

MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779

**TABURNO
CAMPANIA ITALY**

HIGH-ALTITUDE WINES

www.masseriafrattasi.it



Masseria Frattasi è una casa vinicola fondata nel 1779 a Montesarchio; coltiva uve da generazioni, attualmente l'azienda ha 30 ettari di vigneto e 10 ettari di uliveto, oltre boschi e terreni ubicati quasi tutti in montagna, coltiva vigneti anche ad Anacapri, ed ha alcuni tra i più vecchi vigneti della Campania; i nostri metodi di coltura sono ecocompatibili.

Masseria Frattasi is a winemaking company founded in 1779 in Montesarchio; it has been growing grapes for generations, currently the company has 30 hectares of vineyards and 10 hectares of olive groves, as well as woods and land located almost entirely in the mountains; it also cultivates vineyards in Anacapri, and has some of the oldest vineyards in Campania; our cultivation methods are environmentally friendly.









Taburno

TABURNO Falanghina del Sannio DOP Taburno.

La bevi e pensi ai fiori di biancospino, elegante, piena, immediata, la falanghina e' un vino nato proprio in quest'area, sopravvissuta alla fillossera. Il colore e' verdolino chiaro, si sposa a meraviglia con la mozzarella campana, oppure uno spaghetto alle zucchine.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre, Masseria Frattasi

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: 100% falanghina, piante di 45 anni

Altitudine delle vigne: 300/480 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



Drink it and you think of hawthorn flowers, elegant, full, immediate, the falanghina is a wine born in this area, which survived phylloxera. The colour is light green, it goes wonderfully with mozzarella from Campania, or a spaghetto with courgettes.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre, Masseria Frattasi

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, 45-year-old plants

Altimetry: 300/480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Second decade of October. Selection on plants

13% VOL

Greco

GRECO Greco Beneventano IGP.

Su terreni in parte vulcanici, di riporto, questo vitigno campano si e' acclimatato su un declivio di montagna, i piccoli grappoli ci regalano un vino davvero esuberante per profumo e gusto, il colore e' giallo scarico, ebbrezza di minerali scomposti e avvertibili e mescolati con profumi di fiori primaverili.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre, Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% greco

Altitudine delle vigne: 300 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



On partly volcanic, topsoil, this vine from Campania has acclimated on a mountain slope, the small bunches give us a wine that is truly exuberant in perfume and taste, the colour is a pale yellow, a thrill of minerals broken down and noticeable and mixed with scents of spring flowers.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre, Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% greco

Altimetry: 300 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Manual. Early October

13,5% VOL

Fiano

FIANO

Fiano
Beneventano IGT.

Un colore chiarissimo, il vigneto e' a 650 metri di altezza, in un angolo a est del monte Taburno, su marne e una grande oscillazione di temperature tra giorno e notte, il profumo ricorda il frutto della passione, la selce, ma anche i fiori di melo, ottima su una bella pasta e ceci.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% fiano

Altitudine delle vigne: 300 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre



A very clear colour, the vineyard is at an altitude of 650 metres, in a corner to the east of Mount Taburno, on marl and a great fluctuation of temperature between day and night, the perfume is reminiscent of passion fruit, flint, but also apple blossom, excellent on a nice pasta and chickpeas.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Vineyard: 100% fiano

Altimetry: 300 meters asl

Cultivation Method: Espalier and guyot planting

Harvest: Manual. First ten days of September

13,5% VOL

Chardonnay 890

CHARDONNAY 890 Beneventano IGP.

Da una delle vigne piu' alte dell'Appennino a quota 890 metri sul livello del mare, le viti crescono sulla pietra calcarea bianca, uno spettacolo di profumi e di fragranza, una forza della natura.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Tocco Caudio

Terreno: Pietre calcaree, polvere di vulcani

Vitigno: 100% chardonnay

Altitudine delle vigne: 890 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di settembre



From one of the highest vineyards in the Apennines at an altitude of 890 metres above sea level, the vines grow on white limestone, a spectacle of fragrance and fragranzy, a force of nature.

