



# TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

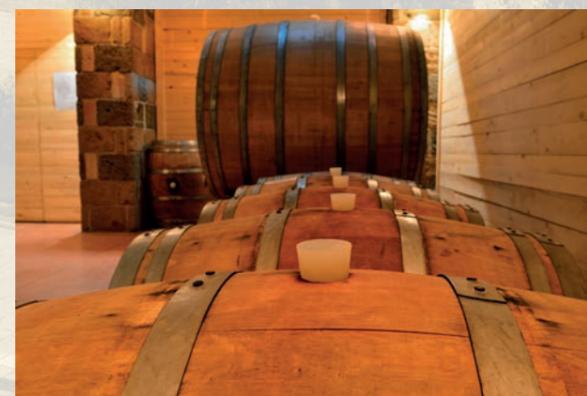




# TENUTA

## Una storia di famiglia

La Tenuta “Le Vignole” si trova nel cuore del Sannio, dove la famiglia Verrillo ha coltivato la terra per oltre un secolo. Con una dedizione tramandata di generazione in generazione, la famiglia ha saputo armonizzare la propria vita con il ciclo delle stagioni, vivendo in simbiosi con la natura.



## Un'Azienda Giovane e Dinamica

Tenuta “Le Vignole” è un'azienda giovane e dinamica, aperta alle innovazioni tecnologiche senza dimenticare le proprie radici. La passione per la viticoltura e la creatività di Luigi si riflettono in ogni aspetto della nostra produzione, dal vigneto alla bottiglia.



# VIGNETI



*I viticoltori appassionati non ritengono mai conclusa la loro avventura...*

È per questo che i nostri vigneti vengono curati e coltivati con metodi basati sull'armonioso equilibrio tra uomo e ambiente e sul delicato rapporto fra le componenti coinvolte.

Essi si estendono su di un territorio di circa 25 ettari nel cuore del Sannio Beneventano, in una zona chiamata "Vignole" da cui prende il nome l'azienda.

Le "piccole vigne", come erano chiamati gli antichi ceppi, sono coltivati a falanghina, aglianico, coda di volpe, greco, barbera. I preziosi vitigni autoctoni che oggi sono impiantati a spalliera.

*La tecnica di coltivazione è quella classica del guyot.*

La vendemmia, che si svolge dalla fine di agosto alla fine di ottobre, a seconda delle varietà, vede impegnati non solo i collaboratori fissi ma anche giovani maestranze locali: il tutto si svolge, da sempre, in un clima di gioiosa festa.

Tutte le fasi lavorative vengono ancora oggi condotte e seguite dall'instancabile capostipite nonno Gino.





## Sannio Aglianico DOC

*Vino seducente ed elegante dallo stile classico e tradizionale nato da un antico vigneto della Tenuta.*

### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Aglianico.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: pigio-diraspatura delicata delle uve con macerazione e fermentazione per circa 10 giorni.

Affinamento: in botte di rovere francese per 18 mesi.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico

Naso: è una vera esplosione di frutta rossa con sentori di more, prugne e amarene, arricchite da note balsamiche.

Gusto: tannini vellutati, con un'equilibrata acidità e una delicata speziatura.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16°-18°.

Degustazione: si abbina bene a minestre di verdura e carne, zuppe, timballi di pasta e arrosti.



Servizio

Vino seducente ed elegante dallo stile classico e tradizionale. Di colore rosso rubino, al naso è una vera esplosione di frutta rossa, con sentori di more, prugne e amarene, arricchite da note balsamiche. In bocca rotondo e piacevole, ripete in ingresso il frutto avvertito nei bouquet. Dai tannini vellutati, con un'equilibrata acidità e una delicata speziatura, si abbina perfettamente a selvaggina, formaggi stagionati e carne alla brace.  
Temperatura consigliata: 16° - 18° C.

TENUTA LE VIGNOLE  
AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio  
denominazione di origine controllata  
Aglianico

0537

## Sannio Barbera DOC

*Vino esuberante e deciso nato da un vitigno autoctono di Castelvenere. Vinificato dalla Tenuta Le Vignole nel massimo rispetto delle antiche tradizioni, la Barbera è il fiore all'occhiello del suo territorio di produzione.*

### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Barbera.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento guyot.

Caratteristiche del terreno: gessoso di origine tufacea.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: pigio-diraspatura delicata delle uve con macerazione e fermentazione per circa 10 giorni.

Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivace con riflessi violacei.

Naso: note di frutta rossa e miele di castagno.

Gusto: tannini fini e piacevoli che regalano un finale lungo e maturo.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 18°.

Degustazione: si abbina a carni rosse, legumi e formaggi semistagionati.



