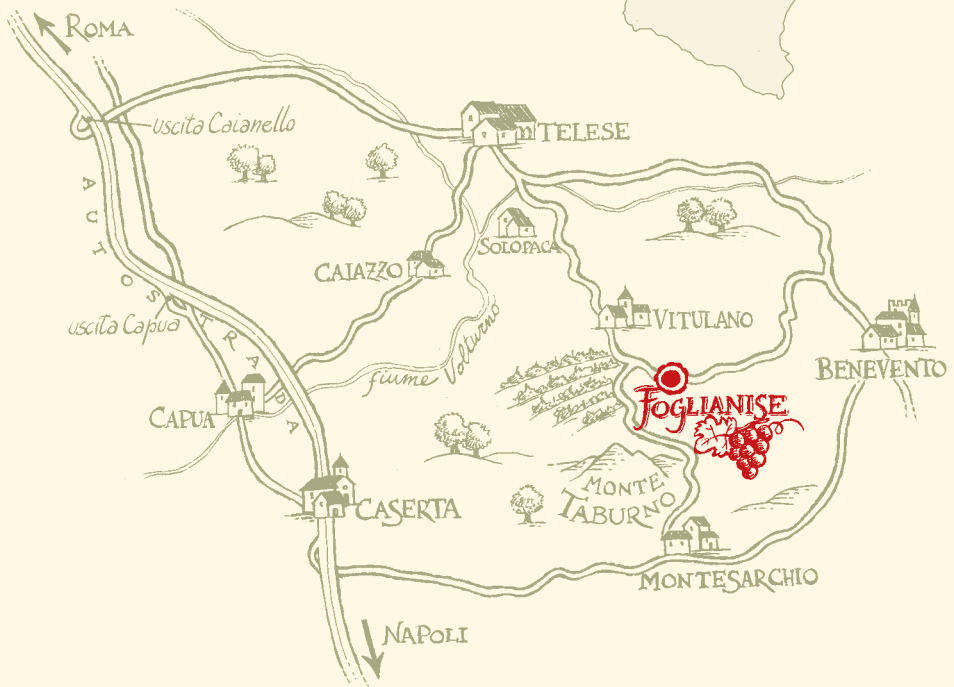


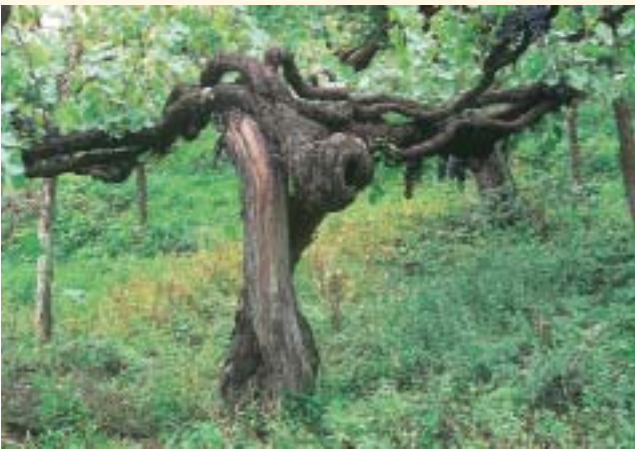
CANTINA DEL  
TABURNO





*La Cantina del Taburno, situata alle pendici del monte del Taburno, è di proprietà del Consorzio Agrario di Benevento. Quest'ultimo, fondato nel 1901, ha svolto nell'arco di un secolo un ruolo fondamentale per lo sviluppo dell'agricoltura sannita.*

*La Cantina, situata nel comune di Foglianise, è stata realizzata nel 1972. Per la filosofia produttiva che da sempre contraddistingue l'azienda e per le ricadute economiche sul territorio che essa determina, costituisce un punto di riferimento per la viticoltura della zona.*



*Le uve vinificate dalla Cantina del Taburno provengono da circa 600 ettari distribuiti nei territori dei comuni ubicati alle pendici della montagna: Foglianise, Torrecuso, Vitulano, Campoli del Monte*

*Taburno, Castelpoto, Apollosa, Bonea, Montesarchio, Ponte, Tocco Caudio, Paupisi e Benevento.*

*L'ecosistema viticolo di tale territorio è molto singolare, sia per la natura e l'esposizione dei terreni, sia per le particolari condizioni climatiche, sia per i vitigni e le tecniche agronomiche adottate.*