DATA SHEET:

Production area: Tocco Caudio

Ground type: Limestone, volcanic dust

Wineyard: 100% chardonnay

Altimetry: 890 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. First decade of October

13% VOL

Coda di Volpe

CODA DI VOLPE **Beneventano IGP.**

Da vigne secolari, con piante che hanno anche due secoli, un sistema di coltivazione che per certe piante e' da museo, i tralci legati col salice rosso, una varieta' di uva che ha su queste colline il suo luogo di nascita, e da qui sta iniziando il suo riscatto, per profumo e colore da capogiro.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Cirignano

Terreno: Argillosi con pietre bianche calcaree

Vitigno: 100% coda di volpe, prefillossera, piante secolari

Altitudine delle vigne: 700 metri slm

Sistema di allevamento:
Allevamento tradizionale con tralci lunghi, vigne secolari

Vendemmia: Manuale. Metà ottobre



From centuries-old vines, with plants that are up to two centuries old, a cultivation system that for some plants is a museum, the shoots tied with red willow, a variety of grape that has its birthplace on these hills, and from here it is beginning its redemption, with a dizzying aroma and colour.

DATA SHEET:

Production area: Cirignano

Ground type: Clay limestone and volcanic deposits

Wineyard: 100% foxtail, prephylloxera, centuries-old plants

Altimetry: 700 meters asl

Cultivation Method: Traditional method with long twig, centuries-old vineyards

Harvest: Manual. Mid-October

13,5% VOL

SVG 920

SVG 920

Vino bianco da uve di alta montagna.

Dalle viti di un vigneto internazionale, a 920 metri di altezza, al limitare della foresta, in condizioni estreme in uno scenario ideale, su terreni di pietra di suoli vulcanici, l'esplosione della menta di montagna, dell'anice, del finocchietto, del fiore della passione.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Tocco Caudio

Terreno: Pietra calcarea, polvere di vulcani

Vitigno: 100% sauvignon

Altitudine delle vigne: 900/920 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Prima decade di settembre



From the vines of an international vineyard at an altitude of 920 metres, on the edge of the forest, in extreme conditions in an ideal setting, on volcanic soils, the explosion of mountain mint, aniseed, fennel and passion flower.

DATA SHEET:

Production area: Tocco Caudio

Ground type: Limestone, dust from volcanoes

Wineyard: 100% sauvignon

Altimetry: 900/920 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. First decade of September

14% VOL

Donnalaura

DONNALAURA
Falanghina del Sannio
DOP Taburno. Vendemmia
Tardiva.

Il bianco di punta, da falanghina rimasta sulla pianta e raccolta come un ice wine canadese, poi un passaggio in barriques nuove di rovere francese, aromi di fiori bianchi, miele, mandorle, una profondità' inusuale, mai sentita.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina, piante dai 45 ai 120 anni prefillossera

Altitudine delle vigne: 480 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a raggiera, sparse

Vendemmia: Manuale. Terza decade di novembre



The top white, from falanghina left on the vine and harvested like a Canadian ice wine, then a passage in new French oak barriques, aromas of white flowers, honey, almonds, an unusual depth, never heard before.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, plants 45 to 120 years old pre-phylloxera

Altimetry: 480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Third decade of November

14% VOL

Bonea

BONEA Falanghina del Sannio del Taburno DOP.

