




Siete mai stati qui a Fontanavecchia quando l'autunno, fingendosi bella stagione, infiamma di colori i tralci esausti ai cieli di Ottobre? O forse quando la pioggia, dopo tanto dispendio di sole, ricopre di erba fresca le zolle impietrite e culla i mosti impetuosi di spuma nel buio dei tini? Passate, fermatevi almeno una volta, la nostra è collina silenziosa che seduce, dove qualcuno ha sempre l'ultima bottiglia da meditare ascoltando nonna che racconta di quando la prima volta vide "Fuoss 'a noce", la forra che circonda di verde secolare la cantina e come una sentinella vigila sulle vigne di aglianico e falanghina. Poi c'è Casavecchia, il dizionario di famiglia, dove nel tempo, esattamente da centocinquant'anni, è stato codificato tutto quanto la terra ci ha trasmesso di braccia forti per coltivare la vite di piedi scalzi e di talento per dare vino...


Il mio vino ha carne ed ossa e pelle che è profumata di memoria, sapore che avvolge le lingue e risveglia la parola, il mio vino è sangue di questa terra e questa terra è tutto ciò che ho dentro.



Ciascuna differente tipologia di vino prodotta dalla famiglia Rillo, è frutto di un paziente e duro lavoro tra i generosi filari di uva sannita e le robuste botti in rovere francese che riposano da tempo nelle accoglienti e silenziose sale della cantina.

Ogni attività; dalla conduzione dei vigneti alla vinificazione, fino alle fasi di imbottigliamento, è svolta con scrupolosità, nel massimo rispetto per le vigne, il vino e le persone; per favorire e condurre all'eccellenza l'identità e le peculiarità che ciascun vitigno sa esprimere. Ogni vino Fontanavecchia ha una propria chiara personalità, svela odori e fragranze che lo rendono unico e differente.

Proprio come gli uomini anche il vino vive, respira, invecchia, per mutare nuovamente, una volta versato nel bicchiere. E da lì, come un abile cantastorie, animato da un nuovo battito, inebria, riscalda e ammalia l'anima. Il vino non è poesia o illusione, il vino è presenza, il vino è essenza di un territorio, il vino è storia, il vino incarna l'esperienza di un popolo. Così, tutti i vini Fontanavecchia esprimono l'essenza purissima e magica del Sannio e della sua gente.



Each variety of wine produced by the Rillo family is the result of hard and patient work among the generous rows of Sannita vines and the sturdy casks of french oak that have been resting for a long time in the cosy and quiet halls of the cellar.

Every step along the way, from the care of the vineyard to the harvest to the bottling phase, is carried out with scrupulous attention and utmost respect for the vines, the wine and the people involved. The ultimate goal is to obtain outstanding results for every single variety, to reflect its identity and character. Each Fontanavecchia wine has its own clear personality, unveiled by scents and fragrances that render it distinct and unique.

Wine, just like humans, lives, breathes, matures, and transforms itself again, once poured into the glass. That is the moment when its heart starts to move and, like an able storyteller, inebriates, warms, enchants the soul. Wine is not poetry or illusion; it is presence, the essence of the soil; wine is history, the incarnation of the experience of a people. Therefore all Fontanavecchia wines embody the purest essence and magic of the Samnium region and its inhabitants.



Grave Mora

Aglianico del Taburno Riserva DOCG

Vitigno/Uve:	Aglianico 100% selezionate e raccolte in cassette.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	350 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In rosso a temperatura controllata con fermentazione di circa 15 giorni.
Resa per ettaro:	5.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di ottobre.
Invecchiamento:	18 mesi in barriques di rovere francese nuove.
Colore:	Rosso granato.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Aglianico 100%, selected and collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>350 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Maceration with skins at controlled temperature, ca. 15 days of fermentation.</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>5,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>Last third of October.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>18 months in barrique, French oak of first passage.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Garnet red.</i>

Vigna Cataratte

Aglianico del Taburno Riserva DOCG



Vitigno/Uve: Aglianico 100% selezionate
e raccolte in cassette.

Impianto vigneto: Guyot.

Altitudine vigneto: 300 m s.l.m.

Terreno: Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione: In rosso a temperatura controllata
con fermentazione lunga di circa 12 giorni.

Resa per ettaro: 7.000 kg.

Periodo di raccolta: Terza decade di ottobre.

Invecchiamento: 18 mesi in barriques di rovere francese.

Colore: Rosso granato.

eng

Grapes: Aglianico 100%, selected and collected in crates.

Vine training: Guyot.

Altitude of vineyard: 300 m a.s.l.

