

aNiMa



ROSSO RISERVA "aNiMa"

denominazione
rosso igp beneventano
vitigno
merlot, cabernet, aglianico
sistema di allevamento e densità
guyot, 3200 piante/ha
resa
60 qli/ha
terreno
franco argilloso
vendemmia
ultima decade di ottobre
vinificazione
in acciaio con sosta di 20/25 giorni sulle bucce
temperatura di fermentazione
15-17° C
affinamento
acciaio poi barrique per 2 mesi di nuovo acciaio e bottiglia per 6 mesi
alcol
14% vol
colore
rosso intenso con riflessi mattonati
profumo
frutta rossa matura
sapore
secco, pieno ed armonico
temperatura di servizio
18-20° C
abbinamenti
grandi carni rosse e formaggi ben invecchiati



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI "ORTICE"

area di produzione pontelandolfo (bn) | altitudine da 600 a 700 metri
provenienza olive di proprietà aziendale | nome oliveti il castellone, la morgia
superficie 5 ha | età media 10 anni
tipologia di ulivo ortice
composizione del terreno scisto argilloso | allevamento vaso
raccolta dalla fine di ottobre a novembre | metodo di raccolta per brucatura
stato di maturazione alla raccolta 20% | quantità olio prodotto 1000 litri
frangitura le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta in frantoio alfa laval di ultimissima generazione
lavorazione le olive vengono lavate con getto d'acqua a temperatura ambiente e lavorate a freddo
resa 16-17%
conservazione botti di acciaio inox 416 a temperatura controllata e con immissione di azoto
acidità - perossidi 2%-5,2
colore verde oliva intenso
odore oliva fresca, fragrante erbaceo, carciofo, mela verde, sottobosco
gusto pungente, piccante, amaro ma con finale secco e armonioso
gastronomia ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola per il condimento di verdure fresche, carne, cacciagione



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "CLASSICO"

area di produzione guardia sanframondi; san lorenzo maggiore (bn)
altitudine da 200 a 400 metri | provenienza olive di proprietà aziendale
nome oliveti limata, pietra del tesoro | superficie 7 ha
età media secolari 60 anni | tipologia di ulivo racioppella, ortolana
composizione del terreno calcareo | allevamento vaso
raccolta dalla fine di ottobre a inizio dicembre
metodo di raccolta per brucatura e con l'aiuto di pettini elettronici
stato di maturazione alla raccolta 40% | quantità olio prodotto 6000 litri
frangitura le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta in frantoio alfa laval di ultimissima generazione
lavorazione le olive vengono lavate con getto d'acqua a temperatura ambiente e lavorate a freddo
resa 16-17%
conservazione botti di acciaio inox 416 a temperatura controllata e con immissione di azoto
acidità - perossidi 2 - 5,7% | colore giallo oro chiaro
odore oliva appena invaiata, fieno, foglia di pomodoro
gusto dolce, aromatico ma con buoni sentori piccanti
gastronomia ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola per il condimento di verdure cotte, zuppe, determinati tipi di carne (fegato), pesce

OLIO



Contrada Sapenzie, 15 - Guardia Sanframondi (Benevento)
+39 338 9698216 - dibruno@vignestorte.it - www.vignestorte.it

