



Vini selezionati
con cura e passione,
per garantire
prodotti eccellenti
e genuini.

I Nostri Vini



Tenute Italiane



TENUTE ITALIANE

La nostra gamma include alcuni dei principali vini provenienti da alcune tra le migliori aziende vitivinicole della Terra di Lavoro: dall'**Aglianico** alla **Falanghina**, dal **Fiano di Roccamonfina IGP** al **Galluccio Rosso DOP**.

Vini prodotti rigorosamente da cantine che seguono scrupolosamente la tradizione, piccole ma assolutamente attente alla qualità, la quale è garantita dal sapiente utilizzo di sole uve provenienti dai propri territori.

Acquista online **vini Italiani apprezzati e degustati ovunque**, per i tuoi eventi o per fare bella figura in compagnia di persone speciali.

Bottiglie d'eccellenza al giusto prezzo, che verranno spedite seguendo **attente regole di imballaggio** e recapitate in poche ore ai nostri Clienti.



Vino Bianco - Falanghina Doc



FALANGHINA DOC

Questo vino nasce dall'assemblaggio di diverse uve tipiche dell'Alto Casertano; in questo modo, le diverse caratteristiche dei terreni in cui sono coltivate risaltano tutte all'interno della nostra Falanghina, la quale si presenta aromatica, fresca e strutturata.

La sua caratteristica principale è la spiccata acidità, lasciando al palato un fresco sapore contraddistinto da note minerali.

Di colore giallo paglierino, all'olfatto risulta fruttato e floreale, con sentori di pesca tabacchiera, susina e fiori bianchi.

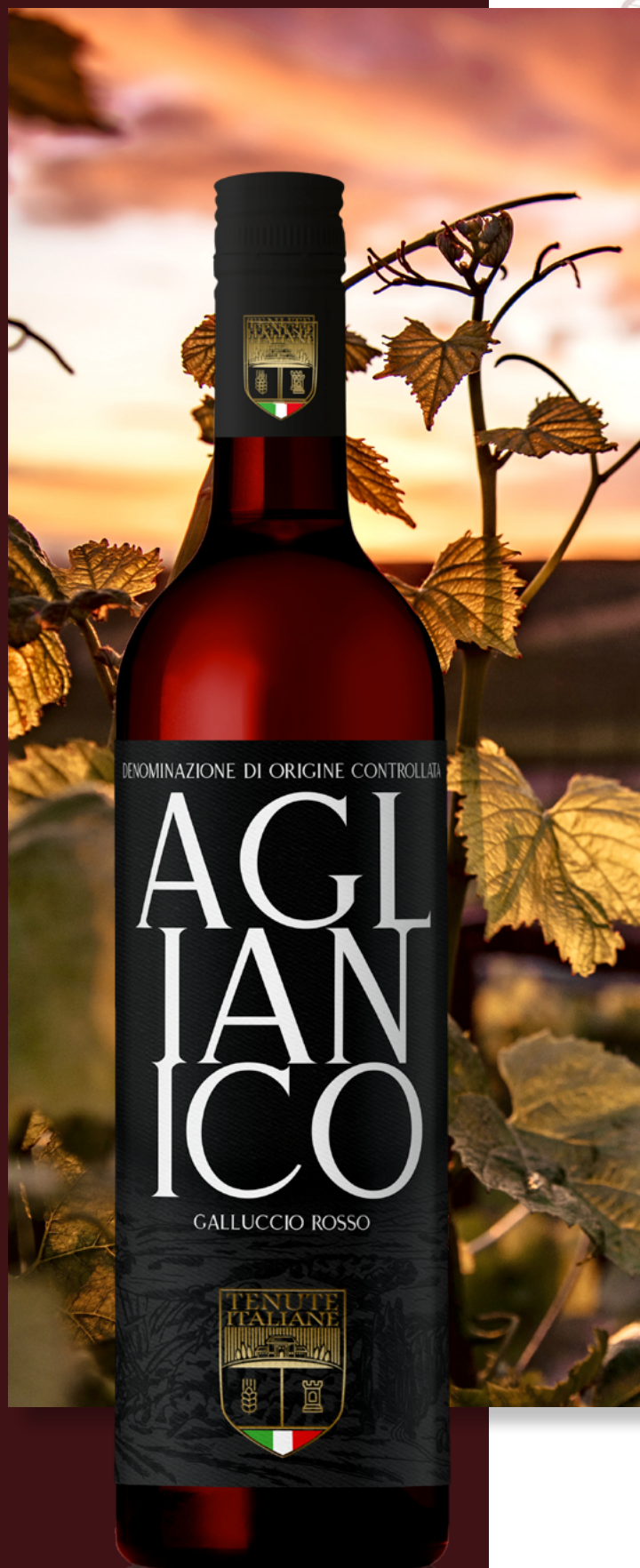
Ideale da degustare come aperitivo, eccellente da abbinare a frittiture vegetali e di pesce, tagliolini ai frutti di mare, grigliate di pesce azzurro, crostacei e molluschi.

Ottimo anche abbinato a carni bianche.

Gradazione alcolica: 13.5°
Annata: 2018



Vino Rosso - Aglianico Doc



AGLIANICO DOC

Elegante ed essenziale, è un vino discretamente strutturato, corposo e tannico ma allo stesso tempo aromatico.

Non si tratta di un vino leggero, anche se con il passare del tempo l'acidità diminuisce.

