Sannio

La cantina Simone Giacomo nasce nello spirito della tradizione storica delle antiche cantine tufacee ipogee di Castelvenere e della compatibilità ambientale. Saldamente legata al territorio vissuto come complesso dei lavori da salvaguardare, valorizzare e reinterpretare con piglio assolutamente non nostalgico ma contemporaneo. Lo sviluppo della cantina su tre piani permette, nella fase più delicata della lavorazione, una movimentazione per caduta del mosto che non è sottoposto allo stress generato dall'utilizzo di pompe. L'installazione di "alberi fotovoltaici" e il sistema di raccolta di acqua piovana consentono la riduzione dei consumi idrici ed energetici. Con un'ampia sala degustazione e un tetto-giardino con vista sulla "Dormiente del Sannio", la Cantina ha vari ambienti pensati per eventi culturali ed artistici.

NUMERO BOTTIGLIE
12000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania (Escluso Benevento)

Falanghina del Sannio IGT "Silvana"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 8 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Sushi,Aperitivo,Crudi
- Succosa e Minerale!

Benevento Rosato IGT "Barberosa"

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 100% Barbera del Sannio
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Rosticceria,Frutti di mare
- Rosato Simpatico.

Benevento Bianco IGT "Creta"

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

- 30% Malvasia + 30% Trebbiano + 40% Greco
- Indigeni
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Funghi,Grigliata di pesce,Ravioli di zucca
- Intrigante e eterno

Calamaio Barbera Sannio DOP

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 8 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Carne,Salumi,Aperitivo

Benevento Rosso IGT "Nonno Tòre"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 80% Aglianico + 20% Sangiovese
- Indigeni
- Argilla
- 12 Mesi Acciaio
- Carne,Stracotto di cinghiale,Faraona ripiena