain
grapes), as described by some ampelographers. It is a
very territorial grape variety and thrives on volcanic and
sandstone soils with marked temperature variations. The
most common clone is Aglianico del Taburno. This red
grape has loose, medium-sized clusters with regular
berries, and ripens from the second ten days of October
to early November



ELEPHA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Alticcia

SANNIO DOP BARBERA

Alticcia è il nome che attribuiamo a questo vino per la sua percentuale alcolica e piacevolezza nel berlo. Dal colore porpora, ha nei profumi fruttati e floreali la sua massima espressione olfattiva. Al gusto è secco con sentori di amarena, rosa passita, caldo, ampio e lungo. Accompagna primi piatti e secondi di carni bianche ben condite. Servire ad una temperatura di 18°C.

Uvaggio: Barbera del Sannio/Camaiola 100%
Resa Vino/Uva: 70%



Alticcia is the name we give this wine due to its alcohol content and pleasant drinking experience. Purple in color, its fruity and floral aromas are its finest expression. The palate is dry with hints of black cherry and dried rose, warm, ample, and long. It pairs well with first courses and well-seasoned white meats. Serve at 18°C.

***Grape Variety: Barbera del Sannio
Camaiola 100%
Wine/Grape Yield: 70%***



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Barbera del Sannio/Camaiola

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

5 g/l

pH

3,60

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-est

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo
con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

Controspalliera a potata guyot

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

20-25 anni

Raccolta

Manuale in cassette con
selezione dei grappoli

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione dei migliori siti
per la produzione della Barbera/Camaiola,
l'uva viene conferita nell'enopolio e subisce una
diraspatura e macerazione pellicolare in presenza
di fermentini di solo 100 HL

Fermentazione alcolica

Segue una fermentazione a temperatura tra 22-25°C.

Otteniamo così, un prodotto fruttato, morbido

e tipico che esalta la peculiarità del vitigno e del territorio

Fermentazione malolattica

Completamente svolta

Elevage

6 mesi in acciaio

Imbottigliamento

Estate successiva alla vendemmia

CHARACTERISTICS

Grapes

Barbera del Sannio/Campania

Origin

Hills of Sannio Beneventano

Alcohol content

13%

Total acidity

5g/l

pH

3.60

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 mt.s.l.m.

Exposure

Southeast

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous
with sandstone/volcanic outcrops

Training System

Guyot pruned espalier

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

20-25 years

Harvest

Manually in crates with
selection of the bunches

IN THE CELLAR

Vinification

After a careful selection of the best sites for the production
of Barbera/Camaiola, the grapes are delivered to the winery
and undergo destemming and skin maceration in the
presence of fermentation tanks of only 100 HL

Alcoholic fermentation

Fermentation follows at a temperature of 22-25°C.

We thus obtain a fruity, smooth,

and typical product that highlights the uniqueness
of the grape variety and the terroir

Malolactic fermentation

Completely done

Aging

6 months in steel

Bottling

Summer following harvest



COLORE: Rosso rubino con sfumature violacee



PROFUMO: Sentori di lampone e prugna



GUSTO: Sorso ampio e vellutato



ABBINAMENTI: Carni, in specie arrosti e grigliate,
primi piatti di pasta asciutta ben conditi

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Vitigno la cui presenza nel Sannio Beneventano è
testimoniata da almeno due secoli. Si è ben adattato in
questo ambiente producendo un vino assolutamente
unico e ad alto livello di piacevolezza. Il nome Barbera
attribuito a questo vitigno ad inizio secolo è stato
principalmente usato per scopi commerciali in quanto
da studi condotti recentemente si è accertata una
differenza genetica con l'omonimo Piemontese.
Rinominato Camaiola, presenta una morfologia del
grappolo medio-grande serrato a bacca ovoidale



COLOR: Ruby red with purple hues



NOSE: Hints of raspberry and plum



TASTE: Broad and velvety sip



PAIRINGS: Meats, especially roasts and
grills, and well-seasoned pasta dishes

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

A grape variety whose presence in the Sannio
Benevento area has been documented for at least two
centuries. It has adapted well to this environment,
producing an absolutely unique and highly enjoyable
wine. The name Barbera, attributed to this grape at the
beginning of the century, was primarily used for
commercial purposes, as recent studies have identi-
fied a genetic difference from the Piedmontese variety
of the same name. Renamed Camaiola, it
features medium-large, compact bunches with ovoid
berries



ELEPHA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Gagliardo

SANNIO DOP PIEDIROSSO

Gagliardo è il nome che attribuiamo a questo vino vigoroso, che riesce a conquistare al primo sorso. Vino dal colore rosso rubino e fruttato. Secco e morbido al gusto, da tutto pasto, si abbina a primi piatti e secondi a base di carni bianche. Servire ad una temperatura di 18°C.

Uvaggio: Piediroso 100%
Resa Vino/Uva: 70%



Gagliardo is the name we give to this vigorous wine, which captivates at first sip. A ruby red in color and fruity, it's dry and smooth on the palate, making it a versatile wine for any meal, pairing well with first courses and white meat-based main courses. Serve at 18°C.

Grape Variety: 100% Piediroso
Wine/Grape Yield: 70%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Piedirosso
Provenienza
Colline del Sannio Beneventano
Grado alcolico
13%
Acidità Totale
5,5 g/l
pH
3,60

IN VIGNA

Altitudine
200-600 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest
Terreno
Medio impasto-Argilloso/Calcareo
con Arenaria/Vulcaniche affioranti
Sistema di Allevamento
Controspalliera a potata guyot
Densità di impianto
4000 piante per ettaro
Età media delle Viti
15-20 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
Dopo un'attenta selezione dei migliori siti
per la produzione della Piedirosso,
l'uva viene conferita nell'enopolio e subisce una
diraspatura e macerazione pellicolare in presenza
di fermentini di solo 100 HL
Fermentazione alcolica
Segue una fermentazione a temperatura tra 20-22°C.
Otteniamo così, un prodotto fruttato, morbido
e tipico che esalta la peculiarità del
vitigno e del territorio
Fermentazione malolattica
Completamente svolta
Elevage
6 mesi in acciaio
Imbottigliamento
Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Rosso rubino