*I terreni collinari, argillosi e calcareo-marnosi, gli inverni miti con una regolare distribuzione delle piogge tra ottobre e marzo, le estati calde e asciutte, contribuiscono a creare condizioni estremamente favorevoli per una viticoltura di qualità. L'Aglianico è il principale vitigno del Taburno. La presenza di vigne secolari di Aglianico alle pendici del monte e la sua ampia diffusione nell'intero areale sannita con il nome di Aglianico di Torrecuso, permettono di ritenere tale zona quella originaria del vitigno Aglianico nel Sannio.*



*Accanto all'Aglianico è possibile ritrovare altri vitigni autoctoni a bacca rossa come il Piedirosso e lo Sciascinoso.*

*La Falanghina è, invece, il vitigno a bacca bianca prevalente in tale areale. La Cantina del Taburno negli ultimi venti anni si è impegnata particolarmente nella valorizzazione e nel miglioramento qualitativo del vino ottenuto da questo vitigno. L'azienda ha dedicato molta attenzione anche ad altri tre vitigni a bacca bianca acclimatati da tempo sulle colline del Taburno: la Coda di Volpe, il Greco e il Fiano.*

*Oggi gli sforzi dell'azienda che vinifica le uve di 300 soci viticoltori, proprietari o conduttori di vigneti ricadenti nell'areale di produzione della Denominazione di Origine Controllata Taburno, ancor più di prima, sono orientati al raggiungimento delle migliori condizioni viticole ed enologiche*



*in grado di consentire la massima espressione qualitativa degli storici vitigni della zona.*

*Infatti, i vini che oggi vengono prodotti in azienda sono il risultato di un minuzioso e rigoroso lavoro di ricerca viticola ed enologica. L'assistenza tecnica rigorosa alle aziende viticole da parte di un gruppo di agrotecnici, la selezione delle stesse, i criteri di valutazione analitici della qualità delle uve, la definizione dei processi di produzione in base alle caratteristiche compositive della materia prima, il controllo di tutte le fasi della produzione dall'uva al vino, costituiscono l'essenza odierna della Cantina del Taburno.*





# VITIGNI BIANCHI



CODA DI VOLPE



FALANGHINA



FIANO



GRECO



PASSITO



## FALANGHINA

Uve: Falanghina 100%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 200-600 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
raggiera e/o spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
1600/3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
fine settembre, conduzione  
del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte al momento della  
loro completa maturazione, dopo  
diraspatura e pigiatura vengono  
sottoposte a pressatura soffice.  
Il mosto ottenuto fermenta alla  
temperatura di 15° C in serbatoi  
di acciaio inox

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è giallo paglierino  
intenso, l'odore fruttato ricorda  
l'ananas e la pera matura.  
Si presenta morbido al gusto  
e con un'elevata persistenza  
aromatica.



**CANTINA DEL  
TABURNO**



## AMINEO

### *Coda di Volpe*

Uve: Coda di Volpe 100% (vitigno antico conosciuto dai tempi di Plinio come *Caudas Vulpium Imitata*, ben acclimatato alle pendici del monte Taburno)

*Zona di produzione:*

terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno

*Esposizione e altimetria:*

terreni collinari a 200-600 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*

marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*

raggiera e/o spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*

1600/3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*

fine settembre, conduzione del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di acciaio inox.

*Caratteristiche organolettiche:*

Il colore è giallo paglierino, l'aroma, delicato e complesso, è decisamente fruttato. Al sapore è pieno ed equilibrato e presenta un finale persistente di frutta esotica ben matura.



## GRECO

Uve: Greco 100% (vitigno identificato da Plinio come Aminea Gemina nella celebre *Naturalis Historia* per la forma caratteristica dei grappoli che si diramano gemelli dallo stesso raspo)

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 200-600 metri s.l.m.  
esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
4000 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
fine settembre, conduzione del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di acciaio inox.

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il Greco ha una elevata concentrazione e si distingue per il caratteristico e complesso aroma di albicocca essiccata, scorze di agrumi e miele.



**CANTINA DEL  
TABURNO**



## FIANO

Uve: Fiano 100%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 200-600 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
1600/3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
fine settembre, conduzione del  
raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte al momento della loro completa  
maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono  
sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto  
fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di  
acciaio inox

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore giallo paglierino. L'odore, fruttato, si distingue  
per un caratteristico e delicato aroma di pesca, pera  
maturata e nocciola. Al gusto risulta fresco e dotato  
di una buona persistenza aromatica.