Il profumo ed il gusto sono intensi e fruttati

(si possono apprezzare sentori di amarena, ciliegia e frutti rossi), tendenti allo speziato, mentre il colore è rosso rubino.

Al palato si presenta vivo, ben bilanciato, lievemente tannico.

Oltre all'intensità, ciò che contraddistingue l'Aglianico è la sua durezza: questo è il motivo per il quale non va bevuto "giovane" ma va degustato con il giusto tempo di maturazione. Consigliamo l'abbinamento a salumi speziati, arrosto di maiale nero casertano, selvaggina e formaggi a media e lunga stagionatura, come il nostro Caciocavallo.

Gradazione alcolica: 13.5°

Annata: 2018



GRAN
RISERVA

Vino Rosso - Aglianico Riserva Doc



AGLIANICO RISERVA DOC

Questo vino nasce dalle uve raccolte nei vigneti nella zona di Galluccio, lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina.

Si tratta di un'eccellenza della Terra di Lavoro, un prodotto vivace e fruttato, di grande freschezza; esso si ottiene dalla fermentazione dei grappoli a bassa temperatura ed il successivo affinamento, prima in botti d'acciaio e poi in barrique di rovere, per periodi medio-lunghi.

È un vino dal gusto particolarmente corposo, con un leggero retrogusto di ciliegia e spezie e, dal colore rosso rubino con riflessi porpora.

Al palato risulta equilibrato, caldo e morbido, con tannini equilibrati.

Ideale da degustare sia in purezza che abbinato alle carni rosse ed ai formaggi stagionati, come il nostro Pecorino Canestrato.

Gradazione alcolica: 14°

Annata: 2018



Vino Rosato - Rosato di Roccamonfina Igt



ROSATO DI ROCCAMONFINA IGT

Questo vino si caratterizza per il suo colore rosa intenso e per il suo sapore morbido, delicato e vellutato. Presenta sentori di frutta rossa, in particolare di mele annurche. Una marcata acidità dona a questo vino una freschezza che prolunga la sua apprezzabilità per diversi mesi. È un vino che si sposa benissimo con svariate pietanze: dai primi piatti alle minestre, dai secondi di pesce fino alla nostra Mozzarella di Bufala DOP o alla pizza margherita prodotta con i nostri panetti di impasto per pizza.

Gradazione alcolica: 12°
Annata: 2018





I NOSTRI VINI

VINI BIANCHI

Vini bianchi vivaci, freschi ed armonici, nati dalla lavorazione di uve tipiche della Terra di Lavoro. I vitigni dai quali si produce il vino bianco sono quelli a bacca bianca, di colore principalmente verde o giallo. Generalmente si ottengono dalla fermentazione del mosto d'uva bianca, senza macerazione della buccia (la cosiddetta vinificazione in bianco, diversa da quella in rosso, in cui si lasciano fermentare insieme succo d'uva e parti solide).

Presentano caratteristiche che rendono speciale ogni bottiglia, mischiando note di fiori, frutti e erbe aromatiche.

Regalano vivaci esplosioni di aromi e sapori, che sono principalmente adatti all'abbinamento al pesce ed in particolare ai crostacei.

VINI ROSSI

Il vino rosso rappresenta l'anima creativa della conoscenza enologica dell'uomo.

Le sue origini risalgono alla notte dei tempi e sono strettamente connesse alla storia ed alla cultura di paesi a forte vocazione vinicola, come Italia e Francia.

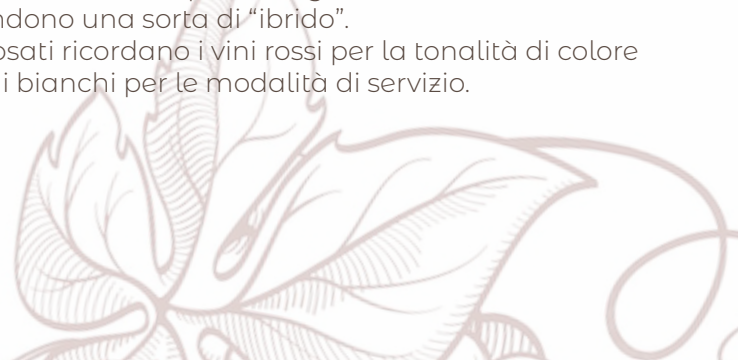
Mettiamo a disposizione dei nostri Clienti una selezione di vini rossi provenienti principalmente dall'Alto Casertano, zona notoriamente famosa per rossi quali l'Aglianico ed il Galluccio Rosso DOP.

VINI ROSATI

I vini rosati sono prodotti con uve a bacca nera, riducendo al minimo il tempo di macerazione a contatto tra bucce e vinaccioli: in questo modo solo una piccola parte delle sostanze coloranti e dei tannini viene ceduta al vino.

Per questo processo si mettono in atto particolari tecniche di vinificazione (la cosiddetta "vinificazione in rosato"). I rosati sono molto versatili dal punto di vista degli abbinamenti. Questa tipologia di vino è posizionata in un mondo a sé, sotto ogni punto di vista: dalle modalità di produzione alle qualità organolettiche, che lo rendono una sorta di "ibrido".

I rosati ricordano i vini rossi per la tonalità di colore ed i bianchi per le modalità di servizio.





TENUTE ITALIANE

Viale Bonomi, 4
03043 Cassino (FR)

Tel. 388 485 1170
Tel. 328 7534 100