Servizio

Vino esuberante e di notevole personalità nato da un vitigno autoctono di Castelvenere, dal colore rosso vivace con riflessi violacei. L'accattivante bouquet espone subito le essenze di violetta e di rosa. Il naso si protrae nel tempo con note più complesse di frutta rossa e miele di castagno. Dalla struttura imponente e di grande persistenza ha tannini fini e piacevoli che regalano un finale lungo e maturo. Si abbina a carni rosse, legumi e formaggi semistagionati.  
Temperatura consigliata: 18° C.

TENUTA LE VIGNOLE  
AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio  
denominazione di origine controllata  
Barbera

1503



## Falanghina del Sannio DOC

*Vino eccentrico ed esuberante che nasce da un progetto ambizioso che mira a differenziarsi per esprimere al massimo le potenzialità questo vitigno campano.*

### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Falanghina.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera, con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto con sottosuolo tufaceo.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale in piccole casse.

Vinificazione: diraspatura breve e soffice pressatura, decantazione statica di 12 ore, fermentazione lenta di circa 30 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: per 6 mesi in acciaio sulle sue fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli.

Naso: bouquet complesso e intenso dove, ai classici profumi di pesca e fiori bianchi, si uniscono aromi agrumati.

Gusto: ritornano le note floreali e fruttate accompagnate da piacevole acidità e spiccata mineralità.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8°-10°.

Degustazione: si abbina ad antipasti, risotti, carpacci, crostacei e piatti a base di pesce.



Bianco, fine ed elegante dall'intrigante personalità e sorprendente longevità. Di colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli, al naso offre un bouquet complesso e intenso dove, ai classici profumi di pesca e fiori bianchi, si uniscono aromi agrumati. In bocca ritornano le note floreali e fruttate accompagnate da piacevole acidità e spiccata mineralità. Si abbina ad antipasti delicati, risotti, carpacci, crostacei e piatti a base di pesce. Temperatura consigliata 8° - 10° C.

## Sannio Coda di Volpe DOC

*Vino raffinato ed elegante, prodotto da un antico vigneto della Tenuta che ambisce a far conoscere la tipicità di questo grande e antico "bianco campano", ancora oggi quasi sconosciuto al di fuori della nostra regione.*

### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Coda di Volpe.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a tendone con sistema di allevamento sannita a raggiera.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 40 q.

Raccolta: manuale in piccole casse nelle prime ore mattutine con immediato trasporto in cantina.

Vinificazione: processo di vinificazione in assenza di ossigeno. Il mosto viene immesso in serbatoi a freddo per una decantazione statica di circa 12 ore.

Affinamento: per 6 mesi in acciaio sulle sue fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo tenue con lievi venature verdi.

Naso: intenso e raffinato con note di fiori e frutta bianca sciroppata.

Gusto: acidità è vibrante addolcita da forti ricordi di pera.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10°-12°.

Degustazione: si abbina a crostacei, molluschi e piatti a base di pesce.



Vino nobile ed elegante di colore giallo tenue con lievi venature verdi. Sorprendentemente gradevole, al naso risulta intenso e raffinato. Al suo aroma di fiori bianchi si aggiunge la fragranza della frutta bianca sciroppata. Al palato l'acidità è vibrante addolcita da forti ricordi di pera. La sua sapidità rende il retrogusto lungo e persistente. Si abbina a crostacei, molluschi e piatti a base di pesce. Temperatura consigliata: 10° - 12° C.



## Sannio Greco DOC

*Vino che nasce da un piccolo vigneto sito nel cuore dell'azienda in località Vignole di Castelvenere.*

### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Greco.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera, con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio-impasto con esposizione a SUD.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale nelle prime ore del mattino e trasportata in cantina in piccole cassette.

Vinificazione: rapidamente diraspata, immessa in pressa in assenza di ossigeno, segue una breve pressatura. Il mosto fiore così ottenuto, viene immesso in serbatoi a freddo per una decantazione statica per circa 12 ore.

Viene poi avviata una fermentazione a temperatura controllata a 13° molto lunga.

Affinamento: per 6 mesi su fecce fini, con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo intenso con riflessi dorati.

Naso: note floreali e fruttate che ricordano l'albicocca.

Gusto: sentori di frutta matura di notevole freschezza che evolvono in un finale morbido e persistente.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8°- 12°.

Degustazione: si abbina a crudi di mare, mozzarella di bufala e carpacci di carne rossa.





### Beneventano Aglianico IGP

*Il Beneventano IGP Aglianico ha un gusto morbido ed equilibrato, con tannini vellutati che gli conferiscono una notevole persistenza aromatica.*

*Si abbina bene a minestre di verdura e carne, zuppe, timballi di pasta e arrosti.*

#### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Aglianico.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento a cordone speronato.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 50 q.