PROFUMO: Frutti rossi maturi, leggermente
speziato



GUSTO: Sorso secco e morbido



ABBINAMENTI: Pasta al sugo di carne, salumi,
carni bianche alla griglia

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Vitigno raro e molto antico, ha trovato nel Sannio Beneventano il suo habitat naturale ideale fornendo vini che esprimono il territorio. Deve il suo nome alle peculiarità del pedicello che è completamente rosso. Il suo grappolo è medio-piccolo e spargolo con acino di media grandezza sferoidale. Matura nella seconda decade di Ottobre

CHARACTERISTICS

Grapes
Barbera del Sannio/Campania
Origin
Hills of Sannio Beneventano
Alcohol content
13%
Total acidity
5g/l
pH
3.60

IN THE VINEYARD

Altitude
200-600 mt.s.l.m.
Exposure
Southeast
Soil
Medium texture - Clay/Calcareous
with sandstone/volcanic outcrops
Training System
Guyot pruned espalier
Planting Density
3500 vines per hectare
Average Vine Age
20-25 years
Harvest
Manually in crates with
selection of the bunches

IN THE CELLAR

Vinification
After a careful selection of the best sites for the production
of Barbera/Camaiola, the grapes are delivered to the winery
and undergo destemming and skin maceration in the
presence of fermentation tanks of only 100 HL
Alcoholic fermentation
Fermentation follows at a temperature of 22-25°C.
We thus obtain a fruity, smooth,
and typical product that highlights the uniqueness
of the grape variety and the terroir
Malolactic fermentation
Completely done
Aging
6 months in steel
Bottling
Summer following harvest



COLOR: Ruby red



NOSE: Ripe red fruits, slightly spicy.



TASTE: Dry and soft sip



PAIRINGS: Pasta with meat sauce, cured
meats, grilled white meats

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

A rare and ancient grape variety, it has found its ideal natural habitat in the Sannio Beneventano area, producing wines that express the terroir. Its name comes from the distinctive features of its stem, which is completely red. Its clusters are medium-small and sparse, with medium-sized, spheroidal berries. It ripens in the second ten days of October



ELEPHA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA CRU

Unica Vite

BENEVENTANO IGP BIANCO

Unica Vite è il nome che attribuiamo a questo vino ottenuto da una cultivar unica: l'Agostinella. Da secoli allevata e custodita esclusivamente in questo piccolo spicchio del Sannio. Dal colore giallo paglierino da riflessi dorati, ampio, fortemente caratterizzato all'olfatto, esprime sentori di pera matura e pesca bianca con un ottimo volume di bocca che lo rendono particolarmente abbinabile a piatti speziati ed elaborati al forno. Servire ad una temperatura di 10-12°C.

Uvaggio: Agostinella 100%
Resa Vino/Uva: 60%



Unica Vite (Unified Vine) is the name we give to this wine made from a unique cultivar: Agostinella. For centuries it has been grown and cultivated exclusively in this small corner of Sannio. Straw yellow in color with golden highlights, it is ample and distinctive on the nose, expressing aromas of ripe pear and white peach. Its excellent volume on the palate makes it particularly suitable for spicy and elaborate baked dishes. Serve at 10-12°C.

**Grape Variety: 100% Agostinella
Wine/Grape Yield: 60%**



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Agostinella

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

6 g/lit

pH

3,30

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo
con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

A filari allevato a guyot bilaterale

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

20-25 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15kg

a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita dell'uva, essa
viene conferita nell'enopolio e subisce una
pigio-diraspatura soffice con aggiunta di
ghiaccio secco per effettuare un primo controllo
delle temperature

Fermentazione alcolica

Segue una fermentazione a temperatura
controllata tra i 13-15°C

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

In acciaio a temperatura controllata

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo paglierino dai riflessi dorati



PROFUMO: Pera matura e pesca bianca



CUSTO: Sorso ampio e minerale



ABBINAMENTI: Con piatti di pesce strutturati

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Vino ottenuto da un antico vitigno "Agostinella"
di Castelvenere che nei secoli ben si è adattato
al clima e alle forti escursioni termiche del
territorio

CHARACTERISTICS

Grapes

Agostinella

Origin

Hills of Sannio Beneventano

Alcohol content

13%

Total acidity

6 g/l

pH

3.30

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous
with sandstone/volcanic outcrops

Training System

In rows trained with bilateral Guyot

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

20-25 years

Harvest

Hand-picked in 15kg crates

when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes, they
are taken to the winery and undergo a
gentle pressing and destemming with the addition of
dry ice to perform an initial temperature check

Alcoholic fermentation

This is followed by fermentation at a controlled
temperature between 13-15°C

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

In steel at controlled temperature

Bottling

Spring following harvest



COLOR: Straw yellow with golden reflections.



NOSE: Ripe pear and white peach



TASTE: Full and mineral sip



PAIRINGS: Ideal with structured fish dishes

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

Wine obtained from an ancient "Agostinella"
grape variety from Castelvenere which over the
centuries has adapted well to the climate and
the strong temperature variations of the area



ELEPHA

LINEA CRU

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

6 Tonnellate

BENEVENTANO IGP ROSSO

6 TONNELLATE è il peso medio di un elefante forte ed analogamente la quantità di uve selezionate per ottenere questo vino dal numero limitato di bottiglie. Vino dal colore granato si distingue per la sua armonia e complessità aromatica, elegante e di ottima struttura dai tannini morbidi e avvolgenti, si abbina a piatti tipici della cucina mediterranea. Vino da servire ad una temperatura di 18°C dopo opportuna ossigenazione in apposito decanter.

Uvaggio: Aglianico 40%, Piedirosso 30%,
Barbera/Camaiola 30%
Resa Vino/Uva: 60%



6 TONS is the average weight of a strong elephant, and similarly the quantity of grapes selected to produce this wine, produced in a limited number of bottles. This garnet-colored wine is distinguished by its harmonious and complex aromas. It is elegant and has an excellent structure with soft, enveloping tannins. It pairs well with typical Mediterranean dishes. Serve at 18°C after allowing it to air properly in a suitable decanter.

