

LES VOLCANIQUES

PARTIE 5

ITALIE

CAMPANIE / BASILICATA



VULCANICO 2017 (BASILICATA)

PATERNOSTER - www.paternostervini.it

Contrada Valle del Titolo

Barile 85022 (PZ)

Cépage(s) : Falanghina 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Différentes parcelles dans la zone du Vulture.
(IGP Basilicata)

Vinification : En cuve inox à basse température (16/18°)

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 5 mois

Divers / Prix : 12,90 EUR





GRECO DI TUFO 2018 (CAMPANIE)

Azienda Agricola TORRICINO di Stefano di Marzo - www.torricino.it

Località Torricino, 5,

83010 Tufo AV

Cépage(s) : Greco di Tufo

Vignes plantées en 1970 et 1998

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Vignobles de Tufo à 300 m alt.

Débris volcaniques, argiles et calcaire

Vinification : Longue fermentation de 40 jours à très basse température en cuve inox après cryomacération de 12 h

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 6 mois

Divers / Prix : 14,30 EUR





FIANO DI AVELLINO PIETRACALDA 2018 (CAMPANIE)

FEUDI DI SAN GREGORIO - www.feudi.it

Località Cerza Grossa,
83050 Sorbo Serpico AV

Cépage(s) : Fiano 100%
Rendement 60 qt / ha

Mode de culture : Raisonnée
Terroir : Sorbo Serpico, parcelle Pietracalda
Argiles, sables et cendres volcaniques

Vinification : En cuve inox à 16/18°

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 4 mois avec bâtonnages
Divers / Prix : 15,60 EUR





LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO 2018 (CAMPANIE)

Cantine VILLA DORA dalla famiglia Ambrosio - www.cantinevilladora.it

Strada Provinciale Zabatta, 252

80040 Terzigno NA

Cépage(s) : Coda di volpe 80%, falanghina 20%
Vigne de 1985. Rendement 70 qt / ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Vigna del Vulcano (Parco Nazionale del Vesuvio)

Cendres et cailloux volcaniques

Vinification : En cuve inox après macération à froid de 6 à 8h

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 8 mois

Divers / Prix : 15,70 EUR





FALERNO DEL MASSICO BIANCO ANTHOLOGIA 2017 (CAMPANIE)

MASSERIA FELICIA Az. Agr. Da Maria Felicia Brini - www.masseriafelicia.it

SP 104 - Loc. San Terenzano - Frazione Carano,

81037 Sessa Aurunca CE

Cépage(s) : Falanghina 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Tuf gris et cendres au pied du mont Massico.

Vinification : FA en cuve inox.

Elevage : En cuve inox puis en bouteilles pendant 3 mois

Divers / Prix : 15,20 EUR





ISCHIA BIANCOLELLA FRASSITELLI 2017 (CAMPANIE)

CASA D'AMBRA - www.dambravini.com

Via Mario d'Ambra, 16

80075 Forio d'Ischia - NA

Cépage(s) : Biancolella 100%

Mode de culture : Biologique

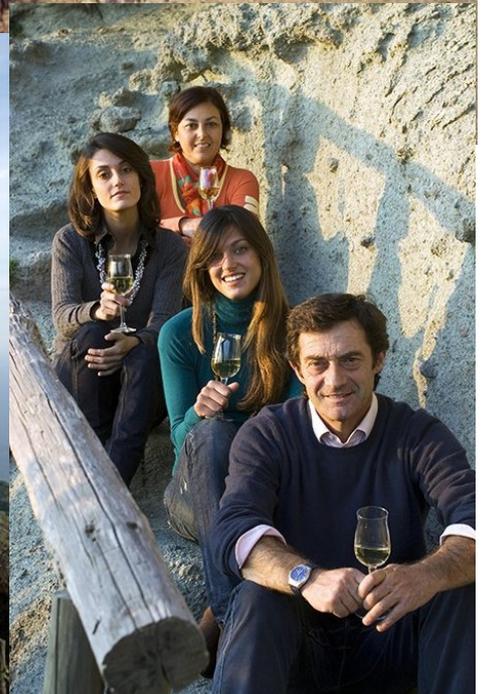
Terroir : Ile d'Ischia. Tenuta Frassitelli (Pietra Martone e Tifeo). Alt.

600m. Coteaux et terrasses très pentues. Exposition SSO.

Vinification : En cuve inox. Décantation du moût à froid.

