



Antico  
Castello | VINI D'IRPINIA

## TAURASI DOCG

ELEGANTE ED ARISTOCRATICO

- **UVE** AGLIANICO 100%
- **VIGNETI** SAN MANGO SUL CALORE (AV)
- **ZONA DI PRODUZIONE** VIGNETI AZIENDALI, UVE SELEZIONATE IN LOCALITÀ SANT'AGATA, ESPOSIZIONE NORD-SUD
- **TERRENO** ARGILLOSO-CALCAREO, ALTITUDINE 450 M SLM,
- **RESA PER ETTARO** 60 Q.LI
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** CORDONE SPERONATO
- **EPOCA DI VENDEMMIA** PRIMA DECADE DI NOVEMBRE
- **VINIFICAZIONE** RACCOLTA MANUALE DELLE UVE. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE PER CIRCA 30 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA. ESTRAZIONE DEL SOLO VINO FIORE CHE CONTINUA IL SUO PERCORSO IN BOTTI DI ROVERE DA 25/50 HL, SEGUITO DA UN LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
- **NOTE ORGANOLETTICHE** VESTE RUBINO ACCESO, DIGRADANTE AI BORDI. NASO COMPLESSO ED ARISTOCRATICO, CALDI AROMI. ALL'IMPRONTA MINERALE SI AFFIANCANO ROSE ESSICcate, LEGNO BALSAMICO, SPEZIE ORIENTALI, SANDALO, CAFFÈ TOSTATO, CHINA, NOTE FUMÈ. CAMBIO D'ABITO AL PALATO RESO VELLUTATO E PERSISTENTE DALL'INTRECCIO DEL CALORE ALCOLICO CON I TANNINI AUSTERI. VINO DA MINORANZA SILENZIOSA CAPACE DI COGLIERE L'ELEGANZA, LA SOBRIETÀ DI PENSIERO, L'ONESTÀ D'AZIONE. L'ATTESA È IL SUO LEIT MOTIVE. LO SI DEVE SAPER CONSERVARE, ASPETTARE, AMARE.



Antico  
Castello | VINI D'IRPINIA

## TAURASI RISERVA

MEDITATIVO ED INTROSPETTIVO

- **UVE** AGLIANICO 100%, CLONE "CODA DI CAVALLO"
- **VIGNETI** SAN MANGO SUL CALORE (AV)
- **ZONA DI PRODUZIONE** VIGNETI AZIENDALI, UVE SELEZIONATE IN LOCALITÀ SANT'AGATA, ESPOSIZIONE NORD-OVEST SUD-EST
- **TERRENO** ARGILLOSO-CALCAREO, ALTITUDINE 400 M SLM
- **RESA PER ETTARO** 50 Q.LI
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** CORDONE SPERONATO
- **EPOCA DI VENDEMMIA** PRIMA DECADE DI NOVEMBRE
- **VINIFICAZIONE** RACCOLTA MANUALE DELLE UVE. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE PER CIRCA 30 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA. ESTRAZIONE DEL SOLO VINO FIORE CHE CONTINUA IL SUO PERCORSO IN BOTTI DI ROVERE DA 25/50 HL, SEGUITO DA UN LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
- **NOTE ORGANOLETTICHE** DAL ROSSO RUBINO INTENSO, HA UN'IMPORTANTE DECISIONE AROMATICA, CALDA ED ACCATTIVANTE, CHE SI MOSTRA CON UNA BUONA DOSE DI ELEGANZA, RILASCIANDO PERCEZIONI FRUTTATE E SPEZIATE DI BUONA COMPOSTEZZA, CON QUALCHE IMPRESSIONE BALSAMICA E TOSTATA. IMPOSTAZIONE DI AUSTERITÀ E SEVERITÀ AL GUSTO, ULTERIORMENTE RINVIGORITO DA UN'ADEGUATA DOSE DI FRESCHEZZA; L'ABBRACCIO ALCOLICO FA IL SUO PER TENERNE A BADA LE DUREZZE. ESTENSIONE AROMATICA CHE SI FA PIÙ TERRAGNA, CON SAPORI DI HUMUS E CORTECCIA, NELLA LUNGA PERSISTENZA.



Antico  
Castello VINI D'IRPINIA

## IRPINIA AGLIANICO DOP MAGIS

AVVOLGENTE E VELLUTATO

- **UVE** AGLIANICO 100%
- **VIGNETI** SAN MANGO SUL CALORE (AV)
- **ZONA DI PRODUZIONE** VIGNETI AZIENDALI, UVE SELEZIONATE IN LOCALITÀ FONTANA DEL BOSCO, ESPOSIZIONE NORD-SUD
- **TERRENO** ARGILLOSO-CALCAREO, ALTITUDINE 400 M SLM
- **RESA PER ETTARO** 75 Q.LI
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** CORDONE SPERONATO
- **EPOCA DI VENDEMMIA** PRIMA DECADE DI NOVEMBRE
- **VINIFICAZIONE** RACCOLTA MANUALE DELLE UVE. FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E INVECCHIAMENTO DI 9 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 25/50 HL. LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
- **NOTE ORGANOLETTICHE** RUBINO BRUNO CON RIFLESSI PORPORA CHE AL NASO ESPRIME GENEROSA SENSAZIONE VARIETALE RILANCIANDO NETTE PERCEZIONI DI MARASCA, CHINA E PEPE NERO. AL GUSTO SI PRESENTA RICCO ED ARTICOLATO, GIUSTAMENTE TANNICO CON UN FINALE PULITO, LUNGO E PERSISTENTE.



