

VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO

CLASSICI CAMPANIA

Quotidiani d'Irpinia

Autoctoni

Classici

jade

Spumante Metodo Martinotti

Uve: Falanghina

Terreno: collinare, ricco e a medio impasto, sito nel beneventano

Vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: inoculo della fermentazione con starter di lieviti

autoctoni e controllo della temperatura a 15-16°C. Presa di spuma lenta (30giorni), riposo sulle "fecce nobili" alla temperatura di -3°C per 4 mesi.

Note: Perlage fine e persistente
Suggerzioni di mela verde e fiori di campo. Spumante di grande freschezza, il lato elegantemente brioso della Campania

Abbinamento: un classico per gli aperitivi, si sposa bene con le frittiture e antipasti freddi di pesce

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Sparkling Charmat Method

Grape: Falanghina

Soil: hilly, rich and medium textured, located in the Benevento area

Harvest: last ten days of September.

Winemaking: first fermentation with inoculated yeast with temperature control at 15-16 °C. Second fermentation (30 days), wine kept on the lees at -3 °C for 4 months

Notes: Fine and persistent
Suggestions of green apple, flowers and great freshness. The elegantly sparkling side of Campania.

Pairing: cured meats, light cheeses, simple vegetable dishes

Serving temperature: 8 - 10 °C



jaleo

Spumante Metodo Martinotti

Uve: Falanghina

Terreno: collinare, ricco di calcio e roccia arenacea , sito nella zona d'Irpinia

Vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: inoculo della fermentazione con starter di lieviti autoctoni e controllo della

temperatura a 15-16°C. Presa di spuma lenta (30 giorni), riposo sulle "fecce nobili" alla temperatura di -3°C per 6 mesi.

Note: Perlage fine e persistente
sensazioni di fiori bianchi, pera gialla ed albicocca.
Spumante di grande freschezza e complessità, con un retrogusto pieno ed armonioso

Abbinamento: antipasti crudi di mare
primi piatti con molluschi

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Sparkling Charmat Method

Grapes: Falanghina

Soil: hilly, rich in calcium and arenaceous rock, located in the Irpinia area

Harvest: last ten days of September

Winemaking: inoculation of the fermentation with inoculated yeast and control of the temperature at 15-16 °C. Taking of slow foam (30 days), rest on the "noble lees" al temperature of -3 °C for 6 months.

Notes: Fine and persistent perlage
sensations of white flowers, yellow pear and apricot. Sparkling wine of great freshness and complexity, with a full and harmonious aftertaste

Pairings: raw seafood appetizers, first courses with shellfish

Serving temperature: 8 - 10 °C



LE SORBOLE AGLIANICO

Uve: Aglianico

Terreno: collinare, calcareo argilloso

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione condotta anche con starter di lieviti autoctoni, in acciaio per circa 3 mesi

Note: La carica tannica espressiva dell'Aglianico e il ventaglio di frutti rossi freschi di sottobosco conferiscono a questo vino piacevolezza ed appagante serbevolezza

Abbinamento: si sposa bene con i salumi, sughi di carne a base di pomodoro, formaggi leggermente stagionati

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Grape: *Aglianico*

Soil: *hilly, clayey limestone.*

Harvest: *October*

Winemaking: *maceration for about 10 days, fermentation partially carried out with inoculated yeast*

Notes: *tannic sensations notes of fresh red berries give this wine pleasant and satisfying, then 3 months in steel tank*

Pairing: *it goes well with cured meats, tomato-based meat sauces, slightly aged cheeses*

Serving temperature: *14-16 °C*



LE SORBOLE FALANGHINA

Uve: Falanghina

Terreno: collinare, ricco e a medio impasto

Vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione condotta anche con starter di lieviti autoctoni

Note: Gradevole, dai freschi sentori leggermente agrumati, trova nella sapidità il suo legame più intimo

Abbinamento: ottimo come aperitivo, insalate, antipasti freddi di mare

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Grape: *Falanghina*

Soil: *hilly, rich and medium textured*

Harvest: *beginning September*

Winemaking: *soft pressing, pressing whole bunches, cold static clarification, fermentation with inoculated yeast, then 3 months in steel tank*

Notes: *Pleasant, with fresh, slightly citrus scents*

Pairing: *Fish, shellfish, pasta with pesto sauces or light tomato sauces*

Serving Temperature: *8-10 °C*



AGLIANICO ROSATO

Uve: Aglianico

Terreno: collinare, di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argillo-calcareo.

Vendemmia: fine ottobre, primi di novembre.

