



cortenormanna
autenticivignaioli



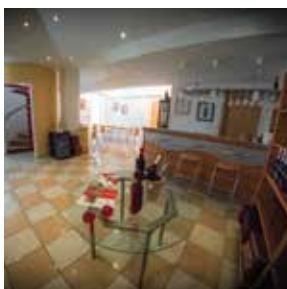
“Amiamo la vite perché è come noi: radici nella terra e sguardo verso il cielo”

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

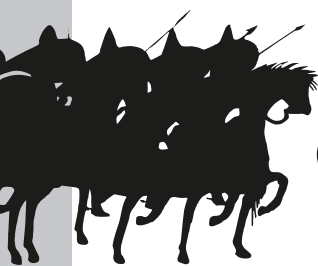
10 mesi in autoclave di acciaio inox

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

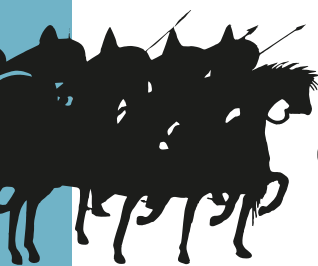
3 mesi in acciaio inox

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 **Temperatura di servizio**

100% Aglianico 18°C

Epoca vendemmia **Formati disponibili**

fine ottobre 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 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

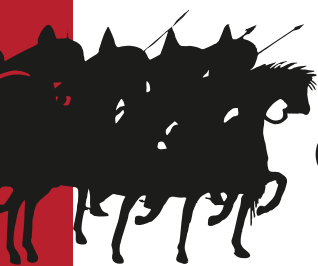
4 mesi in acciaio inox e 4 mesi in bottiglia

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

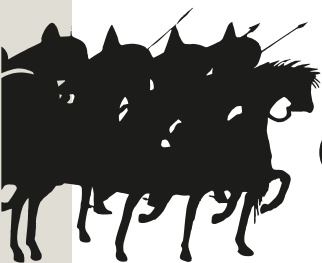
500 ml

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%

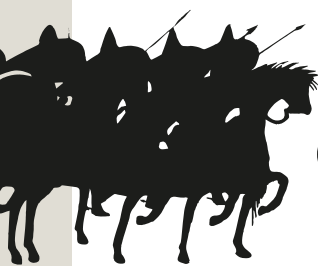
500 ml

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

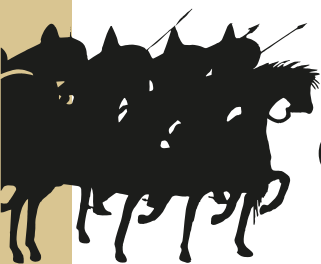
12 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

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

Tel/Fax. 0824.817004

E-mail. info@cortenormanna.it

Pec. 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 - info@cortenormanna.it