Elevage : En cuve inox sur lies avec bâtonnages.

Divers / Prix : 17,40 EUR





ISCHIA FORASTERA 2018 (CAMPANIE)

CENATIEMPO - www.cenatiempovinidischia.it

Via Baldassarre Cossa, 84

80077 Ischia NA

Cépage(s) : Forestera 100%

Mode de culture : Biodynamie

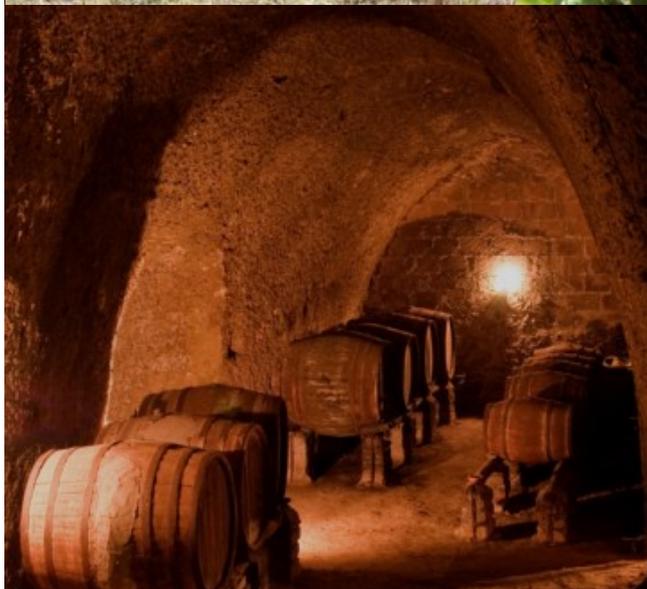
Terroir : Ile d'Ischia. Terrasses au Lacco Ameno. Alt. 200m.

Exposition ouest.

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve inox sur lies avec bâtonnages.

Divers / Prix : 20,40 EUR





ISCHIA BIANCO LEFKOS 2017 (CAMPANIE)

CENATIEMPO - www.cenatiempovinidischia.it

Via Baldassarre Cossa, 84

80077 Ischia NA

Cépage(s) : Biancolella et forestera (90%), greco et fiano (10%)
Achat partiel de raisins.

Mode de culture : Biodynamie

Terroir : Ile d'Ischia. Serra Fontana (zone de Forio). Alt. 350m.

Exposition sud-ouest.

Vinification : En cuve ciment

Elevage : En cuve ciment sur lies pendant 2 mois avec bâtonnages.

Divers / Prix : 20,20 EUR





VESUVIO CAPRETTONE 2017 (CAMPANIE)

TENUTA DELLE GINESTRE da Giacomo Ascione - www.vignadelleginestre.it
Via Cola, 21,
80042 Boscotrecase NA,

Cépage(s) : Caprettone

Mode de culture : Raisonnée
Terroir :

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve
Divers / Prix : 21,20 EUR





GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA 2018 (CAMPANIE)

Az. Agr. BENITO FERRARA di Gabriella Ferrara - www.benitoferrara.it
Frazione San Paolo, 14
83010 Tufo AV

Cépage(s) : Greco di Tufo
Vignes plantées en 1940, 1950, 1960, et 2000

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Vignobles de San Paolo—Tufo à 500 m alt. Exposition est.
Débris volcaniques, argiles et calcaire

Vinification : Fermentation en cuve inox

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 7 mois (avec bâtonnage)

Divers / Prix : 21,00 EUR





GRECO DI TUFO TERRANTICA ETICHETTA BIANCA 2012 (CAMPANIE)

I FAVATI - www.cantineifavati.it

Piazza di Donato Barone, 41

83020 Cesinali AV

Cépage(s) : Greco di Tufo (vendanges tardives)
Jeunes vignes. Rendement 80 kg/ha.

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Vignobles de Lapio et Tufo à 500 m alt. Parcelles nord.

Débris volcaniques, argiles et calcaire

Vinification : En cuve inox après cryomacération.