Raccolta: manuale nella terza decade di ottobre.

Vinificazione: seguendo le più moderne tecnologie, l'uva arrivata in cantina viene diraspo-pigiata e inviata in serbatoi a temperatura controllata, dove avviene una lunga macerazione di circa 3 settimane fino alla svinatura.

Affinamento: 3 mesi in barriques di rovere francese e 3 mesi in bottiglia.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: sentori di piccoli frutti rossi come amarena e lampona, con persistenti note speziate.

Gusto: morbido ed equilibrato, con tannini vellutati che gli conferiscono una notevole persistenza aromatica.

#### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16°-18°.

Degustazione: si abbina bene a minestre di verdura e carne, zuppe, timballi di pasta e arrosti.



### Beneventano Falanghina IGP

*Il Beneventano IGP Falanghina ha profumi persistenti che esprimono note fruttate di ananas e frutta bianca.*

#### DETTAGLI TECNICI

Uve: Falanghina 100%.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale, prima settimana di ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice in assenza di ossigeno, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata a 13°.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 12,5% Vol.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Naso: profumi persistenti esprimono note fruttate che ricordano l'ananas e la frutta bianca.

Gusto: morbido e di notevole freschezza.

#### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10°-12°.

Degustazione: si abbina a piatti tipici della cucina di mare, formaggi di media stagionatura e carni.





## Beneventano Rosato IGP

*Beneventano IGP Rosato al naso presenta note di viola, fragola e frutti rossi.*

*Si abbina a crostacei, salumi e formaggi.*

*Si accompagna bene con la pizza.*

### DETTAGLI TECNICI

Uve: Sannio Barbera 100%.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 50 q.

Raccolta: manuale, ultima decade di settembre.

Vinificazione: in bianco, segue le più moderne tecniche enologiche: una pressatura soffice in assenza di ossigeno, una decantazione statica dei mosti a freddo, una fermentazione a temperatura controllata a 13°.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa vivo che ricorda il corallo.

Naso: note di viola e frutti rossi.

Gusto: di notevole freschezza e versatilità.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10°-12° circa.

Degustazione: si abbina a crostacei, salumi e formaggi. Si accompagna bene con la pizza.





### Spumante di Falanghina Dolce

*Da un'accurata selezione di uve di Falanghina coltivate nei vigneti di Castelvenere nasce questo vino spumante, attraversato da gocce di luce e gioiose bollicine.*

#### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Falanghina.  
Territorio di produzione: Castelvenere (BN).  
Metodo di coltivazione: a spalliera, con sistema di allevamento a guyot.  
Caratteristiche del terreno: medio impasto con sottosuolo tufaceo.  
Resa per Ettaro: 80 q.  
Raccolta: manuale in piccole casse.  
Vinificazione: diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata di circa 13 °.  
Affinamento: rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati e a temperature controllata.  
Titolo Alcolometrico: 11% Vol.  
Residuo zuccherino: 90g/lt.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante.  
Perlage: fine, setoso e persistente.  
Naso: note di fiori bianchi, pesche e agrumi.  
Gusto: gradevolmente dolce, fresco e delicato.

#### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 6°-8 °.  
Degustazione: Straordinario l'abbinamento con dessert e torte cremose. È un ottimo spumante da brindisi.



### Spumante di Falanghina Extra Dry

*Da un'accurata selezione di uve di Falanghina coltivate nei vigneti di Castelvenere nasce questo vino spumante, attraversato da gocce di luce e gioiose bollicine.*

#### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Falanghina.  
Territorio di produzione: Castelvenere (BN).  
Metodo di coltivazione: a spalliera, con sistema di allevamento a guyot.  
Caratteristiche del terreno: medio impasto con sottosuolo tufaceo.  
Resa per Ettaro: 80 q.  
Raccolta: manuale in piccole casse.  
Vinificazione: diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata di circa 13 °.  
Affinamento: rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati e a temperature controllata.  
Titolo Alcolometrico: 12% Vol.  
Residuo zuccherino: 12g/lt.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro.  
Perlage: fine e persistente.  
Naso: lievi sentori di crosta di pane, delicate reminiscenze di mela verde, agrumi e fiori bianchi.  
Gusto: pieno, di equilibrata acidità e buona persistenza.

#### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 6°- 8 °.  
Degustazione: ottimo come aperitivo, si accompagna a tutto pasto in particolare a piatti a base di pesce.







# TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

## Tenuta Le Vignole

Via Cortesano 203

82030 Faicchio

Benevento

Italy

0824 863714

[info@tenutalevignole.it](mailto:info@tenutalevignole.it)

[www.tenutalevignole.it](http://www.tenutalevignole.it)