Dalla vigna piu' vecchia dell'azienda, un cru, un'unica particella su suolo vulcanico, il profumo di fiori di pero e di ciliegio lo rende particolare, elegante come nessun vino, un prodotto unico nella sua zona di origine, tra montesarchio e bonea sul lato sud est del Taburno.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina di due biotipi

Altitudine delle vigne: 500 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale con selezione da una sola vigna (CRU). Terza decade di ottobre



From the oldest vineyard of the company, a cru, a single plot on volcanic soil, the scent of pear and cherry blossom makes it special, elegant like no other wine, a unique product in its area of origin, between Montesarchio and Bonea on the south-east side of Taburno.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay, calcareous and volcanic deposits

Wineyard: 100% falanghina from two biotypes, 45-year-old plants

Altimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual with selection from only one vineyard (CRU). Third decade of October

13,5% VOL

Caudium

CAUDIUM Aglianico Beneventano IGP.

Un aglianico importante dai nostri vigneti sul Taburno, a quote di montagna, una produzione naturale, un vino impenetrabile, profumato, perfetto con abbinamenti a base di carni.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 380/480 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



An important Aglianico from our vineyards on the Taburno, at mountain altitudes, a natural production, an impenetrable, fragrant wine, perfect with meat dishes.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 380/480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of October

14% VOL

Iovi Tonant

IOVI TONANT **Aglianico del Taburno** **Rosso DOCG.**

La vigna di San Pietro e' su un crinale del Taburno, tutta pietra e argilla, il profumo di questo vino lascia sbalorditi per trama e caleidoscopiche qualita' aromatiche. Iovi Tonant era la lapide di un tempio, distrutto dopo la guerra civile romana e posto alla base della chiesa della Purita' a Montesarchio, poi cappella di palazzo dei d'Avalos, grandi di Spagna e principi di Montesarchio.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 500 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di novembre



14,5% VOL

The vineyard of San Pietro is on a ridge of Taburno, all stone and clay, the scent of this wine leaves one stunned by the texture and kaleidoscopic aromatic qualities. Iovi Tonant was the tombstone of a temple, destroyed after the Roman Civil War and placed at the base of the church of the Purita' in Montesarchio, then chapel of the palace of the d'Avalos, greats of Spain and princes of Montesarchio.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Espalier with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of November

Kapnios

KAPNIOS
Aglianico
Beneventano IGT.

Uve selezionate sei volte tra vigna ed essiccazione, un prodotto particolare, le pigne di aglianico sono appese ad essiccare fino a gennaio, poi pressate, le fermentazioni sono lunghissime, fino ad aprile, poi barriques nuove, 18/24 mesi in legno. Una armonia perfetta, una trama impenetrabile, un colore severo, un gusto indimenticabile.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea
Montesarchio, Tocco Caudio

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 500/600
metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia: Manuale con selezione su vigna. Prima decade di novembre



Grapes selected six times between vineyard and drying, a special product, the Aglianico cones are hung to dry until January, then pressed, the fermentations are very long, until April, then new barriques, 18/24 months in wood. A perfect harmony, an impenetrable texture, a severe colour, an unforgettable taste.

DATA SHEET:

Production area: Bonea
Montesarchio, Tocco Caudio

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 500/600 meters asl

Cultivation Method: Espalier
with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual control of the vineyard. First week of November

14,5% VOL

Capri

CAPRI
Capri
Rosso DOP.

Da una vigna prefillossera, in via Migliara, sulle colline di Anacapri, vinificazione e affinamento sull'isola, e' l'unico rosso capri dop, le viti sono tutte secolari, il profumo e' prima chiuso poi esplose in mille rivoli di essenze tra frutti rossi e tabacco, una esperienza unica, solo due botti, poche centinaia di bottiglie per il vino forse piu' raro d'Italia.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Isola di Capri, contrada Migliara di Anacapri

Terreno: Vulcanico su roccia dolomitica

Vitigno: 80% piedrosso, 20% aglianico e altre varietà

Altitudine delle vigne: 500 metri slm

Sistema di allevamento: Pergola

Vendemmia: Manuale. Terza decade di ottobre



From a prefillossera vineyard, in via Migliara, on the hills of Anacapri, vinification and refinement on the island, it is the only red capri dop, the vines are all centuries old, the scent is first closed then explodes in a thousand rivulets of essences between red fruits and tobacco, a unique experience, only two barrels, a few hundred bottles for perhaps the rarest wine in Italy.