## CESCO DELL'EREMO

Uve: Falanghina 100%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 300-600 metri s.l.m. esposti  
a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
4000/4500 viti per ettaro

*Resa per ettaro al rapporto in uva:*  
60-80 Q/ettaro con 1,7 Kg per pianta

*Epoca di vendemmia:*  
seconda e terza decade di ottobre, conduzione  
del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte surmature vengono sottoposte a  
lieve macerazione prefermentativa,  
successivamente vengono pressate ed il mosto  
fermenta per 30 giorni in *barriques* di rovere

*Modalità e affinamento preimbottigliamento:*  
4 mesi in *barriques* di rovere

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è giallo oro. L'odore, complesso, ricorda  
la frutta secca, le spezie, i fiori di campo.



## SERRA DOCILE

Uve: Coda di Volpe 100% (vitigno antico conosciuto dai tempi di Plinio come *Caudas Vulpium Imitata*, ben acclimatato alle pendici del monte Taburno)

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 300-600 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
4000/4500 viti per ettaro

*Resa per ettaro al rapporto in uva:*  
60-80 Q/ettaro con 1,7 Kg per pianta

*Epoca di vendemmia:*  
seconda e terza decade di ottobre, conduzione del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve selezionate e raccolte surmature vengono sottoposte a lieve macerazione prefermentativa, successivamente vengono pressate ed il mosto fermenta per 30 giorni in *barriques* di rovere

*Modalità e affinamento preimbottigliamento:*  
4 mesi in *barriques* di rovere

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è giallo con riflessi dorati. L'odore molto complesso è caratterizzato da note minerali.





## FOLIUS

Uve: Falanghina 100%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 350-400 metri s.l.m. esposti  
a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
4500 viti per ettaro

*Resa per ettaro al rapporto in uva:*  
60 Q/ettaro con 1,3 Kg per pianta

*Epoca di vendemmia:*  
seconda e terza decade di ottobre, conduzione  
del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve selezionate e raccolte surmature vengono  
sottoposte a lieve macerazione prefermentativa,  
successivamente vengono pressate ed il mosto  
fermenta per 30 giorni in *barriques* nuove di rovere

*Modalità e affinamento preimbottigliamento:*  
5 mesi in *barriques* nuove di rovere

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è giallo carico con riflessi verdognoli.  
L'odore ricorda l'albicocca secca e l'ananas.  
Morbido e denso al gusto è caratterizzato da un  
finale persistente di fiori d'agrumi e pera matura.



CANTINA DEL  
TABURNO



## RUSCOLO

Il Ruscolo è prodotto esclusivamente con uve di Falanghina passite su stuoie.

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 400-450 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
4500 viti per ettaro

*Resa per ettaro al rapporto in uva:*  
60 Q/ettaro con 1,3 Kg per pianta

*Epoca di vendemmia:*  
seconda e terza decade di ottobre, conduzione del raccolto manuale

*Modalità di appassimento:*  
su stuoie per 2-3 mesi

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve passite vengono sottoposte a lieve pressatura ed il mosto fermenta per 12 mesi in *barriques* nuove di rovere

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è giallo oro. L'odore ricorda i datteri, i fichi secchi ed il miele di acacia. Dolce al gusto, presenta una elevata persistenza ed un finale complesso di confettura di agrumi.



## FALANGHINA *Spumante extra Dry*

Uve: Falanghina 100%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 400-650 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:* marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:* raggiera e/o spalliera

*Densità dell'impianto:*  
1600/3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
metà settembre, conduzione del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte con leggero anticipo, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice, solo la prima frazione di mosto fiore viene fermentato a bassa temperatura. Il metodo di spumantizzazione utilizzato è "charmat"

*Maturazione:*  
Dopo la presa di spuma rimane almeno per due mesi sui lieviti (sur lies)

*Affinamento:* un mese in bottiglia

*Caratteristiche organolettiche:*  
Colore è giallo paglierino con netti riflessi verdognoli. L'odore gradevolmente complesso in cui si possono cogliere gli aromi del vitigno in equilibrio con le sensazioni di lievito (crosta di pane). Al gusto risulta fresco, dotato di una buona persistenza aromatica

*Temperatura di servizio:* 6-8° C.



