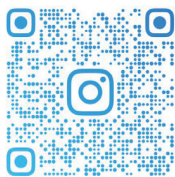




33 Filari



TENUTA33FILARI

33 Filari Azienda Agricola Srl

Contrada San Leonardo 35
82034 - San Lorenzo Maggiore (Benevento)

Tel. 348 8259297 - 348 3894433
tenutatrentatrefilari@gmail.com

📷 tenuta33filari

Da casa di campagna ad azienda agricola. Da semplice idea a prodotto di qualità.

Come nasce Quàntene, Falanghina del Sannio dop.

L'amore per la terra accompagna da sempre la famiglia Greco. Nel 1997 Carlo e Carla acquistano un casolare nella piana di San Lorenzo Maggiore; un giardino e qualche ulivo, con il solo scopo di avere un posto dove trascorrere del tempo a contatto con la natura.

In un tempo difficile, ancora una volta la casa di campagna è il punto fermo che tiene insieme la famiglia, il “luogo dove tornare” per le giovani figlie Enrica e Alessandra. Nasce così una piccola azienda agricola ricettiva.

Il passo successivo è un vigneto dove creare un prodotto di alta qualità. Trentatré filari di uva attentamente selezionata destinata alla produzione di Falanghina docg. Di qui il nome dell'azienda, 33 Filari Srl.

Il design ideato da Enrica, la sagoma della “Dormiente del Sannio” che osserva amorevolmente una nuova creatura sotto di sé, racchiude il senso della tradizione che unisce vecchi sapori e nuova vita. Insieme allo spirito artistico di Alessandra, le due ragazze hanno poi indicato la direzione giusta per un consistente impatto mediatico e cura dei social.

Sabino Genovese, il giovane enologo responsabile del progetto, afferma: «Aprire una bottiglia significa affacciarsi nell'anima di un produttore, degustarla vuol dire vivere un territorio ed è proprio questo l'obiettivo di 33 Filari».

La Falanghina viene raccolta manualmente e trasportata in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero per ottenere il mosto fiore.

La vinificazione e l'affinamento sulle fecce fini per 4 mesi avviene interamente in tini di acciaio.

Gli odori primari sono stati preservati con un'accurata selezione, per questo la prima produzione è di sole quattromila bottiglie, rigorosamente numerate.