Soil: Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.

Vinification: Maceration with skins at controlled temperature, ca. 12 days of fermentation.

Yield per hectare: 7,000 kg.

Period of harvest: Last third of October.

Ageing: 18 months in barrique, French oak.

Colour: Garnet red.





Orazio

Benevento Rosso IGP

Vitigno/Uve:	60% Aglianico - 40% Cabernet Sauvignon
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	350 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In rosso a temperatura controllata con fermentazione lunga di circa 12 giorni.
Resa per ettaro:	7.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di ottobre.
Invecchiamento:	18 mesi in barriques di rovere francese.
Colore:	Rosso granato.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>60% Aglianico - 40% Cabernet Sauvignon.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>350 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Maceration with skins at controlled temperature, ca. 12 days of fermentation.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>7,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>Last third of october.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>18 months in barrique, French oak.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Garnet red.</i>

Libero

Taburno Falanghina DOC



Vitigno/Uve:	Falanghina 100% selezionate e raccolte in cassette.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	400 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	Macerazione a freddo su bucce 8 ore, fermentazione 10% in barriques di rovere francese, 90% acciaio.
Resa per ettaro:	7.000 kg.
Periodo di raccolta:	Prima decade di ottobre.
Affinamento:	20 % in barriques di rovere francese per 6 mesi; 80% in acciaio.
Colore:	Giallo oro intenso.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%, selected and collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>400 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Cold maceration with skins for 8 hours, fermentation 10% in French oak barrique, 90% in steel.</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>7,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of october.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>20% in French oak barrique for 6 months, 80% in steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Intense golden yellow.</i>





Facetus

Taburno Falanghina del Sannio Vendemmia Tardiva DOP

Vitigno/Uve:	Falanghina 100% selezionate e raccolte in cassette.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	400 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	Macerazione a freddo su bucce 8 ore, fermentazione 10% in barriques di rovere francese, 90% acciaio.
Resa per ettaro:	7.000 kg.
Periodo di raccolta:	Prima decade di ottobre.
Affinamento:	20 % in barriques di rovere francese per 6 mesi; 80% in acciaio.
Colore:	Giallo dorato.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%, selected and collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>400 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Cold maceration with skins for 8 hours, fermentation 10% in French oak barrique, 90% in steel.</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>7,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of October.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>20% in French oak barrique for 6 months, 80% in steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Golden yellow.</i>





Coda di Volpe Sannio

DOP

Vitigno/Uve:	Coda di volpe raccolte in cassette.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	350 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In bianco a temperatura controllata.
Resa per ettaro:	9.000 kg.
Periodo di raccolta:	Prima decade di settembre.
Affinamento:	Acciaio.
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdolini

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Coda di volpe 100%, collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>350 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Direct pressing at controlled temperature.</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>9,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of september.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>Steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Straw-coloured with pale green reflections.</i>

Sannio Fiano

DOP



Vitigno/Uve:

Impianto vigneto:

Altitudine vigneto:

Terreno:

Vinificazione:

Resa per ettaro:

Periodo di raccolta:

Affinamento:

Colore:

Fiano 100% raccolte in cassette.

Guyot.

400 m s.l.m.

Argilloso con marne calcaree affioranti.

In bianco a temperatura controllata.

10.000 kg.

Prima decade di settembre.

Acciaio.

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

Grapes:

Vine training:

Altitude of vineyard:

Soil:

Vinification:

Yield per hectare:

Period of harvest:

Ageing:

Colour:

Fiano 100%, collected in crates.

Guyot.

400 m a.s.l.

Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.

Direct pressing at controlled temperature.

10,000 kg.

First third of september.

Steel.

Straw-coloured with pale green reflections.





Sannio Greco

DOP

Vitigno/Uve:	Greco 100% raccolte in cassetta.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	400 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In bianco a temperatura controllata con fermentazione di circa 15 giorni.
Resa per ettaro:	8.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di settembre.
Affinamento:	Acciaio.
Colore:	Giallo paglierino con riflessi dorati.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Greco 100%, collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>400 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Direct pressing at controlled temperature, ca. 15 days of fermentation.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>8,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>Last third of september.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>Steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Straw-coloured with golden reflections.</i>





Aglianico del Taburno

DOCG



Vitigno/Uve:

Aglianico 100% selezionate
e raccolte in cassetta.

Impianto vigneto:

Guyot.

Altitudine vigneto:

300 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

In rosso a temperatura controllata
con fermentazione lunga di circa 10 giorni.

Resa per ettaro:

9.000 kg.

Periodo di raccolta:

Seconda decade di ottobre.