DATA SHEET:

Production area: Island of Capri, district of Migliara di Anacapri

Ground type: Vulcanic on dolomitic rock

Wineyard: 80% Aglianico and red feet; 20% different varieties of black grapes from the province of Naples

Allimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Pergola

Harvest: Third decade of October

14% VOL

Skypthos

SKYPHOS Merlot Riserva.

Una sfida in montagna, tra foreste inviolate e una natura generosa, in mezzo a una vallata di pietre, osso, scheletro; il frutto e' polpa finissima, che in bottiglia diventa la rappresentazione esatta dei profumi dei frutti rossi, note di cacao, il kottabos si chiama cosi' in onore del simposio, il banchetto rituale amato dai sanniti, i kottabos erano le coppe utilizzare per bere.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% merlot

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale.
Seconda decade di settembre



A challenge in the mountains, among untouched forests and a generous nature, in the middle of a valley of stones, bone, skeleton; the fruit is very fine pulp, which in the bottle becomes the exact representation of the scents of red fruits, notes of cocoa, kottabos is so called in honour of the symposium, the ritual banquet loved by the Samnites, kottabos were the cups used for drinking.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% merlot

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. Second decade of September

14% VOL

Kyathos

KYATHOS Barbera del Sannio DOP.

Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora e trasparenza assolutamente impenetrabile. All'olfatto è ricchissimo di composti fruttati con netti sentori di frutti di bosco e spezie dolci. Al gusto prevalgono freschezza e equilibrio con ritorno prepotente dei composti fruttati accompagnati dalla buona alcolicità e morbidezza tannica.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea

Terreno: Alta montagna, terrazze e pendenze

Vitigno: 100% Barbera del Sannio

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale prima decade di settembre



A wine with an intense ruby red colour with purple hues and absolutely impenetrable transparency. The nose is rich in fruity compounds with clear hints of berries and sweet spices. Freshness and balance prevail on the palate with an overbearing return of the fruity compounds accompanied by good alcohol content and tannic softness.

DATA SHEET:

Production area: Bonea

Ground type: High mountains, terraces and slopes

Wineyard: 100% Barbera del Sannio

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Guyot

Harvest: Manual harvest first ten days of September

14,5% VOL

Kylyx

KYLYX Cabernet Sauvignon Beneventano Igp.

Le terrazze di cabernet sauvignon sono in montagna, come la gran parte dei prodotti delle nostre tenute, queste sono eroiche per pendenze e difficoltà di coltivazione, dai 600 metri di altezza superano i 700 metri in un anfiteatro di marne, calcari e argille verdi. Uno spettacolo della natura, un vino ad edizione limitata e solo in annate particolari.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% cabernet sauvignon

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia: Manuale con selezione in vigna. Prima decade di ottobre



The cabernet sauvignon terraces are in the mountains, as are most of the products of our estates, these are heroic for their gradients and the difficulty of cultivation, from 600 metres up to 700 metres in an amphitheatre of marl, limestone and green clay. A spectacle of nature, a limited edition wine and only in special vintages.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% cabernet sauvignon

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual with selection in the vineyard. Manual. Early October

14,5% VOL

Orchis Purpurea

ORCHIS PURPUREA

Rosato
di Aglianico.

Orchis Purpurea e' una orchidea, tra le decine di variet  che crescono nelle nostre vigne, espressione di un ambiente naturale incontaminato, la nostra viticoltura parla dell'amore vero per l'ambiente che ci circonda, ed il rispetto per tutto quello che ha a che fare con le nostre vigne. Profumi delicati di rosa e mele rosse, ciliegie e prugne rosse.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:

Montesarchio

Terreno:

Argilla

Vitigno:

100% aglianico

Altitudine delle vigne:

250 metri
slm

Sistema di allevamento:

Impianto a filari

Vendemmia:

Manuale. Prima
decade di ottobre



Orchis Purpurea is an orchid, among the dozens of varieties that grow in the Apennines, the expression of an uncontaminated natural environment. Our viticulture speaks of the true love for the environment that surrounds us, and the respect for everything that has to do with our vines. Delicate scents of roses and red apples, cherries and red plums.