Antico  
Castello VINI D'IRPINIA

## IRPINIA GRECO DOP

STRUTTURATO E MINERALE

- **UVE** GRECO 100%
- **VIGNETI** SAN MANGO SUL CALORE (AV)
- **ZONA DI PRODUZIONE** VIGNETI AZIENDALI, UVE SELEZIONATE IN LOCALITÀ MASSERIE DEI PRIZIO, ESPOSIZIONE OVEST-EST
- **TERRENO** ARGILLOSO, ALTITUDINE 400 M SLM
- **RESA PER ETTARO** 75 Q.LI
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** GUYOT
- **EPOCA DI VENDEMMIA** PRIMA DECADE DI OTTOBRE
- **VINIFICAZIONE** RACCOLTA MANUALE DELLE UVE. PIGIATURA SOFFICE E CONTATTO DI POCHE ORE TRA BUCCE E MOSTO. FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DEL MOSTO FIORE ESTRATTO. DOPO UN CONTATTO CON LE FECCE FINI DI CIRCA SEI MESI IL VINO PROSEGUE IL SUO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
- **NOTE ORGANOLETTICHE** RICCO IN COLORE, PAGLIERINO INTENSO E QUASI ORO, MOSTRA NASO IMPETUOSO ED ELEGANTI SLANCI DI GARDENIA, SALVIA, MELA GOLDEN E TALCO. ASSAGGIO ACCATTIVANTE PER LA PREPOTENZA DEL CORPO SOSTENUTO DA UNA VENA FRESCA. SFUMA IN PERSISTENZA SU SERRATI TONI SAPIDI ED AMMANDORLATI.



Antico  
Castello VINI D'IRPINIA

## IRPINIA FIANO DOP

MORBIDO E RAFFINATO

- **UVE** FIANO 100%
- **VIGNETI** SAN MANGO SUL CALORE (AV)
- **ZONA DI PRODUZIONE** VIGNETI AZIENDALI, UVE SELEZIONATE IN LOCALITÀ CASTEL POPPANO, ESPOSIZIONE OVEST-EST
- **TERRENO** ARGILLOSO-CALCAREO, ALTITUDINE 400 M SLM
- **RESA PER ETTARO** 75 Q.LI
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** GUYOT
- **EPOCA DI VENDEMMIA** PRIMA DECADE DI OTTOBRE
- **VINIFICAZIONE** RACCOLTA MANUALE DELLE UVE. PIGIATURA SOFFICE E CONTATTO DI POCHE ORE TRA BUCCE E MOSTO. FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DEL MOSTO FIORE ESTRATTO. DOPO UN CONTATTO CON LE FECCE FINI DI CIRCA SEI MESI IL VINO PROSEGUE IL SUO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
- **NOTE ORGANOLETTICHE** PAGLIERINO CHIARO E LUCENTE. CARATTERE DELICATO CON CHIARA ESPANSIVITÀ A PERCEZIONI DI FINEZZA: MARGHERITE E TALASSACO, NOCCIOLA E CAMOMILLA, MELA LIMONCELLA ED ERBA FRESCA. TENACIA GUSTATIVA CON COMPOSTEZZA ED EQUILIBRIO DETTATA DAL GIOCO DI ALCOL, ACIDITÀ E SALINITÀ. DUREVOLE PERSISTENZA, ELEGANTE E SUSSURRATA SU RINTOCCHI FUMÈ.



Antico  
Castello | VINI D'IRPINIA

## IRPINIA FALANGHINA DOP

VIVACE ED EQUILIBRATO

- **UVE** FALANGHINA 100%
- **VIGNETI** SAN MANGO SUL CALORE (AV)
- **ZONA DI PRODUZIONE** VIGNETI AZIENDALI, UVE SELEZIONATE IN LOCALITÀ FONTANA DEL BOSCO, ESPOSIZIONE NORD-OVEST, SUD-EST
- **TERRENO** ARGILLOSO, ALTITUDINE 350 M SLM
- **RESA PER ETTARO** 85 Q.LI
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** GUYOT
- **EPOCA DI VENDEMMIA** PRIMA DECADE DI OTTOBRE
- **VINIFICAZIONE** RACCOLTA MANUALE DELLE UVE. PIGIATURA SOFFICE E CONTATTO DI POCHE ORE TRA BUCCE E MOSTO. FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DEL MOSTO FIORE ESTRATTO. DOPO UN CONTATTO CON LE FECCE FINI DI CIRCA SEI MESI IL VINO PROSEGUE IL SUO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
- **NOTE ORGANOLETTICHE** PAGLIERINO CON VIVIDI RIFLESSI. AL NASO OFFRE IMMEDIATEZZA CON PERCEZIONI DI MELA ACERBA, MANDORLA ED ERBA TAGLIATA, ARRICCHITI DA CENNI DECISAMENTE SALINI. AL GUSTO, PIENAMENTE EQUILIBRATO, SVELA CON AUTOREVOLEZZA LE SUE DOTI DI ACIDITÀ E SAPIDITÀ, INDUGIANDO CON PERSISTENZA SU SAPORI CALDI E MINERALI.