



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



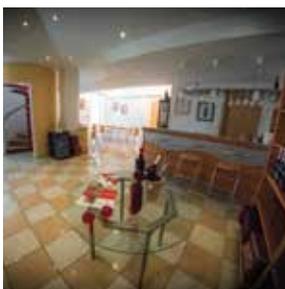
“Amiamo la vite perché è come noi: radici nella terra e sguardo verso il cielo”

Nel 1984 abbiamo iniziato a rivolgere lo “sguardo verso il cielo” quando, con spirito intraprendente, abbiamo deciso di produrre vino in proprio, riprendendo e ampliando la tradizione viticola della nostra famiglia Falluto, iniziata nei primi anni del novecento.

La natura ha i suoi tempi, così dopo una mirata e costante riconversione dei venti ettari di vigneto e oliveto, nel 1987 escono le prime bottiglie a Denominazione di Origine a marchio Corte Normanna. Abbiamo dedicato il nome della società agricola alla cultura e alla bellezza di Guardia Sanframondi, antico borgo medievale di origine normanna, terra in cui viviamo con le nostre famiglie e dove la vite e l'olivo disegnano e colorano le colline e scandiscono il tempo della vita delle sue genti. Qui la coltivazione della vite ha trovato un habitat ideale, terreni argilloso calcarei, buona esposizione, microclima ideale con escursioni termiche giorno/notte.

Il nostro impegno è quello di preservare questa bellezza paesaggistica, con l'adozione di tecniche colturali e di produzione sostenibili e innovative, rispettose dell'ambiente e della salute dei nostri amici consumatori (tutta la produzione è certificata SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata e a Denominazione di Origine Protetta DOP), con l'orgoglio di produrre vini autentici e contraddistinti da una forte identità territoriale.

Gaetano e Alfredo, autentici vignaioli di Corte Normanna in Guardia Sanframondi.



# FALANGHINA DEL SANNIO DOP

## SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

### DESCRIZIONE

Spumante ottenuto mediante rifermentazione in autoclave per dieci mesi (metodo Martinotti) di uve falanghina

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

#### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

#### Vigneti

Vigneti di proprietà a 300 metri di altitudine, resa per ettaro: 80/90 età media delle viti: 15; densità ceppi per ettaro: 4.000

### NOTE TECNICHE

Varietà                      Temperatura di servizio  
100% Falanghina            6/8° C

Epoca vendemmia        Formati disponibili  
Metà Settembre            750 ml

#### Affinamento

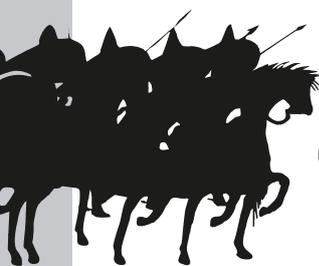
10 mesi in autoclave di acciaio inox

#### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo intenso con note fruttale e floreali, gusto fresco ed equilibrato.

#### Abbinamento

Ottimo da aperitivo, a tutto pasto



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# FALANGHINA DEL SANNIO DOP

SPUMANTE EXTRA DRY

## DESCRIZIONE

Spumante ottenuto mediante rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) di uve falanghina

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Vigneti di proprietà a 300 metri di altitudine, resa per ettaro: 80/90 q|; età media delle viti: 15; densità ceppi per ettaro: 4.000

## NOTE TECNICHE

Varietà	Temperatura di servizio
100% Falanghina	6/8° C

Epoca vendemmia	Formati disponibili
Metà Settembre	750 ml

### Affinamento

4 mesi in autoclave di acciaio inox

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo con note fruttate e floreali. Sapore fresco e piacevolissimo.

### Abbinamento

Ottimo come aperitivo, a tutto pasto



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# FALANGHINA DEL SANNIO DOP

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 80 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

**Varietà**                      **Temperatura di servizio**

100% Falanghina              9/10° C

**Epoca vendemmia**        **Formati disponibili**

fine settembre                750 ml - 375 ml

inizio ottobre

### Affinamento

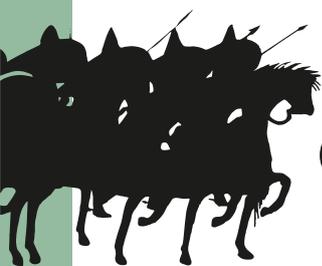
4 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco e morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.