Elevage : En cuve inox pendant un an puis en bouteille (pas de filtration)

Divers / Prix : 24,93 EUR





LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO 2017 (CAMPANIE)

TENUTA DELLE GINESTRE da Giacomo Ascione - www.vignadelleginestre.it
Via Cola, 21,
80042 Boscotrecase NA,

Cépage(s) : Piediroso, aglianico, sciascinoso

Mode de culture : Raisonnée

Terroir :

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve

Divers / Prix : 16,60 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE PIAN DEL MORO 2011 (BASILICATA)

MUSTO CARMELITANO - www.mustocarmelitano.it

Via Pietro Nenni, 23
85020 Maschito (PZ) - Italia

Cépage(s) : Aglianico 100% (vieilles vignes)

Mode de culture : Biologique

Terroir : Localité de Pian del Moro.

Vinification : FA en cuve inox. Macérations de 20 à 30 jours

Elevage : En cuve inox puis en tonneaux de 500 litres puis en bouteilles
chaque fois pendant 12 mois

Divers / Prix : 21,80 EUR





IRPINIA CAMPI TAURASINI CRETAROSSA 2012 (CAMPANIE)

I FAVATI - www.cantineifavati.it

Piazza di Donato Barone, 41

83020 Cesinali AV

Cépage(s) : Aglianico
Vignes de 15 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Parcelle de Cretarossa à Venticano et San Mango

Débris volcaniques et argiles

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En barriques (en partie neuves) pendant 2 ans

Divers / Prix : 20,25 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE SERRA DEL PRETE 2008 (BASILICATA)

MUSTO CARMELITANO - www.mustocarmelitano.it

Via Pietro Nenni, 23
85020 Maschito (PZ) - Italia

Cépage(s) : Aglianico 100% (vieilles vignes)

Mode de culture : Biologique

Terroir : Localité de Serra del Prete.

Vinification : FA en cuve inox.

Elevage : En cuve inox puis en cuve ciment pendant 6 mois puis en bouteilles pendant 12 mois

Divers / Prix : 21,50 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE RE MANFREDI 2013 (BASILICATA)

TERRE DEGLI SVEVI - www.gruppoitalianovini.it/.../brand/re-manfredi

Località Pian di Camera

85029 Venosa (PZ).

Cépage(s) : Aglianico 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Localité de Venosa. Alt. 420 m

Vinification : Traditionnelle

Elevage : En barriques

Divers / Prix : 23,40 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE RISERVA CASELLE 2012 (BASILICATA)

Casa Vinicola D'ANGELO - www.dangelowine.com

Via Padre Pio 8 ,

Rionero in Vulture 85028 (PZ)

Cépage(s) : Aglianico 100%
Rendement 45 hl/ha

Mode de culture : Raisonnée / bio non déclaré

Terroir : Vigna Caselle. Exposition ESE, alt. 400 m

Vinification : Traditionnelle en cuve de 80 hl avec macération de 15 jours

Elevage : En foudres pendant 2 ans puis encore 2 ans en bouteilles

Divers / Prix : 24,15 EUR





IRPINIA CAMPI TAURASINI EREMO SAN QUIRICO 2013 (CAMPANIE)

Societa Agricola NATIV - www.vininativ.it

Contrada Ruvitiello snc

83065 Grottaminarda (AV)

Cépage(s) : Aglianico 100%

Certaines vignes sont centenaires

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Taurasi 500 m alt

Vinification : Egrappage et léger foulage puis FA en cuve inox (macération de 20 jours)

Elevage : En barriques neuves pendant 18 mois

Divers / Prix : 17,90 EUR





FALERNO DEL MASSICO ROSSO RIS. ETICHETTA BRONZO 2011 (CAMPANIE)

MASSERIA FELICIA Az. Agr. Da Maria Felicia Brini - www.sp104.com
SP 104 - Loc. San Terenzano - Frazione Carano, 81037 Sessa Aurunca CE

