



D'ANTICHE TERRE

Macchia della Corte

TAURASI
D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Vino rosso, secco

ZONA DI PRODUZIONE

Irpinia - Provincia di Avellino

Colline di Pietradefusi località Vertecchia e Torre Le Nocelle

UVAGGIO

Aglianico 100%

EPOCA DI VENDEMMIA

III° decade di ottobre primi di novembre

VINIFICAZIONE

Spremitura con presse a membrana.

Fermentazione in presenza di buccia.

Frequenti rimontaggi per estrarre colore

MATURAZIONE

In vasche di acciaio inox - Passaggi in Botti di legno e per periodi variabili in barriques. Tempo complessivo di maturazione anni 3.

Affinamento in bottiglie almeno 18 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi arancioni

PROFUMO

Caldo - Tipico caratteristico speziato

SAPORE

Pieno - Completo - Secco - Armonico

ABBINAMENTO

Carni rosse - Selvaggina - Formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 18/20° C - Stappare la bottiglia almeno 2 ore prima di essere servita





D'ANTICHE TERRE

Il Cavaliere

FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Vino bianco, tranquillo, secco

ZONA DI PRODUZIONE

Irpinia - Provincia di Avellino

Colline di Serra, Pratola Serra, Manocalzati metri 500 s.l.m.

UVAGGIO

Fiano di Avellino 100%

EPOCA DI VENDEMMIA

Da metà ottobre a piena maturazione aromatica delle uve

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice

Fermentazione in bianco in acciaio inox a temperature controllate

(16/18°) - Separazione dalle fecce di fermentazione. Travasi in vasi vinari in acciaio inox

MATURAZIONE

In vasche di acciaio a temperatura di 10°C per circa 4 mesi - Affinamento in bottiglia per due mesi - Presentazione sul mercato aprile dell'anno successivo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino chiarissimo con leggeri riflessi verdognoli - Limpido

PROFUMO

Fruttato tipico molto delicato

SAPORE

Asciutto - Vellutato - Fresco - Armonico

ABBINAMENTO

Crostacei-Frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 8/10° C

Disponibile anche in bottiglia da 1,5 Lt.





D'ANTICHE TERRE

Le Saure

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Vino bianco, tranquillo, secco

ZONA DI PRODUZIONE

Irpinia - Provincia di Avellino

Coste di Santa Paolina e colline di S. Egidio di Montefusco metri 600 s.l.m.

UVAGGIO

Greco di Tufo 100%

EPOCA DI VENDEMMIA

I primi di ottobre e a piena maturazione aromatica delle uve

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice

Fermentazione in bianco in acciaio inox a temperature controllate

(16/18°) - Separazione dalle fecce di fermentazione

Travasi in vasi vinari in acciaio inox

MATURAZIONE

In vasche di acciaio a temperatura di 10°C per circa 4 mesi - Affinamento

in bottiglia per due mesi - Presentazione sul mercato aprile dell'anno

successivo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Paglierino più o meno intenso, limpidezza cristallina

PROFUMO

Gradevole - Fruttato - Netto

SAPORE

Secco - Piacevolmente acidulo senza Asperità, fruttato, caldo persistente

ABBINAMENTO

Aperitivo - Piatti freddi - Piatti a base di Pesce Crostacei - Frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 8/10° C

Disponibile anche in bottiglia da 375 cl e da 1,5 Lt.





D'ANTICHE TERRE

Il Passo delle Volpi

IRPINIA FALANGHINA
D.O.C.

VINO FALANGHINA D.O.C.

Denominazione di origine controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Irpine: Torre Le Nocelle, Venticano

UVAGGIO

Falanghina 100%

VINIFICAZIONE

Spremitura con presse a membrana

PERIODO DI INVECCHIAMENTO

In vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3/6 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Paglierino chiaro, riflessi verdognoli

PROFUMO

Delicato

SAPORE

Asciutto, apido, fresco, fruttato

ABBINAMENTO

Piatti a base di pesce, crostacei, frutti mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 8/10° C

Disponibile anche in bottiglia da 375 Cl





D'ANTICHE TERRE

La Corte dei Ciccarella

IRPINIA AGLIANICO
D.O.C.

VINO IRPINIA AGLIANICO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Irpinia - Provincia di Avellino,
Pietradefusi e Torre Le Nocelle

UVAGGIO

Aglianico 100%

VINIFICAZIONE

Tradizionale con controllo temperatura

PERIODO DI INVECCHIAMENTO

6 mesi in barrique

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3/6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino con riflessi aranciati

PROFUMO

Speziato con note di vaniglia e liquirizia

SAPORE

Asciutto, armonico, vellutato

ABBINAMENTO

Selvaggina in genere, carni rosse e formaggi ben stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 15/18° C, stappare la bottiglia 2 ore prima della mescita



VIA VARIANTE EST N. 74 83030 MANOCALZATI (AV) - ITALIA

TELEFONO: +39 0825.675689 - EMAIL: INFO@DANTICHETERRE.IT

WWW.DANTICHETERRE.IT



D'ANTICHE TERRE

I tre filari

CODA DI VOLPE
D.O.C.