DATA SHEET:

Production area:

Montesarchio

Ground type:

Clay

Wineyard:

100% aglianico

Altimetry:

250 meters asl

Cultivation Method:

Espalier

Harvest:

Manual. Manual.
Manual. Early October

12% VOL

Principato Ultra

PRINCIPATO ULTRA Aglianico Beneventano IGT.

Principato Ultra era l'antica provincia del Regno delle Due Sicilie il cui territorio abbracciava anche Montesarchio, sede dell'azienda. Questo vino e' la selezione di uve di diverse varietà, vinificate con sistemi moderni, con una qualità notevolissima, in poche bottiglie. Il colore denso e i profumi che invadono subito l'ambiente sono le sue due prime caratteristiche.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argille, materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 380/480 metri slm

Sistema di allevamento:
Spalliera, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di novembre



16% VOL

Principato Ultra was the ancient province of the Kingdom of the Two Sicilies whose territory also embraced Montesarchio, the company's headquarters. This wine is the selection of grapes of different varieties, vinified with modern systems, with a remarkable quality, in a few bottles. The dense colour and the scents that immediately invade the environment are its first two characteristics.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 380/480 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. First week of November

Rhyton

RHYTON **Cabernet** **Sauvignon Beneventano** **IGP.**

Un altro nome evocativo della liturgia del simposio, il rhyton era un vaso a forma di animale nelle cene rituali dei greci, degli etruschi, dei sanniti, che scelsero la Campania come il paradiso del vino. Nella nostra regione e' nata la viticoltura europea, e i nostri vini per millenni sono stati ai vertici dell'oenologia mondiale. Questo cabernet sauvignon e' un inno alla viticoltura e alla passione per l'eccellenza vitivinicola.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% cabernet sauvignon

Allitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



14% VOL

Another name evocative of the liturgy of the symposium, the rhyton was an animal-shaped vase at the ritual dinners of the Greeks, Etruscans, and Sannites, who chose Campania as a wine paradise. European viticulture was born in our region, and our wines have been at the top of world oenology for millennia. This Cabernet Sauvignon is a hymn to viticulture and a passion for excellence in winemaking.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% cabernet sauvignon

Allimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of October

Kottabos

KOTTABOS Merlot Beneventano IGP.

Una sfida in montagna, tra foreste inviolate e una natura generosa, in mezzo a una vallata di pietre, osso, scheletro; il frutto e' polpa finissima, che in bottiglia diventa la rappresentazione esatta dei profumi dei frutti rossi, note di cacao, il kottabos si chiama cosi' in onore del simposio, il banchetto rituale amato dai sanniti, i kottabos erano le coppe utilizzare per bere.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% merlot

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale.
Seconda decade di settembre



14% VOL

A challenge in the mountains, among untouched forests and a generous nature, in the middle of a valley of stones, bone, skeleton; the fruit is very fine pulp, which in the bottle becomes the exact representation of the scents of red fruits, notes of cocoa, kottabos is so called in honour of the symposium, the ritual banquet loved by the Samnites, kottabos were the cups used for drinking.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% merlot

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. Second decade of September

Moscato Passito

MOSCATO PASSITO
Beneventano IGP. Vino
bianco da uve di alta
montagna.