Cépage(s) : Aglianico 80%, piedirosso 20%

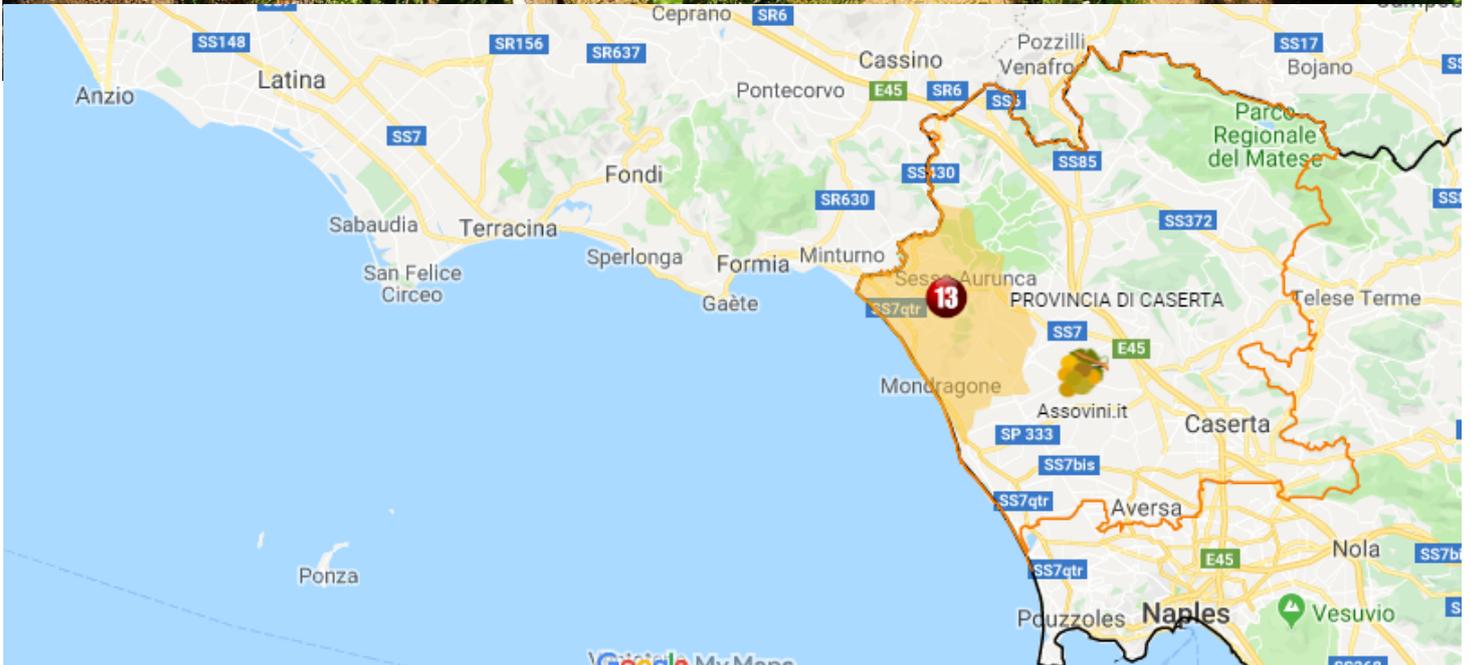
Mode de culture : Biologique

Terroir : Tuf gris et cendres au pied du mont Massico.

Vinification : FA en cuve tronconique de bois.

Elevage : En barrique pendant un an puis en bouteilles pendant 12 mois

Divers / Prix : 28,50 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2013 (BASILICATA)

ELENA FUCCI Azienda Agricola - www.elemafuccivini.com

C.da Solagna del Titolo

85022 BARILE (PZ)

Cépage(s) : Aglianico 100%

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : 6 ha au pied du Monte Vulture à 650 m alt.

Vinification : FA en cuve inox à 22/24 ° (égrappage total)

FML en barriques

Elevage : En barriques de 200 litres (50% neuves) pendant 12 mois puis

12 mois en bouteilles

Divers / Prix : 35,00 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE DON ANSELMO 2013 (BASILICATA)

PATERNOSTER - www.paternostervini.it

Contrada Valle del Titolo

Barile 85022 (PZ)

Cépage(s) : Aglianico 100% vieilles vignes

Mode de culture : Biologique

Terroir : Parcelle sur Barile à 600 m alt.

Vinification : Egrappage total; macération de 15 jours à 25/28° avec remontages et délestages

Elevage : Moitié en foudre et moitié en barriques pendant 12 mois

Divers / Prix : 35,00 EUR





ROCCAMONFINA TERRA DI LAVORO 2012 (CAMPANIE)

Fattoria GALARDI - www.galardi.net

S.P. Sessa Mignano Fraz. San Carlo

81037 Sessa Aurunca (Caserta)

Cépage(s) : Aglianico 80%, piedirosso 20%
4500 pied / ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Zone du volcan de Roccamonfina. Alt. 400 à 500m.

Expositon SO. Communes de Galluccio et Sessa Aurunca

Vinification : En cuve inox avec macération de 20 jours avec pigeages plusieurs fois par jour.

Elevage : En barriques neuves (chêne de l'allier) pendant 12 mois

Divers / Prix : 46,05 EUR