### Abbinamento

E' un vino che accompagna piatti a base di pesce e verdure, carni bianche, formaggi freschi a pasta morbida e semidura.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# SANNIO DOP GRECO

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 60 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

Varietà	Temperatura di servizio
100% Greco	8/9° C

Epoca vendemmia	Formati disponibili
fine settembre	750 ml

### Affinamento

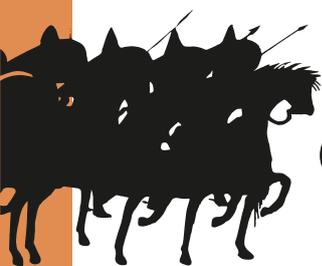
4 mesi in acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.

### Abbinamento

Da bersi con minestre di verdure e legumi ma anche con, risotti e paste con condimenti in salsa bianca, carni bianche, formaggi semistagionati.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# SANNIO DOP FIANO

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 70 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

Varietà                      Temperatura di servizio

100% Fiano                      9/10° C

Epoca vendemmia              Formati disponibili

fine settembre                      750 ml

inizio ottobre

### Affinamento

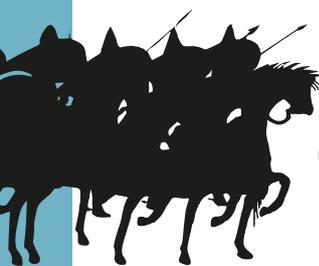
3 mesi in acciaio inox

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, profumo intenso e fine, fruttato con sentori floreali di fiori freschi. Al gusto è morbido, fresco di acidità, di buona struttura.

### Abbinamento

Vino ideale per accompagnare pietanze a base di pesce con salse marinare, ottimo anche con pietanze di pasta con legumi e/o verdure.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# BENEVENTO IGP FALANGHINA

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 200/400 metri di altitudine, 3500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 120 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

### Varietà

100% Falanghina

### Temperatura di servizio

8/10° C

### Epoca vendemmia

Metà Settembre

### Formati disponibili

750 ml

### Affinamento

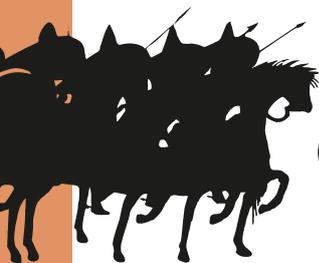
3 mesi in acciaio inox

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumi intensi di frutta a polpa bianca e gialla, sentori di fiori gialli. Dal gusto equilibrato e piacevole persistenza.

### Abbinamento

E' un vino da bersi con primi piatti di pasta con verdure, carni bianche, formaggi freschi a pasta filata e morbida.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



# TRE PIETRE

## SANNIO DOP AGLIANICO RISERVA

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

#### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

#### Vigneti

Di proprietà 400 metri di altitudine, 5000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 ql/Ha

### NOTE TECNICHE

#### Varietà

100% Aglianico

#### Temperatura di servizio

18°C

#### Epoca vendemmia

fine ottobre

#### Formati disponibili

750 ml – 1.500 ml

#### Affinamento

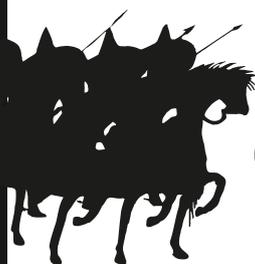
10% in acciaio inox, 18 mesi in botti di rovere francese Allier e 6 mesi in bottiglia

#### Note Organolettiche

Colore rosso rubino, consistente, profumo intenso, persistente e fine, con sentori di viola, speziati e tostati. Di gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità e abbastanza tannico, di buona struttura, equilibrato ed armonico.