Le uve sono raccolte perfettamente mature, appese su fili e fatte essiccare per circa tre mesi fino a gennaio. Una spremitura soffice, poi la lunga fermentazione, le maturazioni in botti di rovere. Perfetto l'equilibrio tra succo e trama dei tannini, il profumo della marmellata di albicocca e' penetrante, come i fiori dei frutti della passione.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Tocco
Caudio

Terreno: Marne, arenarie

Vitigno: 100% moscato bianco

Allitudine delle vigne: 650 metri
slm

Sistema di allevamento: Piante
sparse ad alberello e impianto
a guyot

Vendemmia: Manuale.
Seconda decade di
settembre. Le uve dopo la
raccolta vengono appassite in
fruttaio per circa 30/40 giorni



16% VOL

The grapes are harvested when perfectly ripe, hung on wires and dried for about three months until January. A soft pressing, then the long fermentation and maturation in oak barrels. The balance between juice and tannin texture is perfect, the scent of apricot jam is penetrating, like the flowers of passion fruit.

DATA SHEET:

Production area: Baselice, tenuta
Del Vecchio Marsellis

Ground type: Marl and
sandstone

Wineyard: 100% moscato
bianco

Altimetry: 650 meters asl

Cultivation Method: Scattered
bush plants and guyot planting

Harvest: Manual. Second
decade of September. After
harvesting, the grapes are
dried in the drying room for
about 30/40 days.

Falanghina Zero

FALANGHINA ZERO
Spumante di qualità
metodo classico.

Una sventagliata di crosta di pane e di profumi di lieviti si impone con delicatezza, questo champenois e' stato lasciato 24 mesi in bottiglia, ha sviluppato una grazie e una eleganza da manuale, non ha zuccheri aggiunti nel liquer d'expedition, siamo a zero, secco e rarefatto, affronta impavido una pezzogna al sale.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea

Terreno: Alta montagna, terrazze e pendenze elevate

Vitigno: 100% falanghina

Allitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale prima decade di settembre



A flurry of bread crust and yeast aromas imposes itself with delicacy, this champenois has been left 24 months in the bottle and has developed a textbook grace and elegance, there is no added sugar in the liqueur d'expedition, it is zero, dry and rarefied, it fearlessly tackles a salted stingray.

DATA SHEET:

Production area: Bonea

Ground type: High elevation with terraces, and steep

Wineyard: 100% falanghina

Allimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Guyot

Harvest: Manual collection first ten days of September

12% VOL

Aglianico Zero

AGLIANICO ZERO Spumante di qualità metodo classico.

Immedie le note di rosa canina, cascate odorose di fiori di pesco, poi un concerto di freschezza cristallizzata in bocca al primo impatto, sempre 24 mesi sui lieviti, liquido di dosaggio a zero, l'eleganza senza compromessi per questo metodo classico fatto con uve aglianico vinificate in bianco.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: Aglianico

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari potatura a cordone speronato

Vendemmia: Raccolta manuale seconda decade di settembre



Immediate notes of dog rose, fragrant cascades of peach blossom, then a concert of freshness crystallised in the mouth at first impact, always 24 months on the lees, zero dosage liquid, uncompromising elegance for this classic method made from Aglianico grapes vinified in white.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: Aglianico

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Row planting spurred cordon pruning

Harvest: Manual collection second decade of September

12,5% VOL

Prestige Blanc

PRESTIGE BLANC

Spumante
Extra-Dry.

Il frutto della falanghina esplose in un variegato e ricchissimo complesso di profumi, i freschi aromi di un sottobosco di fiori di melo prendono il sopravvento, la freschezza pervade ogni sorso, e' il trionfo dell'equilibrio, bene su piatti leggeri come una linguina con i gamberi.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina

Altitudine delle vigne: 300/400 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Prima decade di settembre



The fruit of the falanghina explodes in a variegated and very rich complex of scents, the fresh aromas of an undergrowth of apple blossoms take over, the freshness pervades every sip, it is a triumph of balance, good on light dishes such as linguine with prawns.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina

Altimetry: 300/400 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. First decade of September

11,5% VOL

Prestige Rosée

PRESTIGE ROSÉE

Spumante
Extra-Dry.