Vinificazione: macerazione per circa 6/8 ore, fermentazione condotta con lieviti selezionati, a temperatura controllata

Note: Un rosato con potenza e fragranza di fiori di campo e frutti rossi, ricco di estratti e glicerina.

Abbinamento: ideale con piatti freddi a base di crostacei, carni bianche o la pizza

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Grape: Aglianico

Soil: hilly, mainly volcanic, but also clay-limestone

Harvest: late October, early November

Winemaking: maceration for about 6/8 hours, fermentation conducted with selected yeasts, at controlled temperature (18-20°C), then 3 months in steel tank

Notes: A rosé with the power and fragrance of wild flowers and red fruits, rich in extracts and glycerin

Pairing: ideal with cold dishes based on shellfish, white meats or pizza

Serving temperature: 8-10 °C



FALANGHINA

Uve: Falanghina

Terreno: collinare, ricco di medio impasto, sito nel beneventano

Vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, Fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, dopodichè minimo 3 mesi in acciaio

Note: kiwi, lime e pompelmo, citronella, gelsomino sviluppati per rimanere integri a lungo

Abbinamento: piacevole da bere con antipasti di mare, pasta con molluschi, formaggi freschi

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Grape: Falanghina

Soil: hilly, rich and medium textured, located in the Benevento area

Harvest: last decade of September

Winemaking: soft pressing of whole bunches, cold static clarification, fermentation partially carried out with inoculated yeasts, then minimum 3 months in steel tank

Notes: Kiwi, lime and grapefruit, lemongrass, jasmine developed to remain intact for a long time

Pairing: pleasant to drink with seafood starters, pasta with shellfish, fresh cheeses

Serving Temperature: 8-10 °C



PIEDIROSSO

Uve: Piedirosso.

Terreno: collinare di medio impasto sito nel comune di Torrecuso provincia di Benevento.

Vendemmia: prima settimana di ottobre.

Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Note: Ciliegia, fragola e tenui richiami di violetta, tannini morbidi e rotondi conferiscono al vino freschezza, nel rispetto del terroir.

Abbinamento: polpette al sugo, pizza, pollo fritto

Temperatura di servizio: 14-16°C

Grape: Piedirosso.

Soil: medium-textured hill located in the village of Torrecuso in the province of Benevento.

Harvest: first week of October

Winemaking: maceration for about 10 days, fermentation partially carried out with inoculate yeast, fully malolactic fermentation.

Notes: Cherry, strawberry and soft hints of violet, soft and round tannins give the wine freshness.

Pairing: meatball in tomato sauce, pizza, fried chicken

Serving temperature: 14-16 °C



AGLIANICO

Uve: Aglianico.

Terreno: collinare, di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argilloso-calcareo.

Vendemmia: fine ottobre.

Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Note: Polposo, speziato e dai tannini vitali, espressi con la maggiore morbidezza possibile.

Abbinamento: pasta con ragù di carne, coniglio al forno, formaggi semi duri

Temperatura di servizio: 14-16°C

Grape: Aglianico.

Soil: hilly, mainly volcanic, but also clay-limestone.

Harvest: Late October.

Winemaking: Notes: maceration for about 10 days, fermentation partially carried out with inoculate yeast, fully malolactic fermentation.

Notes: Pulpy, spicy with fresh tannins, great expression of softness.

Pairing: pasta with meat sauce, baked rabbit, semi-hard cheeses

Serving temperature: 14-16°C



FIANO DI AVELLINO

Uve: Fiano

Terreno: fresco, molto soffice e di origine vulcanica, dalle colline site tra i comuni di Atripalda e S. PotitoUltra.

Vendemmia: prima decade di ottobre.

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, dopodichè 4 mesi in acciaio

Note: La vena floreale, limpida, resa con la massima purezza per un vino elegante e di struttura naturalmente complessa e aggraziata

Abbinamento: Ideale con pasta o risotti ai frutti di mare, pesce bianco al forno o alla griglia, pollame in salsa

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Grape: Fiano

Soil: fresh, very soft volcanic origin, from the hills located between the village of Atripalda and S. PotitoUltra

Harvest: first ten days of October

Winemaking: soft pressing of whole bunches, cold static clarification, fermentation partially carried out with inoculated yeasts, then 4 months in steel tank

Notes: floral backbone, limpid, pure, an elegant wine with a naturally complex and graceful structure

Pairing: Ideal with seafood pasta or risotto, baked or grilled white fish, poultry in sauce

Serving temperature: 10-12 °C



GRECO DI TUFO

Uve: Greco

Terreno: deriva dal disfacimento nei millenni di arenarie, ricchissime di carbonato di calcio, site nel comune di Montefusco.

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, dopodichè 4 mesi in acciaio.