**CANTINA DEL  
TABURNO**

# VITIGNI ROSSI



BUE APIS



AGLIANICO



PIEDIROSSO



## ALBAROSA

Uve: Aglianico 90%, Sangiovese e Merlot 10%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 200-650 metri s.l.m. esposti  
a sud-est e nord-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
raggiera e/o spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
2000/3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
prima decade di ottobre, conduzione del raccolto  
manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
L'Albarosa è ottenuto dalla vinificazione in bianco  
di uve Aglianico. Le uve raccolte, dopo diraspatura  
e pigiatura vengono sottoposte ad una pressatura  
soffice. Segue una fermentazione alcolica a tempe-  
ratura controllata

*Caratteristiche organolettiche:*  
E' un vino rosato caratterizzato da odori fruttati  
e da una gradevole freschezza al gusto.





## PRIMO FIORE

Uve: Aglianico

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
raggiera e/o spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
1600-3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
inizio ottobre, conduzione del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
I grappoli di uva subiscono un processo di fermentazione a macerazione carbonica a temperatura controllata. Segue una pressatura soffice

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è rosso violaceo l'odore è di lampone e amarena. Morbido al gusto con persistente finale di ciliegie e viole.



## TORLICOSO

Uve: Aglianico e Piediroso

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 200-650 metri s.l.m.  
esposti a sud-est e nord-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
raggiera e/o spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
2000-3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
seconda decade di ottobre, conduzione del raccolto  
manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte al momento della loro completa  
maturazione, dopo diraspatura e pigiatura, vengono  
sottoposte a fermentazione con una macerazione  
intensa

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è rosso con riflessi rubino, caratterizzato da  
un profumo fresco di viola e lampone, sostenuto da  
una buona acidità ed una giusta tannicità.



**CANTINA DEL  
TABURNO**



## FIDELIS

Uve: Aglianico 90%, Sangiovese e Merlot 10%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 200-650 metri s.l.m. esposti a sud-est e nord-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
raggiata e/o spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
2000/3500 viti per ettaro

*Epoca di vendemmia:*  
terza decade di ottobre,  
conduzione del raccolto manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere e in *barriques* di secondo e terzo passaggio

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è rosso con i riflessi rubino. L'odore, intenso, è caratterizzato da note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Al gusto si presenta morbido con tannini ben fusi ed un finale persistente caratterizzato da aromi speziati.





## PIEDIROSSO

Uve: Piedirosso

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
4500 viti per ettaro

*Resa per ettaro al rapporto in uva:*  
60-80 Q/ettaro con 1,2 Kg per ceppo

*Epoca di vendemmia:*  
prima decade di ottobre, conduzione del raccolto  
manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte al momento della loro completa  
maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono  
sottoposte a fermentazione con macerazione di 30  
giorni. Segue la fermentazione malolattica e la  
maturazione in *barriques* nuove di rovere

*Modalità e affinamento preimbottigliamento:*  
4 mesi in *barriques* nuove di rovere

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è rosso intenso, l'odore fruttato. Al gusto  
presenta una buona concentrazione ed una freschezza  
aromatica di frutta e spezie orientali.





## DELIUS

Uve: Aglianico 100%

*Zona di produzione:*  
terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C.  
Taburno

*Esposizione e altimetria:*  
terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est

*Tipologia del terreno:*  
marne argillose calcaree

*Sistema di allevamento:*  
spalliera (Guyot)

*Densità dell'impianto:*  
4500 viti per ettaro

*Resa per ettaro al rapporto in uva:*  
60 Q/ettaro e 1,2 Kg per ceppo

*Epoca di vendemmia:*  
prima decade di novembre, conduzione del raccolto  
manuale

*Tecnica di vinificazione:*  
Le uve raccolte al momento della loro completa  
maturazione, dopo diraspatura e pigiatura, vengono  
sottoposte a fermentazione con una macerazione di  
30 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la  
maturazione in *barriques* nuove di rovere

*Modalità e affinamento preimbottigliamento:*  
12 mesi in *barriques* nuove di rovere

*Caratteristiche organolettiche:*  
Il colore è rosso rubino carico. L'odore, complesso,  
ricorda la ciliegia nera, la susina matura e la liquirizia.  
Denso al gusto e con tannini ben equilibrati presenta  
un fondo aromatico persistente di tabacco e pepe nero.