Incantevole anatro di mille sentori di rose, frutti rossi accennati e tanta fragola selvatica, pervade ogni angolo del palato e comanda i sensi nella direzione dei crostacei rosa, anche uno zito con genovese di tonno potrebbe diventare un capolavoro.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 250/350 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre



An enchanting cavern of a thousand scents of roses, hinted red fruits and lots of wild strawberries, pervades every corner of the palate and commands the senses in the direction of pink crustaceans, even a zito with tuna genovese could become a masterpiece.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and limestone materials

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 250/350 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. Third decade of September

12% VOL

Primitivo del Salento

I G P 2 0 2 1

Una declinazione millennial dell'uva più famosa della Puglia, questo Primitivo è affinato in barrique di rovere francesi. Con sentori di frutti rossi e denotazioni di ciliegia, si abbina ai primi piatti, carni, formaggi e aperitivi.



Temperatura di servizio 18°



Affinamento in rovere francese



Abbinamento con carni e formaggi

ZONA DI PRODUZIONE Squinzano, LE • **TERRENO** Suoli sciolti su calcareniti **VITIGNO** 100% Primitivo • **ALLEVAMENTO** Sistema ad alberello • **VENDEMMIA** Manuale con selezione in vigna, ultima decade di agos • **VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica e macerazione in acciaio a temperatura controllata • **AFFINAMENTO** In barrique di Rovere per 3 mesi con successiva maturazione in bottiglia • **ALCOHOL** 15.5%



La cantina

La cantina della Van Thiel è forse la più antica del Salento, apparteneva alla famiglia Centonze, volte a bolle, migliaia di metri quadrati, per generazioni e generazioni sono usciti i più eccellenti prodotti della zona; la stessa Squinzano è la capitale del vino nella provincia di Lecce; tra imprese, cantine e altro non esiste nulla di paragonabile. Il borgo è a dieci chilometri da Lecce ed è incantevole, con la sua zona storica, i palazzi che gli fanno da corona, le atmosfere, la gente. Se non si passa per qui non si può capire l'anima del Salento.

I viticoltori

Francesca è giovanissima, ha un cognome che dà il nome all'azienda, la sua famiglia nel '500 veniva dalle Fiandre, dalla porzione cattolica fiamminga dell'Olanda, l'imperatore Carlo V amava mandare le sue migliori compagnie dei suoi eserciti nella città più grande del mondo di allora, Napoli. I suoi antenati sono rimasti nel Regno, hanno italianizzato il cognome. Riccardo, è un viticoltore da generazioni, fa il vino da un decennio, suo padre, suo nonno, i suoi antenati non hanno mai fatto nulla di diverso. Un incontro, complice l'amicizia dei genitori Dario e Pasquale, ha fatto accendere la voglia di fare un vino eccezionale.



“ Il Salento è un luogo magico: un paesaggio unico al mondo che presenta rocce carsiche, monasteri benedettini, palazzi aristocratici ed è infine ricco di vigne ad alberello. Un'opera d'arte a sé stante, in grado di incantare chiunque. Non c'è altra terra al mondo come il Salento, un sogno fatto realtà.



GRAPPA

*GRAPPA INVECCHIATA DI
DONNALAURA*

Varietà Vinacce selezionate da uve di Falanghina

Distillazione Discontinua, con alambicchi a bagno-maria alimentati a vapore

Maturazione In barriques di rovere per 12 mesi, imbottigliata e fatta maturare in vetro 12 mesi

Colore Dorato intenso

Corpo Intenso ed elegante

***Variety** Pomace selected from Falanghina grapes*

***Distillation** discontinuous, with steam-powered bain-marie stills*

***Maturation** For 12 months in oak barrels, bottled and aged in glass 12 months*

***Color** Intense golden*

***Body** Intense and elegant*



42%VOL. ■