Grape Variety: Aglianico 40%, Piedirosso 30%, Barbera/Camaiola 30%
Wine/Grape Yield: 60%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Aglianico, Piediroso,
Barbera/Camaiola

Provenienza

Colline del Sannio Beneventano

Grado alcolico

14%

Acidità Totale

5 g/l

pH

3,60

IN VIGNA

Altitudine

200-600 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo
con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

Controspalliera potata a guyot

Densità di impianto

5000 piante per ettaro

Età media delle Viti

25-30 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione dei migliori siti
per questi vitigni, l'uva viene diradata nel vigneto,
poi conferita nell'enopolio ove subisce una
diraspatura e macerazione pellicolare in
presenza di fermentini di 100 HL

Fermentazione alcolica

Segue una fermentazione a temperatura
controllata tra i 22-25°C per un prodotto fruttato,
morbido e tipico, che esalta la peculiarità
dei vitigni del territorio

Fermentazione malolattica

Svolta completamente

Elevage

6 mesi in legno, 6 mesi in acciaio

Imbottigliamento

Primavera due anni dopo la vendemmia



COLORE: Rosso granato



PROFUMO: Note di piccoli frutti rossi e richiami



speziati



GUSTO: Sorso ricco, morbido e armonico

ABBINAMENTI: Si abbina a piatti strutturati a
base di carne e formaggi stagionati

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

6 tonnellate nasce da un'accurata ricerca du un
blend tra Aglianico, Piediroso e Barbera/Camaio-
la. Rispecchia molto il territorio di origine, di
natura arenaria e vulcanica

CHARACTERISTICS

Grapes

Aglianico, Piediroso,
Barbera/Camaiola

Origin

Hills of Sannio Beneventano

Alcohol content

14%

Total acidity

5 g/l

pH

3.60

IN THE VINEYARD

Altitude

200-600 mt.s.l.m.

Exposure

South

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous
with sandstone/volcanic outcrops

Training System

Guyot pruned espalier

Planting Density

5000 vines per hectare

Average Vine Age

25-30 years

Harvest

Hand-picked in 15kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After a careful selection of the best sites
for these vines, the grapes are thinned in the vineyard,
then taken to the winery where they undergo
destemming and skin maceration in
100 HL fermentation tanks

Alcoholic fermentation

This is followed by temperature-controlled fermentation
between 22-25°C for a fruity, soft, and distinctive product
that highlights the unique character of the local grape varieties

Malolactic fermentation

Completely done

Aging

6 months in wood, 6 months in steel

Bottling

Spring two years after the harvest



COLOR: Garnet red



NOSE: Notes of small red fruits and spicy hints.



TASTE: Rich, soft and harmonious sip



PAIRINGS: It pairs well with structured meat-based
dishes and mature cheeses

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

6 Tons is born from a careful search for a blend
of Aglianico, Piediroso, and Barbera/Camaiola.
It closely reflects its origins, which are sandy
and volcanic



RÈN

LINEA IDENTITARIA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

Con te

TERRE DEL VOLTURNO IGP PALLAGRELLO BIANCO

ConTe è un vino elegante e complesso, ispirato al Conte Rainulfo di Alife, fiero condottiero e simbolo di resistenza e fedeltà alla sua terra. Come lui, questo vino non cede, esprime tenacia e persistenza con note fresche e minerali. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8°C.

Uvaggio: Pallagrello Bianco 100%
Resa Vino/Uva: 60%



ConTe is an elegant and complex wine, inspired by Count Rainulfo di Alife, a proud leader and symbol of resistance and loyalty to his land. Like him, this wine never gives up, expressing tenacity and persistence with fresh, mineral notes. We recommend serving it at a temperature of 8°C.

**Grape Variety: Pallagrello Bianco
100%
Wine/Grape Yield: 70%**



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Pallagrello Bianco

Provenienza

Colline di San Michele - Alife

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

5,5 g/l

pH

3,40

IN VIGNA

Altitudine

200-300 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo
con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

Controspalliera potata a guyot
monolaterale

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

5-10 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita dell'uva,
essa viene pressata a grappolo intero
e subisce una leggera criomacerazione
in pressa, il solo mosto fiore è avviato
alla fermentazione

Fermentazione alcolica

In acciaio ad una temperatura di 12-14°C
per 20-22 giorni

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

6 mesi in acciaio

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo paglierino brillante



PROFUMO: Sentori tropicali e agrumati si
accompagnano con fiori bianchi ed erbe
aromatiche



GUSTO: Di buona struttura con finale lungo



ABBINAMENTI: Piatti a base di pesce come
crudi di mare, risotto agli agrumi

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il Pallagrello, sia nella sua variante bianca che nella sua
variante nera è un vitigno autoctono campano, ampia-
mente coltivato nel Sannio Casertano. È originario della
zona di Piedimonte d'Alife (oggi Piedimonte Matese) e qui
nella vigna di Monticel-lo il Re Ferdinando IV di Borbone,
grande estimatore di questo vino fece addirittura apporre
una lapide per proteggerne la produzione. Con radici che
potrebbero risalire all'antica Grecia, il suo nome potrebbe
derivare dal dialettale "Pallar" piccola palla, in riferimento
alla forma sferica degli acini

CARACTERISTICS

Grapes

Pallagrello Bianco

Origin

San Michele's Hills - Alife

Alcohol content

13%

Total acidity

5,5 g/l

pH

3,40

IN THE VINEYARD

Altitude

200-300 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous
with sandstone/volcanic outcrops

Training System

Guyot pruned espalier unilateral

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

5-10 years

Harvest

Hand-picked in 15kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes,
they are pressed whole bunches
and undergo a light cold maceration
in the press. Only the free-run must is sent
for fermentation

Alcoholic fermentation

In steel at a temperature of 12-14°C
for 20-22 days

Malolactic fermentation

Completely done

Aging

6 months in steel

Bottling

Spring following harvest



COLOR: Bright straw yellow



NOSE: Tropical and citrus scents are accompa-
nied by white flowers and aromatic herbs



TASTE: Good structure with a long finish



PAIRINGS: Fish-based dishes such as raw seafo-
od, citrus risotto

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

Pallagrello, both its white and red varieties, is a native
Campanian grape, widely grown in the Sannio
Casertano area. It originates from the Piedimonte
d'Alife area (now Piedimonte Matese), and here in the
Monticello vineyard, King Ferdinand IV of Bourbon, a
great admirer of this wine, even had a plaque erected
to protect its production. With roots that may date
back to ancient Greece, its name may derive from the
dialect word "Pallar," meaning "small ball," a reference
to the spherical shape of the grapes



RÈN

LINEA IDENTITARIA

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

Slancio

TERRE DEL VOLTURNO IGP ASPRINIO

È un vino che taglia come una lama affilata, con una acidità vibrante che attraversa il palato in verticale. Si erge con freschezza e intensità, lasciando una impronta incisiva e netta, capace di sorprendere ad ogni sorso. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8°C.