VigneStorte



La Società Agricola Vigne Storte è l'incontro di due ragazzi all'epoca poco più che maggiorenni. Uno scherzo, un gioco ma forse anche la voglia di dire che nel Sannio due giovani si danno alla viticoltura perché credono nella loro terra. Le nostre famiglie vengono da antiche tradizioni contadine, questo sì, ma non ci appartengono gli slogan che spesso si leggono "viticoltori fin dal...". Più che altro noi potremmo scrivere "gente che ancora oggi si rompe la schiena per non mollare tutto e andare a cercare fortuna altrove". Ecco è questo che ci ha spinto in questa avventura. Fino ad un paio di anni fa quando sentivamo i racconti dei nostri nonni e guardavamo le mani incallite di chi ci aveva messo al mondo non capivamo cosa li tenesse ancorati in queste terre avare di gratificazioni. Perché queste colline tra Guardia e San Lorenzo erano così care a chi per anni ci aveva buttato solo sudore. Poi finiti gli studi abbiamo iniziato a frequentare i vigneti di proprietà ma vedere il lavoro di un anno liquidato con un semplice cenno di approvazione di un cliente occasionale a noi non andava affatto giù. La fatica ci è sempre appartenuta ma noi volevamo anche gratificazioni. Il vino che ora andrete ad assaggiare è frutto di dedizione e passione ma anche di una grande rabbia verso chi ha tenuto e tiene ancora oggi soggiogata una categoria, quella dei contadini, che non merita di versare nelle condizioni in cui si trova. Ora ogni volta che apriamo una bottiglia della nostra Falanghina sentiamo odori che più ci appartengono. L'odore delle prime ore dell'alba, quando nei filari c'è da sistemare i tralci e quello delle sere d'autunno quando un giorno è finito con la convinzione di aver fatto un buon lavoro. Lo sappiamo, la storiella dell'azienda ubicata in una collina perfetta per la viticoltura di qualità forse si addiceva di più ad una presentazione aziendale, ma credeteci i campi sono molto di più di quello che ognuno di noi possa scrivere. Noi vogliamo solo che chi beve la nostra Falanghina sappia che è fatta di cose reali; di lavoro e di risate, di giornate storte e di serate in compagnia di amici e buon vino. E adesso FALA' la nuova Falanghina Sannio DOC della Società Agricola Vigne Storte.

www.vignestorte.it



Falà



FALANGHINA "FALÀ"

denominazione
falanghina del sannio doc
vitigno
falanghina
sistema di allevamento e densità
guyot, 3200 piante/ha
resa
80/90 q.li/ha, 2,5 - 3 kg/pianta
terreno
franco-argilloso
vendemmia
prima decade di ottobre
vinificazione
pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox
temperatura di fermentazione
15-17° C
affinamento
in acciaio inox per un periodo di 6 mesi
segue in bottiglia per 4-6 mesi
alcol
13% vol
colore
giallo paglierino, brillante
profumo
sentori floreali di frutta matura e pesche gialle
sapore
gusto delicato, fresco, di corpo leggero ed armonico
temperatura di servizio
10-12° C
abbinamenti antipasti, piatti a base di pesce e crostacei,
piatti tipici della cucina sannita

Vigna Panacea



AGLIANICO "VIGNA PANACEA"

denominazione
aglianico sannio doc
vitigno
aglianico
sistema di allevamento e densità
guyot, 3200 piante/ha
resa
70 qli/ha
terreno
franco argilloso
vendemmia
ii decade di ottobre
vinificazione
macerazione con 8/10 follature al giorno, pressatura soffice
temperatura di fermentazione
15 giorni a temperatura controllata
affinamento
in acciaio inox per 10 mesi segue in bottiglia per 5 mesi
alcol
13,5% vol
colore
colore rosso rubino.
profumo
ricco di profumi di mora e lamponi.
sapore
morbido e di buona struttura
temperatura di servizio
18° c
abbinamenti
carni rosse e formaggi stagionati

Aità



FIANO "AITÀ"

denominazione
fiano sannio doc
vitigno
fiano
sistema di allevamento e densità
guyot, 3200 piante/ha
resa
75 qli/ha
terreno
franco argilloso
vendemmia
prima decade di ottobre
vinificazione
pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox
temperatura di fermentazione
15-17° c
affinamento
in acciaio inox per 6 mesi segue in bottiglia per 4 mesi
alcol
13% vol
colore
giallo paglierino intenso
profumo
intenso e persistente, si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta tostata
sapore
secco, caldo, abbastanza morbido, sapido, equilibrato, con sensazione di nocchie tostate
temperatura di servizio
12-14° c
abbinamenti
crostacei, primi piatti a base di pesce, pesce al forno, formaggi non stagionati

Lui



GRECO "LUI"

denominazione
greco sannio doc
vitigno
greco
sistema di allevamento e densità
guyot, 3200 piante/ha
resa
75 qli/ha
terreno
franco argilloso
vendemmia
seconda decade di ottobre
vinificazione
pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox
temperatura di fermentazione
15-17° C
affinamento
in acciaio inox per 6 mesi segue in bottiglia per 4 mesi
alcol
13,5% vol
colore
giallo paglierino deciso con vivaci riflessi dorati
profumo
intenso e persistente, si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta
sapore
infinitamente minerale e acidulo nel corpo
temperatura di servizio
8-10° C
abbinamenti
antipasti e crostacei