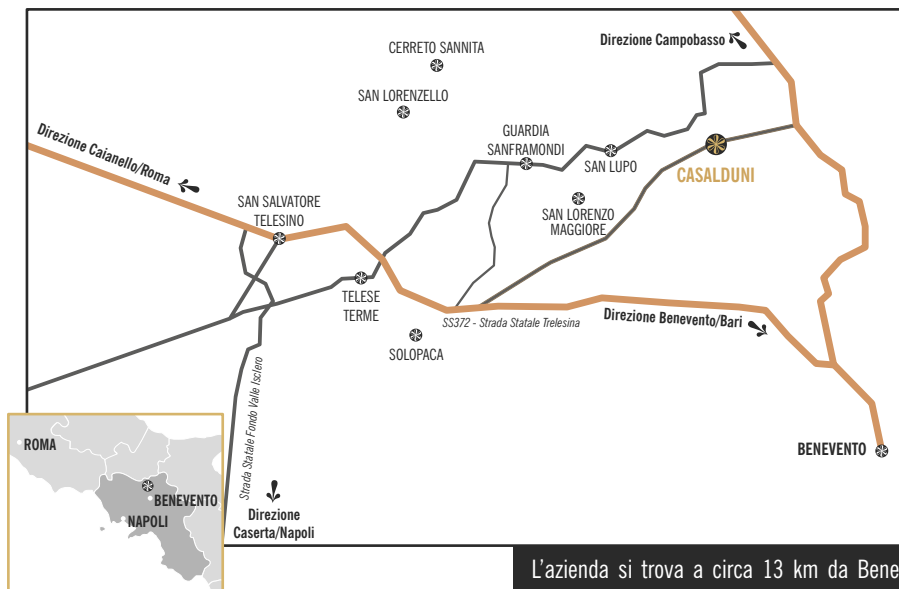


dove siamo



L'azienda si trova a circa 13 km da Benevento si percorre la strada provinciale Telesina si arriva a Casalduni si continua a salire e si arriva in località Crocella a circa 350 metri su livello del mare

TERRANTIQUA
Azienda Agricola

C.da Crocella - 82027 Casalduni (BN)

Gianluca +39 329 3759139

www.terrantiqua.it - info@terrantiqua.it



•TERRANTIQUA•

Linea Bioe



chi siamo


TERRANTIQUA

L'azienda agricola Terrantiqua vanta tra le sue origini tre generazioni di olivicoltori e viticoltori, conservando ancora oggi gli antichi metodi di coltivazione nel pieno rispetto dell'ambiente.

I vigneti di Terrantiqua sono situati su terreni di argille e arenarie fossilifere risalenti a 60/100 milioni di anni fa. Gli strati di fossili hanno creato grandi quantità di minerali e sostanze organiche, assorbite dalle nostre viti e che conferiscono al vino particolari proprietà organolettiche (sapidità, aromaticità e sostanze antiossidanti e in particolare di resveratrolo).
Fin dal 1800 Terrantiqua è stata sempre considerata punto di riferimento per la vinificazione e ancora oggi è possibile ammirare le attrezzature risalenti a quell'epoca, debitamente conservate.



**AGLIANICO
sannio**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA

Bioe

Vitigno:
Aglianico 100%

Zona di produzione:
Colline Sannio Beneventano

Altitudine vigneti:
250/400 m.s.l.m.

Vino colore rosso rubino, limpido profumi intensi e complessi di frutti rossi; gusto secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità, la presenza di fossili e sedimenti marini, conferiscono al vino una nota di mineralità unica. Morbido e persistente, di ottima struttura.



**FALANGHINA
del sannio**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA

Bioe

Vitigno:
Falanghina in purezza

Zona di produzione:
Colline Sannio Beneventano

Altitudine vigneti:
250/400 m.s.l.m.

Vino di colore giallo paglierino, cristallino, consistente profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali e frutta esotica gusto secco, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato ed armonico.



**greco
del sannio**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA

Bioe

Vitigno:
Greco in purezza

Zona di produzione:
Colline Sannio Beneventano

Altitudine vigneti:
250/350 m.s.l.m.

Vino di colore giallo paglierino, cristallino, consistente profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali e frutta pesca nettarina, nespola, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato ed armonico.



**vino spumante
extra-dry**
1877

Le uve raccolte con una buona maturazione fenolica, con selezione delle prime frazioni del mosto e fermentato a bassa temperatura. Spumantizzato con il metodo Charmat. Dopo la presa di spuma rimane per 6 mesi sui lieviti.

Epoca di vendemmia:
Metà settembre con raccolta manuale.

Caratteristiche organolettiche: vino di colore giallo paglierino, con note di frutta a polpa bianca e da eleganti sentori floreali. Gusto fragrante, moderatamente acido e un ottimo perlage abbastanza persistente. Ideale come aperitivo, antipasti, e piatti a base di pesce.