Uvaggio: Asprinio 100%
Resa Vino/Uva: 60%



It's a wine that cuts like a sharp blade, with a vibrant acidity that sweeps vertically across the palate. It unfolds with freshness and intensity, leaving a crisp, clean finish that surprises with every sip. We recommend serving it at 8°C.

Grape Variety: 100% Asprinio
Wine/Grape Yield: 70%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Asprinio

Provenienza

Colline di San Michele - Alife

Grado alcolico

13%

Acidità Totale

7 g/l

pH

3,30

IN VIGNA

Altitudine

200-300 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Medio impasto-Argilloso/Calcareo
con Arenaria/Vulcaniche affioranti

Sistema di Allevamento

Controspalliera potata a guyot

Densità di impianto

3500 piante per ettaro

Età media delle Viti

10-15 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita dell'uva,
essa viene pressata a grappolo intero
e subisce una leggera criomacerazione
in pressa, il solo mosto fiore è avviato
alla fermentazione

Fermentazione alcolica

In acciaio ad una temperatura di 12-14°C
per 20-22 giorni

Fermentazione malolattica

Non svolta

Elevage

6 mesi in acciaio

Imbottigliamento

Primavera successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo paglierino intenso



PROFUMO: Sentori di albicocca, ananas e fiori
gialli



GUSTO: Spicca per la sua acidità e persistenza



ABBINAMENTI: Mozzarella di bufala, pizza ed
antipasti di pesce

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

La storia dell'Asprinio affonda le radici in epoca etrusca ed angionina. Questo vitigno divenne celebre per aver fornito spumanti che potessero competere con quelli francesi. Il suo nome deriva dalla sensazione acidula ed agrumata che il vino produce, è considerato un prodotto enologico autentico e raro, da proteggere e valorizzare

CHARACTERISTICS

Grapes

Asprinio

Origin

San Michele's Hills - Alife

Alcohol content

13%

Total acidity

7 g/l

pH

3.30

IN THE VINEYARD

Altitude

200-300 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Medium texture - Clay/Calcareous
with sandstone/volcanic outcrops

Training System

Guyot pruned espalier unilateral

Planting Density

3500 vines per hectare

Average Vine Age

5-10 years

Harvest

Hand-picked in 15kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes,
they are pressed whole bunches
and undergo a light cold maceration
in the press. Only the free-run must is sent
for fermentation

Alcoholic fermentation

In steel at a temperature of 12-14°C
for 20-22 days

Malolactic fermentation

Not carried out

Aging

6 months in steel

Bottling

Spring following harvest



COLOR: Intense straw yellow



NOSE: Hints of apricot, pineapple and yellow
flowers



TASTE: It stands out for its acidity and
persisten-ce



PAIRINGS: Buffalo mozzarella, pizza, and fish
appetizers

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The history of Asprinio has its roots in the Etruscan and Angevin eras. This grape variety became famous for producing sparkling wines that rivaled those of France. Its name derives from the acidic, citrusy sensation the wine produces. It is considered an authentic and rare wine product, worthy of protection and promotion



RÈN

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

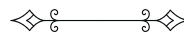
LINEA IDENTITARIA

Silenzio

CAMPANIA IGP CODA DI VOLPE

Silenzio è un vino che incarna equilibrio e solitudine. Le sue note delicate e sfumate evocano il silenzio e la sospensione del tempo, regalando un sorso armonioso e riflessivo. Sa imporsi senza fare rumore, grazie alla sua essenza pura e territoriale. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8°C.

Uvaggio: Coda di Volpe 100%
Resa Vino/Uva: 60%



Silenzio is a wine that embodies balance and solitude. Its delicate, nuanced notes evoke silence and the suspension of time, offering a harmonious and thoughtful sip. It asserts itself without making noise, thanks to its pure, territorial essence. We recommend serving it at a temperature of 8°C.

Grape Variety: 100% Coda di Volpe  
Wine/Grape Yield: 60%

CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Coda di Volpe
Provenienza
Colline del Matese
Grado alcolico
13%
Acidità Totale
5,5 g/l
pH
3,40

IN VIGNA

Altitudine
200-300 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest
Terreno
Franco-Sabbioso/Ricco in scheletro
calcareo affiorante
Sistema di Allevamento
Controspalliera potata a guyot
Densità di impianto
3500 piante per ettaro
Età media delle Viti
5-10 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
Dopo un'attenta cernita dell'uva,
essa viene pressata a grappolo intero
e subisce una leggera criomacerazione
in pressa, il solo mosto fiore è avviato
alla fermentazione
Fermentazione alcolica
In acciaio ad una temperatura di 12-14°C
per 20-22 giorni
Fermentazione malolattica
Non svolta
Elevage
6 mesi in acciaio
Imbottigliamento
Primavera successiva alla vendemmia

 **COLORE:** Giallo paglierino con sfumature
verdoline

 **PROFUMO:** Intenso che ricorda la frutta a polpa
gialla

 **GUSTO:** Equilibrato con un finale lungo che
chiude con sentori di frutta matura

 **ABBINAMENTI:** Frutti di mare, crostacei e pesce alla
griglia

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il vitigno Coda di Volpe già nominato da Gaio Plinio
Secondo detto Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia
è molto antico e diffuso nel Sannio Casertano. Il suo
nome deriva dalla forma allungata e arcuata del
grappolo, simile alla coda di una volpe. Il vitigno
presenta una crescita vigorosa, germogliamento
e maturazione medio - tardivi