Invecchiamento:

1 anno in botte di rovere francese.

Colore:

Rosso rubino.

eng

Grapes:

Aglianico 100%, selected and collected in crates.

Vine training:

Guyot.

Altitude of vineyard:

300 m a.s.l.

Soil:

Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.

Vinification:

*Maceration with skins at controlled temperature, ca.
10 days of fermentation.*

Yield per hectare:

9,000 kg.

Period of harvest:

Second third of October.

Ageing:

1 year in French oak casks.

Colour:

Ruby red.





Aglianico del Taburno

Rosato DOCG

Vitigno/Uve:	Aglianico 100% selezionate e raccolte in cassetta.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	300 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In rosato a temperatura controllata con fermentazione di circa 7 giorni
Resa per ettaro:	9.000 kg.
Periodo di raccolta:	Prima decade di ottobre.
Affinamento:	Acciaio.
Colore:	Rosa tenue.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Aglianico 100%, selected and collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>300 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Short maceration with skins at controlled temperature, ca. 7 days of fermentation.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>9,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of october.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>Steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Faint rosy.</i>

Falanghina del Sannio

DOP



Vitigno/Uve:
Impianto vigneto:
Altitudine vigneto:
Terreno:
Vinificazione:

Resa per ettaro:
Periodo di raccolta:
Affinamento:
Colore:

Falanghina 100% raccolte in cassetta.
Guyot.
350 m s.l.m.
Argilloso con marne calcaree affioranti.
In bianco a temperatura controllata
con fermentazione di circa 7 giorni.
10.000 kg.
Terza decade di settembre.
Acciaio.
Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

Grapes:
Vine training:
Altitude of vineyard:
Soil:
Vinification:

Yield per hectare:
Period of harvest:
Ageing:
Colour:

Falanghina 100%, collected in crates.
Guyot.
350 m a.s.l.
Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.
Direct pressing at controlled temperature, ca.
7 days of fermentation.
10,000 kg.
First third of september.
Steel.
Straw-coloured with pale green reflections.







Benevento Falanghina

IGP

Vitigno/Uve:	Falanghina 100% raccolte in cassetta.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	300 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In bianco a temperatura controllata con fermentazione di circa 15 giorni.
Resa per ettaro:	14.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di settembre.
Affinamento:	Acciaio.
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%, collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>300 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Direct pressing at controlled temperature, ca. 15 days of fermentation.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>14,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>Last third of september.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>Steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Straw-coloured with pale green reflections.</i>

Benevento Aglianico

IGP



Vitigno/Uve:

Aglianico 100% selezionate
e raccolte in cassetta.

Impianto vigneto:

guyot.

Altitudine vigneto:

300 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

In rosso a temperatura controllata
con fermentazione di circa 7 giorni

Resa per ettaro:

13.000 kg.

Periodo di raccolta:

prima decade di ottobre.

Affinamento:

3 mesi di botte grande di rovere francese.

Colore:

Rosso rubino.

eng

Grapes:

Aglianico 100%, selected and collected in crates.

Vine training:

Guyot.

Altitude of vineyard:

300 m a.s.l.

Soil:

Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.

Vinification:

*Maceration with skins at controlled temperature, ca.
7 days of fermentation.*

Yield per hectare:

13,000 kg.

Period of harvest:

First third of October.

Ageing:

3 months in large French oak casks.

Colour:

Ruby red.







Nudo Eroico

Vino Spumante Extra dry



Vitigno/Uve:	Falanghina 100%.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	250 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In bianco a temperatura controllata.
Resa per ettaro:	15.000 kg.
Periodo di raccolta:	prima decade di settembre.
Metodo di spumantizzazione:	Metodo Martinotti.
Colore:	Giallo paglierino brillante.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>250 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Direct pressing at controlled temperature.</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>15,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of september.</i>
<i>Sparkling wine production:</i>	<i>Charmat method.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Sparkling straw-coloured.</i>

Principe Lotario

Spumante di Qualità Metodo Classico Brut



Vitigno/Uve:	Aglianico 100%.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	300 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In rosato a temperatura controllata.
Resa per ettaro:	13.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di settembre.
Metodo di spumantizzazione:	Metodo classico.
Tempo di permanenza sui lieviti:	36 mesi.
Colore:	Rosa tenue.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Aglianico 100%.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>300 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Short maceration with skins at controlled temperature.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>13,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>Last third of september.</i>
<i>Sparkling wine production:</i>	<i>Classical method.</i>
<i>Duration of yeast contact:</i>	<i>36 months.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Faint rosy.</i>



