



BOCCELLA ROSA

Irpinia

I fratelli Molettieri hanno preso in mano le redini dell'azienda agricola fondata dai genitori già nel 1968. Circa 11 ettari di vigneto incastonati nella parte più alta del comune di Montemarano, alternati tra il bosco e piccoli appezzamenti dalla quale nasce il bianco dell'azienda. Conduzione biologica da sempre, dalla nascita nel 2017, suoli argillosi con presenza di strato sabbioso limoso e un piccolo appezzamento anche nella località Baiano a Castelfranci dove nascerà il nuovo cru l'anno prossimo.

NUMERO BOTTIGLIE
20000BT/anno

ETTARI VITATI
10ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania (escluso Avellino)



Irpinia Aglianico Dop

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 1/3 Botte Grande + 2/3 Acciaio
- Tagliatelle al ragù, Parmigiana di zucchini
- Nervoso quanto basta.



Taurasi Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 30 gg Acciaio + 36 Mesi Botte Grande + 12 Mesi Bottiglia
- Salumi, Formaggi
- Stagionati, Risotti, Carne ai ferri
- Capolavoro da Annata Calda!



Coda di Volpe

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Coda di Volpe
- Indigeni • 25 mg/l
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Zuppe, Aperitivo, Frutti di mare



Irpinia Rosato Igp







Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

- 100% Aglianico
- Indigeni
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Ore Bucce + 6 Mesi Acciaio
- Salumi, Gamberoni alla griglia



Trespadini Campi Taurasini

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

-  100% Aglianico
-  Indigeni • 40 mg/l
-  Argilla
-  Guyot
-  25 giorni Acciaio + 18 Mesi Botte Grande
-  Carne, Formaggi, Carni rosse



Campania Aglianico Caporaballo IGP