CHARACTERISTICS

Grapes
Coda di Volpe
Origin
Matese Hills
Alcohol content
13%
Total acidity
5,5 g/l
pH
3.40

IN THE VINEYARD

Altitude
200-300 mt.s.l.m.
Exposure
Southwest
Soil
Sandy loam/Skeleton-rich
Limestone outcrops
Training System
Guyot pruned espalier
Planting Density
3500 vines per hectare
Average Vine Age
5-10 years
Harvest
Hand-picked in 15kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification
After careful selection of the grapes,
they are pressed whole bunches
and undergo a light cold maceration
in the press. Only the free-run must is sent
for fermentation
Alcoholic fermentation
In steel at a temperature of 12-14°C
for 20-22 days
Malolactic fermentation
Not carried out
Aging
6 months in steel
Bottling
Spring following harvest

 **COLOR:** Straw yellow with greenish hues
 **NOSE:** Intense, reminiscent of yellow-fleshed
fruit

 **TASTE:** Balanced with a long finish that closes
with hints of ripe fruit

 **PAIRINGS:** Seafood, shellfish and grilled fish.

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The Coda di Volpe grape variety, mentioned by Gaius
Pliny the Elder in his Naturalis Historia, is very ancient
and widespread in the Sannio Casertano area. Its name
derives from the elongated, arched shape of the
bunch, resembling a fox's tail. The vine exhibits
vigorous growth, bud break, and medium-late
ripening



RÈN

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Re Sisto

TERRE DEL VOLTURNO IGP PALLAGRELLO NERO

Il nome ReSisto nasce dall'unione di "Re", in omaggio a Ferdinando IV di Borbone, grande estimatore del Pallagrello Nero e "Sisto", in onore di Papa Sisto I patrono della città di Alife. Questo vino, forte e longevo, evoca la profonda storia di un popolo e l'indissolubile legame con la propria terra. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C.

Uvaggio: Pallagrello nero 100%
Resa Vino/Uva: 60%



The name ReSisto comes from the combination of "Re," in homage to Ferdinand IV of Bourbon, a great admirer of Pallagrello Nero, and "Sisto," in honor of Pope Sixtus I, patron saint of the city of Alife. This strong and long-lived wine evokes the profound history of a people and their unbreakable bond with their land. We recommend serving it at a temperature of 16-18°C.

Grape Variety: 100% Pallagrello nero
Wine/Grape Yield: 60%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Pallagrello Nero
Provenienza
Colline di San Michele - Alife
Grado alcolico
14%
Acidità Totale
5 g/l
pH
3,60

IN VIGNA

Altitudine
200-300 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest
Terreno
Franco-Sabbioso/Ricco in scheletro
calcareo affiorante
Sistema di Allevamento
Controspalliera potata a guyot
monolaterale
Densità di impianto
4000 piante per ettaro
Età media delle Viti
10-15 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
Dopo un'attenta cernita dell'uva,
effettuata nei vigneti, esse vengono
pigio-diraspate ed avviate alla
fermentazione
Fermentazione alcolica
In acciaio inox ad una temperatura
controllata di 20-22°C per 7 giorni
con frequenti rimontaggi
Fermentazione malolattica
Svolta completamente in acciaio
Elevage
Parte viene posta in acciaio e parte in barrique
per 6 mesi, successivamente assemblata
Imbottigliamento
Autunno successivo alla vendemmia



COLORE: Rosso rubino con sfumature violacee



PROFUMO: Note di gelso, prugna, frutti rossi e pepe nero



GUSTO: Sorso deciso ma equilibrato, buona struttura



ABBINAMENTI: Secondi a base di carne, selvaggina e cacciagione

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il Pallagrello, sia nella sua variante bianca che nera è un vitigno autoctono campano, ampiamente coltivato nel Sannio Casertano. È originario della zona di Piedimonte d'Alife (oggi Piedimonte Matese) e qui nella vigna di Monticello il Re Ferdinando IV di Borbone, grande estimatore di questo vino fece addirittura apporre una lapide per proteggerne la produzione. Con radici che potrebbero risalire all'antica Grecia, il suo nome potrebbe derivare dal dialettale "Pallar", che significa "piccola palla", in riferimento alla forma sferica degli acini

CHARACTERISTICS

Grapes
Pallagrello Nero
Origin
San Michele's Hills - Alife
Alcohol content
14%
Total acidity
5 g/l
pH
3.60

IN THE VINEYARD

Altitude
200-300 mt.s.l.m.
Exposure
Southwest
Soil
Sandy loam/Skeleton-rich
Limestone outcrops
Training System
Guyot pruned espalier
Planting Density
4000 vines per hectare
Average Vine Age
10-15 years
Harvest
Hand-picked in 15kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification
After careful selection of the grapes,
they are pressed whole bunches
and sent for fermentation
Alcoholic fermentation
In steel at a temperature of 20-22°C
for 7 days with frequent reassemblies
Malolactic fermentation
Entirely made of steel
Aging
Part is placed in steel and part in barriques
for 6 months, then assembled
Bottling
Autumn following harvest



COLOR: Ruby red with purple hues



NOSE: Notes of mulberry and plum, red fruits and black pepper



TASTE: Sorso deciso ma equilibrato, buona struttura



PAIRINGS: Second courses based on meat, game and venison

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

Pallagrello, both its white and red varieties, is a native Campanian grape, widely grown in the Sannio Casertano area. It originates from the Piedimonte d'Alife area (now Piedimonte Matese), and here in the Monticello vineyard, King Ferdinand IV of Bourbon, a great admirer of this wine, even had a plaque erected to protect its production. With roots that may date back to ancient Greece, its name may derive from the dialect word "Pallar," meaning "small ball," a reference to the spherical shape of the grapes



RÈN

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Radicale

TERRE DEL VOLTURNO IGP CASAVECCHIA

Radicale è un vino che evoca un legame profondo con la terra e la sua storia, così come il vitigno casavecchia affonda le sue radici nel passato, con una forte connessione al territorio. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C.

Uvaggio: Casavecchia 100%

Resa Vino/Uva: 60%



Radicale is a wine that evokes a deep connection to the land and its history, just as the Casavecchia grape has deep roots in the past, with a strong connection to the terroir. We recommend serving it at 16-18°C.

