



## Irpinia

NUMERO BOTTIGLIE  
50000BT/anno

ETTARI VITATI  
10ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA  
Campania



### Taurasi Riserva Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

-  100% Aglianico
-  Selezionati • 50 mg/l
-  Argilla, Sabbia, Calcare
-  Cordone speronato
-  24 mesi Barrique + 4 anni Bottiglia
-  Carne, Tartufi, Formaggi Stagionati



### Taurasi Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 24 mesi Botte Rovere
- Salumi, Tagliatelle al ragù, Stracotto di cinghiale
- Grande carattere!



### Aglianico Magis

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Selezionati • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 mesi Acciaio + 9 mesi Barrique
- Carne, Salumi, Battuta di carne, Grigliata di carne



### Greco Irpinia Dop Ermes

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Greco
- Selezionati • 60 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Sushi, Aperitivo, Mozzarella di bufala



### Falanghina Irpinia Dop Demetra

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Selezionati • 60 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 mesi Bottiglia
- Frittura, Pollo, Tartare di tonno
- Sorso Agile!



### Fiano Irpinia Dop Orfeo

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Fiano
- Selezionati • 50 mg/l
- Sabbia, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Acciaio
- Pesce, Frittura, Mozzarella di bufala