#### Abbinamento

E' un vino di grande struttura da bersi con carni rosse alla griglia, brasati, con formaggi stagionati non piccanti



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# SANNIO DOP AGLIANICO

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 70 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

Varietà                      Temperatura di servizio

100% Aglianico            18°C

Epoca vendemmia        Formati disponibili

fine ottobre              750 ml - 375 ml

### Affinamento

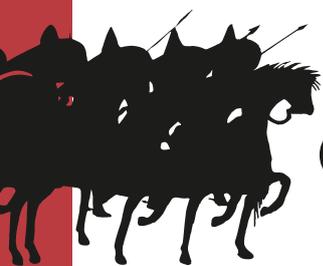
90% in acciaio inox, 10% in botti di rovere francese

### Note Organolettiche

Colore rosso rubino, profumo intenso, persistente e fine, floreale con sentori di viola. Gusto secco, abbastanza morbido e tannico, buona struttura, equilibrato ed armonico.

### Abbinamento

E' un vino ideale con carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# SANNIO DOP AGLIANICO ROSATO

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Vigneti: di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro

## NOTE TECNICHE

Varietà                      Temperatura di servizio

100% Aglianico            12° C

Epoca vendemmia        Formati disponibili

fine ottobre                750 ml

### Affinamento

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18° C

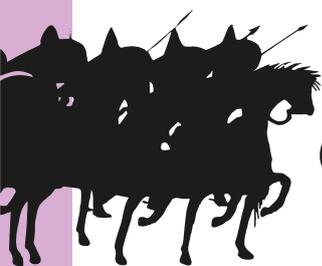
### Note Organolettiche

Colore cristallino, rosa tenue, profumo floreale di fiori freschi e fruttato con sentori di fragoline di bosco e di lampone.

Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con sensazioni di frutta a polpa rossa.

### Abbinamento

Accompagna piatti a base di crostacei e frutti di mare, ottimo con salumi e formaggi freschi e semi stagionati. Delizioso sulla pizza napoletana.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# GUISCARDO

## SANNIO DOP ROSSO

“Roberto, detto il Guiscardo, normanno di origine, univa ad una grande ambizione una finezza estrema. La sua alta statura sorpassava quella dei più alti guerrieri, il suo colorito era acceso, la capigliatura bionda, le spalle larghe, gli occhi lanciavano dei lampi, l’armoniosa proporzione di tutte le parti del suo corpo, ne facevano dalla testa ai piedi un modello di bellezza”. Anna Comneno Alexiadis (principessa bizantina contemporanea del Guiscardo) in O. Delarc, Leroux Paris 1883.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

#### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

#### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 3500/4000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 90 ql/Ha

### NOTE TECNICHE

#### Varietà

40% Aglianico  
50% Sangiovese  
10% Montepulciano

#### Temperatura di servizio

16/18° C

#### Formati disponibili

750 ml

#### Epoca vendemmia

Metà Ottobre

#### Affinamento

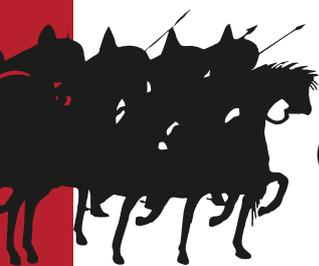
4 mesi in acciaio inox e 4 mesi in bottiglia

#### Note Organolettiche

Colore rosso rubino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato, floreale. Dal sapore secco, caldo di alcool, abbastanza morbido e giustamente tannico, di buona struttura, equilibrato ed armonico.

#### Abbinamento

Da bersi con primi piatti di pasta in salsa rossa, in particolare con la lasagna napoletana e con la minestra maritata.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# BENEVENTO IGP AGLIANICO

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 200/400 metri di altitudine, 3500 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 110 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

Varietà                      Temperatura di servizio

100% Aglianico            16/18° C

Epoca vendemmia        Formati disponibili

Metà Ottobre             750 ml

### Affinamento

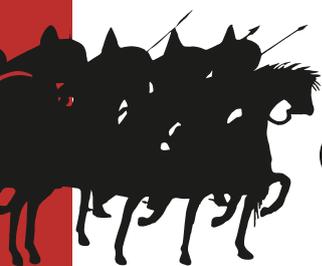
3 mesi in acciaio inox

### Note Organolettiche

Colore rosso rubino, profumi intensi e complessi di frutti rossi. Dal gusto secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità, morbido e persistente, di buona struttura.