**Grape Variety: Casavecchia
100%**

Wine/Grape Yield: 70%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Casavecchia

Provenienza

Colline di San Michele - Alife

Grado alcolico

14%

Acidità Totale

5,5 g/l

pH

3,55

IN VIGNA

Altitudine

200-300 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Franco-Sabbioso/Ricco in scheletro

calcare affiorante

Sistema di Allevamento

Controspalliera potata a guyot

monolaterale

Densità di impianto

4000 piante per ettaro

Età media delle Viti

10-15 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15kg

a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita dell'uva, effettuata nei vigneti, esse vengono pigio-diraspate ed avviate alla fermentazione

Fermentazione alcolica

In acciaio inox ad una temperatura

controllata di 20-22°C per 7 giorni

con frequenti rimontaggi

Fermentazione malolattica

Svolta completamente in acciaio

Elevage

Parte viene posta in acciaio e parte in barrique

per 6 mesi, successivamente assemblata

Imbottigliamento

Autunno successivo alla vendemmia



COLORE: Rosso rubino tendente al granato



PROFUMO: Sentori di frutta rossa, pepe verde e cioccolato



GUSTO: Corposo e persistente



ABBINAMENTI: Carni rosse, grigliata mista, formaggi stagionati

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

La storia del Casavecchia, vitigno autoctono del Sannio Casertano è avvolta dal mistero: la leggenda vuole che sia stato scoperto all'inizio del XX secolo in un rudere chiamato "a casa vecchia", mentre altre ipotesi lo collegano al vino romano "trebullanum" citato da Plinio il Vecchio e proveniente dall'antica Trebula Balliensis (odierna Treglia). Questo vitigno è noto per la sua origine sconosciuta, confermata dalle analisi del DNA, la sua marcata impronta territoriale e la produzione di vini rossi strutturati, adatti all'invecchiamento e con un sentore di ciliegia

CARACTERISTICS

Grapes

Casavecchia

Origin

San Michele's Hills - Alife

Alcohol content

14%

Total acidity

5,5 g/l

pH

3,55

IN THE VINEYARD

Altitude

200-300 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Sandy loam/Skeleton-rich

Limestone outcrops

Training System

Guyot pruned espalier unilateral

Planting Density

4000 vines per hectare

Average Vine Age

10-15 years

Harvest

Hand-picked in 15kg crates

when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes, they are pressed whole bunches and sent for fermentation

Alcoholic fermentation

In steel at a temperature of 20-22°C

for 7 days with frequent reassemblies

Malolactic fermentation

Entirely made of steel

Aging

Part is placed in steel and part in barriques for 6 months, then assembled

Bottling

Autumn following harvest



COLOR: Ruby red tending towards garnet



NOSE: Hints of red fruit, green pepper and chocolate



TASTE: Full-bodied and persistent



PAIRINGS: Red meats, mixed grill, mature cheeses

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The history of Casavecchia, a native grape variety of the Sannio Casertano area, is shrouded in mystery. Legend has it that it was discovered in the early 20th century in a ruin known as "a casa vecchia," while other theories link it to the Roman wine "trebullanum," mentioned by Pliny the Elder and originating from the ancient Trebula Balliensis (modern-day Treglia). This grape variety is known for its unknown origins, confirmed by DNA analysis, its distinct terroir, and its production of structured, age-worthy red wines with hints of cherry



RÈN

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA IDENTITARIA

Profondo

CAMPANIA IGP PRIMITIVO

Profondo è un vino con una personalità avvolgente, capace di evocare l'intensità e la ricchezza della tradizione vinicola. Un invito ad immergersi in una esperienza di gusto profonda ed appagante, ideale per momenti di riflessione e convivialità. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 18°C.

Uvaggio: Primitivo 100%
Resa Vino/Uva: 60%



Profondo is a wine with an enveloping personality, evoking the intensity and richness of winemaking tradition. An invitation to immerse yourself in a profound and satisfying taste experience, ideal for moments of reflection and conviviality.

We recommend serving it at 18°C.

Grape Variety: 100% Primitivo
Wine/Grape Yield: 60%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve
Primitivo
Provenienza
Colline del Matese
Grado alcolico
14%
Acidità Totale
5 g/l
pH
3,60

IN VIGNA

Altitudine
200-300 mt.s.l.m.
Esposizione
Sud-Ovest
Terreno
Franco-Sabbioso/Ricco in scheletro
calcareo affiorante
Sistema di Allevamento
Controspalliera potata a guyot
monolaterale
Densità di impianto
3500 piante per ettaro
Età media delle Viti
15-20 anni
Raccolta
Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione
Dopo un'attenta cernita dell'uva,
effettuata nei vigneti, esse vengono
pigio-diraspate ed avviate alla
fermentazione
Fermentazione alcolica
In acciaio inox ad una temperatura
controllata di 20-22°C per 7 giorni
con frequenti rimontaggi
Fermentazione malolattica
Svolta completamente in acciaio
Elevage
Parte viene posta in acciaio e parte in barrique
per 6 mesi, successivamente assemblata
Imbottigliamento
Autunno successivo alla vendemmia

 **COLORE:** Rosso rubino con riflessi violacei
 **PROFUMO:** Frutti scuri e spezie con una nota di
liquirizia

 **GUSTO:** Caldo, morbido, strutturato e di buona
persistenza

 **ABBINAMENTI:** Pasta al sugo di carne, carne
alla griglia, arrosti e selvaggina
L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

La storia del Primitivo si perde nella notte dei tempi.
Giunto in Puglia con ogni probabilità dall'altra sponda
dell'Adriatico per mano degli Illiri, iniziò ad essere
commercializzato in tutto il mediterraneo dai Fenici.
Nei secoli ha trovato un'ottima collocazione anche nel
Sannio Casertano e collegandoci alle origini, il suo DNA
è condiviso con il vitigno Zinfandel (Californiano) e con
il vitigno Croato Plavac Mali

CHARACTERISTICS

Grapes
Primitivo
Origin
Matese Hills
Alcohol content
14%
Total acidity
5 g/l
pH
3,60