## BUE APIS

Il Bue Apis è prodotto esclusivamente con uve di Aglianico provenienti da una vigna centenaria ubicata in contrada “Pantanella” a circa 1000 metri dalla cantina del Taburno. Questa vigna testimonia l’antica presenza dell’Aglianico alle pendici del monte Taburno. La vinificazione in purezza dell’uva da essa ottenuta, clone originario del cosiddetto Aglianico amaro, è uno dei percorsi che la Cantina del Taburno ha intrapreso per valorizzare le straordinarie potenzialità di questo antico vitigno.

### *Zona di produzione:*

terreni ricadenti nell’area di produzione D.O.C. Taburno

### *Esposizione e altimetria:*

terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est

### *Tipologia del terreno:*

marne argillose calcaree

### *Sistema di allevamento:*

raggiera libera

### *Epoca di vendemmia:*

prima decade di novembre, conduzione del raccolto manuale

### *Tecnica di vinificazione:*

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura, vengono sottoposte a fermentazione con una macerazione di 40 giorni

### *Modalità e affinamento preimbottigliamento:*

18 mesi in *barriques* nuove di rovere e castagno

### *Caratteristiche organolettiche:*

Il colore è rosso porpora. L’odore ricorda le more ed il ribes nero. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini fusi ed un finale lungo di caffè tostato, tabacco e spezie.

**CANTINA DEL  
TABURNO**

# Le Grappe

*Sono ottenute dalla distillazione delle  
vinacce dei vitigni Aglianico e Falanghina.  
Morbide al gusto sono caratterizzate da un  
aroma delicato e persistente.*





CANTINA DEL  
TABURNO

*Foto Vini:*  
a cura di Piesse - Grafica & Stampa

*Progetto Grafico:*  
P. Possemato

*Stampa:*  
Piesse - Grafica & Stampa s.n.c.  
Foglianise (Bn)  
[www.piessegrafica.it](http://www.piessegrafica.it)  
e-mail: [piesse@piessegrafica.it](mailto:piesse@piessegrafica.it)

## AGLIANICO

### Spumante extra Dry



CANTINA DEL  
TABURNO



**Uve:** Aglianico 100%.

**Zona di produzione:** terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno.

**Esposizione e altimetria:** terreni collinari a 400 - 650 metri s.l.m. esposti a sud - est.

**Tipologia del terreno:** marne argillose calcaree.

**Sistema di allevamento:** spalliera.

**Densità dell'impianto:** 3500 viti per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre, conduzione del raccolto manuale.

**Tecnica di vinificazione:** le uve raccolte con leggero anticipo, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice, solo la prima frazione di mosto fiore viene fermentato a bassa temperatura. Il metodo di spumantizzazione utilizzato è "Charmat".

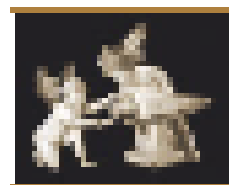
**Maturazione:** dopo la presa di spuma rimane almeno per due mesi sui lieviti (sur lies).

**Affinamento:** due mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosa brillante, il lento salire delle bollicine determina riflessi variegati dal rosa chiaro al madreperla rosa. L'odore gradevole, complesso, in cui si possono cogliere gli aromi del vitigno, in particolare la rosa, i fiori della vite, la crosta di pane. Al gusto risulta raffinato, moderatamente corposo.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8° C.

## *Aglianico 2009*



**CANTINA DEL  
TABURNO**



**Uve:** *Aglianico*

**Zona di produzione:** *terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno.*

**Esposizione e altimetria:** *terreni collinari a 200 – 400 metri s.l.m. esposti a sud – est e nord - est.*

**Tipologia del terreno:** *marne argillose calcaree.*

**Sistema di allevamento:** *raggiera e/o spalliera (Guyot).*

**Densità dell'impianto:** *2000/3500 viti per ettaro.*

**Epoca di vendemmia:** *prima decade di ottobre, conduzione del raccolto manuale.*

**Tecnica di vinificazione:** *al momento del raccolto le uve vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura con una breve macerazione.*

**Caratteristiche organolettiche:** *il colore è rosso rubino, presenta odori fruttati ed una fantastica freschezza gustativa che lo rendono perfettamente adatto ad accompagnare i piatti semplici e leggeri della tradizione mediterranea.*