Note: cremoso con ripulente mineralità allo stesso tempo, è un vino di spiccata tipicità e dal carattere aromatico e inconfondibile

Abbinamento: baccalà fritto oppure in umido, primi piatti con crostacei, agnello al forno

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Grape: Greco

Soil: sandstones, rich in calcium carbonate, located in the village of Montefusco

Harvest: second decade of October

Winemaking: soft pressing of whole bunches, cold static clarification, fermentation partially carried out with inoculated yeasts, then 4 months in steel tank

Notes: creamy and mineral at the same time, it is a wine with a strong typicality, aromatic and a true character

Pairing: fried or stewed cod, first courses with shellfish, baked lamb

Serving temperature: 10-12 °C



TAURASI

Uve: Aglianico

Terreno: prevalentemente vulcanico e argilloso-calcareo

Vendemmia: prima decade di novembre

Vinificazione: macerazione per circa 12 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente in rovere francese. Affinamento di 14 mesi in barriques di rovere francese, oltre ad almeno 30 mesi in bottiglia

Note: profumi di viola, marasca, chiodi di garofano e tabacco, tannico e mediamente alcolico

Abbinamento: si completa con carni rosse alla griglia, selvaggina, formaggi duri e stagionati

Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C



Grape: Aglianico

Soil: mainly volcanic, clay-limestone

Harvest: first ten days of November

Winemaking: maceration for about 12 days, fermentation carried out with inoculated yeast, fully malolactic fermentation in French oak. Aging for 14 months in French oak barrels, then another 30 months in bottle

Notes: aromas of violet, sour cherry, cloves and tobacco, tannic and moderately alcoholic

Pairing: it match well with grilled red meats, game, hard and aged cheeses

Serving temperature: 18 - 20 ° C

VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO

CLASSICI PUGLIA

ORUS

NEGROAMARO

Uve: Negroamaro

Terreno: di medio impasto, argilloso calcareo

Vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente, dopodichè affinamento in acciaio per circa 6 mesi

Note: sentori fruttati di amarena e prugna, sensazioni speziate di tabacco e carruba

Abbinamento: si sposa bene con bolliti, zuppe di legumi, polpette al sugo

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C

Grape: Negroamaro

Soil: medium-textured, clayey limestone

Harvest: second decade of September

Winemaking: maceration for about 7 days, fermentation with inoculated yeasts, malolactic fermentation completely carried out, then 6 months in steel tank

Notes: Roundness and juiciness of taste, wine rich in aromas supported by flowers to wild red and black fruits, marked by great freshness

Pairing: match well with stews meats, legume soups, meatballs with tomato sauce

Serving temperature: 16 - 18 ° C

Orus



PRIMITIVO

Uve: Primitivo

Terreno: di medio impasto, argilloso-calcareo.

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Vinificazione: macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente, dopodichè affinamento in acciaio per circa 6 mesi

Note: Gran fittezza estrattiva e avvolgente equilibrio gustativo. Ricco di frutta a bacca nera supportato da una buona vena acida e tannini vellutati

Abbinamento: carni rosse alla brace, zuppe di legumi, maiale al forno

Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C

Grape: Primitivo

Soil: medium-textured, clayey limestone

Harvest: second decade of September

Winemaking: maceration for about 7 days, fermentation with inoculated yeasts, malolactic fermentation completely carried out, then 6 months in steel tank

Note: Great structure, very dense and well balanced. Rich in black berry fruit supported by a good acidity and smooth tannins

Pairing: grilled red meats, legume soups, baked pork

Serving temperature: 18 - 20 ° C



PRIMITIVO DI MANDURIA

Uve: Primitivo

Terreno: di medio impasto, argilloso e calcareo

Vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: macerazione per circa 12 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente, affinamento per 14 mesi in barriques di rovere francese

Note: Potente aroma mora e prugna, integrato da una notevole nota speziata di cacao, una buona acidità e tannini morbidi rendono questo vino armonico

Abbinamento: carni rosse alla brace, agnello o capretto al forno, formaggi duri e stagionati

Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C



Grape: Primitivo

Soil: medium-textured, clayey limestone

Harvest: third decade of September

Winemaking: maceration for about 12 days, fermentation with inoculated yeasts, malolactic fermentation completely carried out, aging for 14 months in French oak barriques

Notes: Powerful aroma of black berry fruit, integrated by a remarkable spiciness, good acidity and soft tannins make this wine harmonious

Pairing: grilled red meats, baked lamb or young goat, hard and aged cheeses

Serving temperature: 18 - 20 ° C



VINOSIA

LUCIANO ERCOLINO