IN THE VINEYARD

Altitude
200-300 mt.s.l.m.
Exposure
Southwest
Soil
Sandy loam/Skeleton-rich
Limestone outcrops
Training System
Guyot pruned espalier unilateral
Planting Density
3500 vines per hectare
Average Vine Age
15-20 years
Harvest
Hand-picked in 15kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification
After careful selection of the grapes,
they are pressed whole bunches
and sent for fermentation
Alcoholic fermentation
In steel at a temperature of 20-22°C
for 7 days with frequent reassemblies
Malolactic fermentation
Entirely made of steel
Aging
Part is placed in steel and part in barriques
for 6 months, then assembled
Bottling
Autumn following harvest

 **COLOR:** Ruby red with purple reflections
 **NOSE:** Dark fruits and spices with a hint of
licorice

 **TASTE:** Warm, soft, structured and with good
persistence

 **PAIRINGS:** Pasta with meat sauce, grilled meat,
roasts and game

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The history of Primitivo is lost in the mists of time.
Probably brought to Puglia from across the Adriatic by
the Illyrians, it began to be traded throughout the
Mediterranean by the Phoenicians. Over the centuries,
it also thrived in the Sannio Casertano area, and
connecting us to its origins, its DNA is shared with the
Zinfandel (Californian) grape and the Croatian Plavac
Mali grape



RÈN

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA CRU

Forme

TERRE DEL VOLTURNO IGP BIANCO

Forme è un vino che si distingue per la sua particolare identità. Frutto dell'incontro di vecchie vigne a piede franco di Pallagrello Bianco con altre uve autoctone delle colline di Alife. Dapprima esprime una sua forma fresca ed esuberante, con note agrumate e fiori di acacia, ma grazie all'èlevage in barrique nel tempo è capace di mutare verso forme più eleganti e complesse.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 8-10°C.

Uvaggio: Pallagrello Bianco 90%

Altre uve autoctone 10%

Resa Vino/Uva: 60%



Forme is a wine distinguished by its distinctive identity. It is the result of blending old, ungrafted Pallagrello Bianco vines with other native grapes from the Alife hills. It initially expresses a fresh and exuberant character, with notes of citrus and acacia blossom, but thanks to the maturation in barrique, it evolves over time into more elegant and complex wines.

We recommend serving it at 8-10°C.

***Grape Variety: Pallagrello Bianco 90%,
Other Native Grapes 10%***

Wine/Grape Yield: 60%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Pallagrello Bianco,
altre uve autoctone

Provenienza

Colline di San Michele - Alife

Grado alcolico

14%

Acidità Totale

6 g/l

pH

3,20

IN VIGNA

Altitudine

200-300 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Franco-Sabbioso/Ricco in scheletro

calcare affiorante

Sistema di Allevamento

Raggiera matesina

Densità di impianto

1000 piante per ettaro

Età media delle Viti

50-70 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15kg

a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita dell'uva
effettuata nei vigneti, essa viene
pressata a grappolo intero e subisce
una criomacerazione in pressa, il solo
mosto fiore è avviato alla fermentazione

Fermentazione alcolica

Parte in acciaio inox ad una temperatura
controllata di 12-14°C per 6 mesi, parte
in barrique di rovere francese per 3 mesi

Fermentazione malolattica

Parzialmente svolta

Elevage

Parte viene posta in acciaio e parte in barrique
per 6 mesi, successivamente assemblata

Imbottigliamento

Estate successiva alla vendemmia



COLORE: Giallo Paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Note tropicali, fiori gialli e pepe bianco

GUSTO: Sorso ampio e caldo, con buona persistenza

ABBINAMENTI: Primi piatti regionali, mozzarella di
bufala, pesce grasso

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il Pallagrello, sia nella sua variante bianca che nera, è un vitigno autoctono campano, ampiamente coltivato nel Sannio Casertano. È originario della zona di Piedimonte d'Alife (oggi Piedimonte Matese) e qui nella vigna di Monticello il Re Ferdinando IV di Borbone, grande estimatore di questo vino fece addirittura apporre una lapide per proteggerne la produzione. Con radici che potrebbero risalire all'antica Grecia, il suo nome potrebbe derivare dal dialettale "Pallar" che significa "piccola palla", in riferimento alla forma sferica degli acini. Gli altri vitigni che concorrono in minima parte sono autoctoni delle colline del Matese

CARACTERISTICS

Grapes

Pallagrello Bianco,
other native grapes

Origin

San Michele's Hills - Alife

Alcohol content

14%

Total acidity

6 g/l

pH

3,20

IN THE VINEYARD

Altitude

200-300 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Sandy loam/Skeleton-rich

Limestone outcrops

Training System

Matese ray

Planting Density

1000 vines per hectare

Average Vine Age

50-70 years

Harvest

Hand-picked in 15kg crates

when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes carried out
in the vineyards, they are pressed whole
bunches and undergo a cold maceration in the
press. Only the free-run must is sent for fermentation

Alcoholic fermentation

Partly in stainless steel at a controlled temperature
of 12-14°C for 6 months, partly in French oak barrels
for 3 months

Malolactic fermentation

Partially completed

Aging

Part is placed in steel and part in barriques
for 6 months, then assembled

Bottling

Summer following harvest



COLOR: Straw yellow with golden reflections

NOSE: Note tropicali, fiori gialli e pepe bianco

TASTE: Full and warm sip, with good persistence

PAIRINGS: Primi piatti regionali, mozzarella di
bufala, pesce grasso

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

Pallagrello, both its white and red varieties, is a native Campanian grape, widely grown in the Sannio Casertano area. It originates from the Piedimonte d'Alife area (now Piedimonte Matese), and here in the Monticello vineyard, King Ferdinand IV of Bourbon, a great admirer of this wine, even had a plaque placed to protect its production. With roots that may date back to ancient Greece, its name may derive from the dialect word "Pallar," meaning "small ball," a reference to the spherical shape of the grapes. The other grape varieties that make up the minimal production are native to the Matese hills



RÈN

Guarda e scopri il vino



Look and discover the wine

LINEA CRU

Sostanza

TERRE DEL VULTURNO IGP ROSSO

La sostanza è l'elemento fondamentale di questo vino che persiste nel tempo e migliora sempre di più. Da vigne vecchie a piede franco, composte per lo più da Pallagrello Nero nasce questo vino autentico. Di grande struttura, matura con lentezza in barrique nuove per domare ed armonizzare il suo carattere. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 18°C.