VINO CODA DI VOLPE

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio della provincia di Avellino con esclusione dei terreni di fondo valle

UVAGGIO

Coda di Volpe 100%

VINIFICAZIONE

Pigiatura morbida, breve criomacerazione, fermentazione a temperatura controllata

MATURAZIONE

Di annata, in contenitori acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Paglierino chiaro con riflessi dorati

PROFUMO

Pieno, intenso, floreale, sentori di frutta esotica

SAPORE

Asciutto, morbido, vellutato, con lieve fondo di mandorla

ABBINAMENTO

Piatti della tradizione marinara, risotti di pesce, carni bianche verdure e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 8/10° C



VIA VARIANTE EST N. 74 83030 MANOCALZATI (AV) - ITALIA

TELEFONO: +39 0825.675689 - EMAIL: INFO@DANTICHETERRE.IT

WWW.DANTICHETERRE.IT



D'ANTICHE TERRE

Il Vicario

TAURASI RISERVA
D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Vino rosso, secco

ZONA DI PRODUZIONE

Irpinia - Provincia di Avellino Colline di Pietradefusi località Vertecchia metri 500 s.l.m.

UVAGGIO

Aglianico 100%

EPOCA DI VENDEMMIA

III° decade di ottobre primi di novembre

VINIFICAZIONE

Spremitura con presse a membrana. Fermentazione in presenza di buccia
Frequenti rimontaggi per estrarre colore

MATURAZIONE

In vasche di acciaio inox - affinamento in legno per circa 30 mesi tra fusti di rovere (tonneau) e barriques. Tempo complessivo di maturazione anni 4.
Affinamento in bottiglie almeno 18 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi arancioni

PROFUMO

Caldo - Tipico caratteristico speziato

SAPORE

Pieno - Completo - Secco - Armonico

ABBINAMENTO

Carni rosse - Selvaggina - Formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 18/20° C - Stappare la bottiglia almeno 2 ore prima di essere servita

Disponibile anche in bottiglia da 1,5 Lt. e da 3,00 Lt





D'ANTICHE TERRE

Elbe

IRPINIA ROSATO
D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'Irpinia e aree vocate

UBICAZIONE VIGNETI

300/400 s.l.m

UVAGGIO

Aglianico in purezza

EPOCA VENDEMMIA

Terza Decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

In assenza di Bucce

FERMENTAZIONE

Con controllo temperatura

INVECCHIAMENTO

Va bevuto preferibilmente di annata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosa tenue che ricorda i petali di rosa

PROFUMO

Floreale, fruttato

SAPORE

Asciutto, fresco, sapido e leggermente vivace

ABBINAMENTO

Carni bianche, frutti di mare e formaggi morbidi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 8/10° C





D'ANTICHE TERRE

CORILANO

CAMPANIA AGLIANICO
I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Irpina

UVAGGIO

Aglianico 80%, Piediroso 15%, Sciascinoso 5%

VINIFICAZIONE

Tradizionale con controllo temperatura

PERIODO DI INVECCHIAMENTO

In vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3/6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino e corallo

PROFUMO

Delicato

SAPORE

Secco, armonico, vellutato

ABBINAMENTO

Carni rosse e selvaggina, formaggi a pasta dura ben stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 16/18° C, stappare la bottiglia 1 ora della mescita

Disponibile anche in bottiglia da 375 Cl





D'ANTICHE TERRE

ELSEO DI SERRA

CAMPANIA FIANO
I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Irpinia

UVAGGIO

Fiano 60%, Coda di Volpe 40%

VINIFICAZIONE

Tradizionale con controllo temperatura

PERIODO DI INVECCHIAMENTO

In vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3/6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Paglierino chiaro con riflessi di smeraldo

PROFUMO

Armonico, fruttato

SAPORE

Asciutto e leggermente acidulo

ABBINAMENTO

Pesce, crostacei e frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 8/10° C





D'ANTICHE TERRE

SANT'EGIDIO

CAMPANIA GRECO
I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Intero territorio della provincia di Avellino

UVAGGIO

Greco 85%, Coda di Volpe 15%

VINIFICAZIONE

Pigiatura morbida, spremitura soffice, fermentazione
in bianco a bassa temperatura

MATURAZIONE

In acciaio inox con affinamento in bottiglia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3/6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

BOUQUET

Complesso, delicato con sentori di mela verde e mandorla

SAPORE

Secco, fresco, piacevolmente acidulo, fruttato

ABBINAMENTO

Ben si accompagna con risotto ai funghi porcini,
spigola, crostacei, frutti di mare e specialità di pesche

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliata 8/10° C