### Abbinamento

E' un vino da bersi con primi piatti in salsa rossa strutturati a base di carboidrati, carni rosse, formaggi semistagionati non piccanti.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# GRAPPA DI AGLIANICO

## DESCRIZIONE

Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame e lavorazione totalmente manuale.

Il metodo più antico e tradizionale, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di ottenere così una grappa secondo tradizione, con sapori ed aromi inimitabili. Metodo lento e difficile, ma anche il solo, che in virtù di materie prime selezionate e dell'arte del distillatore, permette di scolpire il profilo sensoriale della nascente grappa, ottenendo così un distillato unico che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva da cui proviene.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

## NOTE TECNICHE

### Varietà

Distillato di vinacce derivate da uve di aglianico amaro

### Titolo alcolometrico

40%

### Formati disponibili

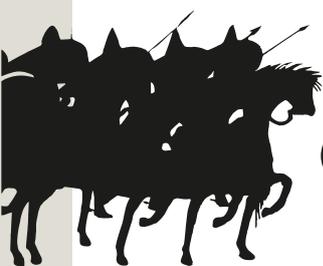
500 ml

### Temperatura di servizio

16/18° C Prima dell'assaggio è bene che la grappa riposi qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa

### Note Organolettiche

La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca che viene lavorata in ogni "cotta" permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene. Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei fini profumi, intensi e franchi che rendono vivissimo il complesso bouquet, che nei sapori vigorosi che rendono unico il corpo di grappa vera, secondo tradizione, con una naturale morbidezza, sentori di viola e frutta rossa



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# GRAPPA DI AGLIANICO INVECCHIATA

## DESCRIZIONE

Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame e lavorazione totalmente manuale.

Il metodo più antico e tradizionale, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di ottenere così una grappa secondo tradizione, con sapori ed aromi inimitabili. Metodo lento e difficile, ma anche il solo, che in virtù di materie prime selezionate e dell'arte del distillatore, permette di scolpire il profilo sensoriale della nascente grappa, ottenendo così un distillato unico

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

## NOTE TECNICHE

### Varietà

Distillato di vinacce derivate da uve di aglianico amaro

**Titolo alcolometrico**      **Formati disponibili**

40%

500 ml

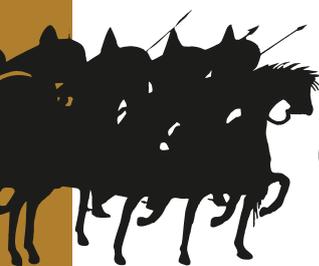
### Temperatura di servizio

16/18° C Prima dell'assaggio è bene che la grappa riposi qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa

### Note Organolettiche

La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca che viene lavorata in ogni "cotta" permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene.

Grappa inimitabile per complessità di bouquet e naturale morbidezza di corpo esaltata dall'invecchiamento per almeno 12 mesi in pregiati legni come il rovere e il ciliegio che la rendono vellutata al palato con sentori di amarena e vaniglia in un mix caldo e avvolgente.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# GRAPPA DI FALANGHINA

## DESCRIZIONE

Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame e lavorazione totalmente manuale. Il metodo più antico e tradizionale, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di ottenere così una grappa secondo tradizione, con sapori ed aromi inimitabili. Metodo lento e difficile, ma anche il solo, che in virtù di materie prime selezionate e dell'arte del distillatore, permette di scolpire il profilo sensoriale della nascente grappa, ottenendo così un distillato unico che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva da cui proviene.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

## NOTE TECNICHE

### Varietà

Distillato di vinacce derivate da uve di falanghina

**Titolo alcolometrico**      **Formati disponibili**

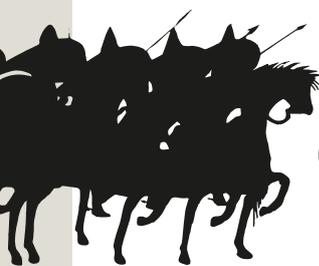
40%                              500 ml

### Temperatura di servizio

16/18° C Prima dell'assaggio è bene che la grappa riposi qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa

### Note Organolettiche

La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca che viene lavorata in ogni "cotta" permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene. Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei fini profumi, intensi e franchi che rendono vivissimo il complesso bouquet, che nei sapori vigorosi che rendono unico il corpo di grappa vera, secondo tradizione, con una naturale morbidezza, sentori di viola e frutta bianca.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# PORTA DELL'OLMO

## FALANGHINA DEL SANNIO DOP PASSITO

### DESCRIZIONE

I grappoli selezionati di falanghina vengono sottoposti ad appassimento naturale al fine di ottenere la necessaria gradazione zuccherina. Porta dell'Olmo è una delle quattro porte di ingresso al borgo medievale di Guardia Sanframondi.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

#### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

#### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 60 ql/Ha

### NOTE TECNICHE

#### Varietà

100% Falanghina

#### Formati disponibili

375 ml

#### Epoca vendemmia

inizio ottobre

#### Temperatura di servizio

12/14° C

#### Affinamento

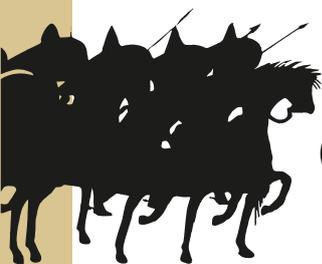
12 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

#### Note Organolettiche

Colore giallo dorato, profumo intenso, elegante persistente e fine, con sentori di confettura, miele e frutta candita, gusto dolce, caldo di alcool, morbido, di buona struttura e persistenza.

#### Abbinamento

E' un vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca, mousse di torrone, pasticceria secca, formaggi stagionati



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# LE CHIUSE

## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

### Origine

Guardia Sanframondi (BN), località Le Chiuse

### NOTE TECNICHE

#### Cultivar

Ortolana, Ortice, Racioppella

#### Sistema di raccolta

brucatura a mano durante la fase dell'invasatura

#### Metodo di estrazione

a freddo con impianto continuo bifase

#### Aspetto

limpido

#### Colore

giallo con riflessi verdognoli

#### Profumo

intenso di olive appena frante con settori fruttati e erbacei

#### Sapore

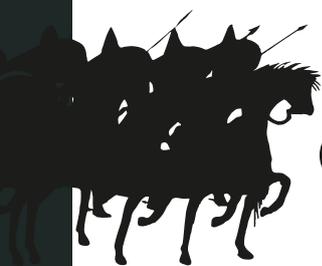
elegante, morbido, con piacevoli sensazioni fruttate e piccanti

#### Densità

mediamente fluido

#### Impiego ideale

L'olio extravergine di oliva Le Chiuse si presta particolarmente al consumo a crudo per insaporire zuppe, carni e verdure. È inoltre ingrediente ideale per molti piatti tipici della gastronomia sannita come la minestra maritata e la lagana e ceci.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



Località Sapenzie, 20 82034 Guardia Sanframondi (BN)

**Web.** [cortenormanna.it](http://cortenormanna.it)

**Tel/Fax.** 0824.817004

**E-mail.** [info@cortenormanna.it](mailto:info@cortenormanna.it)

**Pec.** [cortenormanna@legalmail.it](mailto:cortenormanna@legalmail.it)



## **COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA CORTE NORMANNA**

### **In autostrada**

Da Napoli: uscita Caserta Sud dell'autostrada, fondovalle telesina.

Da Roma: uscita Caianello

Uscire a Solopaca e seguire la segnaletica per Guardia Sanframondi.

L'azienda è nella contrada Sapenzie, prima di arrivare in paese.

### **In treno**

Stazione Centrale di Napoli, scalo Telesse Terme ( a 10 Km), Stazione di Benevento (20 km) collegamento con i bus o direttamente con il personale dell'azienda.

### **In aereo**

Aeroporto di Capodichino – Napoli, collegamento con taxi, collegamento con mezzi pubblici o direttamente con il personale dell'azienda.



Corte Normanna Società Agricola  
Località Sapenzie, 20 - 82034 Guardia Sanframondi (BN) - Italy  
Tel/Fax. 0824.817004 - [www.cortenormanna.it](http://www.cortenormanna.it) - [info@cortenormanna.it](mailto:info@cortenormanna.it)