Uvaggio: Pallagrello Nero 85% Altre uve autoctone 15%

Resa Vino/Uva: 55%



Substance is the key to this wine, which endures over time and continually improves. This authentic wine comes from old, ungrafted vines, mostly Pallagrello Nero. With a great structure, it matures slowly in new barriques to tame and harmonize its character. We recommend serving it at 18°C.

Uvaggio: Pallagrello Nero 85% Altre uve autoctone 15%

Resa Vino/Uva: 55%



CARATTERISTICHE - DATI TECNICI

Uve

Pallagrello Nero,
altre uve autoctone

Provenienza

Colline di San Michele - Alife

Grado alcolico

14%

Acidità Totale

5,5 g/l

pH

3,50

IN VIGNA

Altitudine

200-300 mt.s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Terreno

Franco-Sabbioso/Ricco in scheletro
calcare affiorante

Sistema di Allevamento

Raggiera matesina

Densità di impianto

1000 piante per ettaro

Età media delle Viti

50-70 anni

Raccolta

Manuale in cassette da 15kg
a piena maturazione

IN CANTINA

Vinificazione

Dopo un'attenta cernita dell'uva
effettuata nei vigneti, essa viene
pigio-diraspata e viene effettuata
una macerazione a freddo

Fermentazione alcolica

In acciaio inox ad una temperatura
massima di 20°C per 10-12 giorni
con frequenti rimontaggi

Fermentazione malolattica

Completamente svolta

Elevage

12 mesi in barrique di rovere francese

Imbottigliamento

Primavera due anni dopo la vendemmia



COLORE: Rosso rubino intenso



PROFUMO: Note di frutta rossa matura, spezie e
sentori balsamici



GUSTO: Sorso pieno e coinvolgente, tannino setoso, di
buona persistenza



ABBINAMENTI: Secondi di carne, formaggi stagionati

L'UVA, IL VIGNETO, IL TERRITORIO

Il Pallagrello, sia nella sua variante bianca che nera, è un vitigno autoctono campano, ampiamente coltivato nel Sannio Casertano. È originario della zona di Piedimonte d'Alife (oggi Piedimonte Matese) e qui nella vigna di Monticello il Re Ferdinando IV di Borbone, grande estimatore di questo vino fece addirittura apporre una lapide per proteggerne la produzione. Con radici che potrebbero risalire all'antica Grecia, il suo nome potrebbe derivare dal dialettale "Pallar" che significa "piccola palla", in riferimento alla forma sferica degli acini. Gli altri vitigni che concorrono in minima parte sono autoctoni delle colline del Matese

CARACTERISTICS

Grapes

Pallagrello Nero,
other native grapes

Origin

San Michele's Hills - Alife

Alcohol content

14%

Total acidity

5,5 g/l

pH

350

IN THE VINEYARD

Altitude

200-300 mt.s.l.m.

Exposure

Southwest

Soil

Sandy loam/Skeleton-rich

Limestone outcrops

Training System

Matese ray

Planting Density

1000 vines per hectare

Average Vine Age

50-70 years

Harvest

Hand-picked in 15kg crates
when fully ripe

IN THE CELLAR

Vinification

After careful selection of the grapes
carried out in the vineyards, they are
pressed and destemmed and undergo
cold maceration

Alcoholic fermentation

In stainless steel at a maximum temperature
of 20°C for 10-12 days
with frequent pumping over

Malolactic fermentation

Completely done

Aging

12 months in French oak barrels

Bottling

Spring two years after the harvest



COLOR: Intense ruby red



NOSE: Notes of ripe red fruit, spices and balsamic
hints



TASTE: Full and engaging sip, silky tannin, good
persistence



PAIRINGS: Meat-based second courses, mature
cheeses

THE GRAPE, THE VINEYARD, THE TERRITORY

The history of Casavecchia, a native grape variety of the Sannio Casertano area, is shrouded in mystery. Legend has it that it was discovered in the early 20th century in a ruin known as "a casa vecchia," while other theories link it to the Roman wine "trebula-num," mentioned by Pliny the Elder and originating from the ancient Trebu-la Balliensis (modern-day Treglia). This grape variety is known for its unknown origins, confirmed by DNA analysis, its distinct terroir, and its production of structured, age-worthy red wines with hints of cherry



cantinematese.it

CATALOGO
digitale



DIGITAL
magazine

LEANDRO

Sommelier AIS, decide nel 2021 di investire nell'apertura di vineria Elepha. Promuove le eccellenze del territorio sannita e dà spazio all'arte in tutte le sue forme al servizio della convivialità e della condivisione. Con il marchio Elepha produce nel comune di Castelvenere i vini del Sannio Beneventano. Dinamico e coinvolgente, cura gli aspetti commerciali e promozionali di Cantine Matese.

VINCENT

Enologo consulente e docente nazionale ONAV. Nel 2022 fonda con sua moglie Federica l'azienda vitivinicola RÈN "la casa del vino" che produce i vini del Sannio Casertano. Diplomatico e razionale si occupa degli aspetti agronomici e produttivi di Cantine Matese.

LEANDRO

is an AIS-certified sommelier, who decided to invest in opening the Elepha wine bar in 2021. He champions the excellence of the Sannio region and creates a space for art in all its forms, fostering an atmosphere of conviviality and sharing. Under the Elepha brand, wines from the Sannio Beneventano area are produced in the municipality of Castelvenere. Dynamic and engaging, he manages the commercial and promotional aspects of Cantine Matese.

VINCENT

is a consulting oenologist and a national ONAV instructor. In 2022, he and his wife Federica founded the RÈN winery "the home of wine" which produces wines from the Sannio Casertano area. Diplomatic and rational, he oversees the agronomic and production aspects of Cantine Matese.

CANTINE MATESE S.R.L.S.
Piazza S. Caterina, 23 81011 Alife (CE)
Tel (+39) 328 0476802-(+39) 329 9413145
mail: cantinematese@gmail.com
P.Iva e C.F.: 04806100618

© CANTINE MATESE All Rights Reserved.