

## I CACCIAGALLI

MARIO BASCO E DIANA IANNACCONE  
TEANO



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus 2006 noccioli vendemmia manuale vitigni autoctoni Aglianico Fiano Falanghina Piediroso Pallagrello Nero suolo vulcanico manualità cemento naturale anfora freschezza essenzialità eleganza complessità sapidità



### ● AORIVOLA



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Vulcanico, argilloso e calcareo con buona presenza di sostanza organica  
**Vitigno:** Falanghina  
**Estensione del vigneto:** 0.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Guyot  
**Densità media ceppi per ha:** 4400  
**Età media del vigneto:** 15 anni  
**Produzione media per ettaro:** 40.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 12 ore in tini di cemento. Affinamento negli stessi contenitori.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca.

### LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora ⚒
- Senza solforosa aggiunta
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

### ● ZAGREO ⚒



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica  
**Vitigno:** Fiano  
**Estensione del vigneto:** 3.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Spalliera  
**Densità media ceppi per ha:** 4500  
**Età media del vigneto:** 15 anni  
**Produzione media per ettaro:** 30.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 25.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 7000

### ● PELLEROSA ⚒



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica  
**Vitigno:** Aglianico  
**Estensione del vigneto:** 1.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Spalliera  
**Densità media ceppi per ha:** 4500  
**Età media del vigneto:** 18 anni  
**Produzione media per ettaro:** 45.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Breve contatto con le bucce, fermentazione spontanea e affinamento in anfore di terracotta.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 27.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 2000

### ● MILLE



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica  
**Vitigno:** Piediroso, Aglianico, Pallagrello Nero  
**Estensione del vigneto:** 2.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Spalliera  
**Densità media ceppi per ha:** 4500  
**Età media del vigneto:** 15 anni  
**Produzione media per ettaro:** 40.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce con il 10% di uve intere in tini di cemento da 25 hl. Affinamento negli stessi contenitori.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 26.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 9000

### ● PHOS ⚒



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica  
**Vitigno:** Aglianico  
**Estensione del vigneto:** 1.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Spalliera  
**Densità media ceppi per ha:** 4500  
**Età media del vigneto:** 18 anni  
**Produzione media per ettaro:** 45.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7-8 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 26.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 5000

### ● SPHAERANERA ⚒



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica  
**Vitigno:** Pallagrello Nero  
**Estensione del vigneto:** 0.8 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Spalliera  
**Densità media ceppi per ha:** 4500  
**Età media del vigneto:** 15 anni  
**Produzione media per ettaro:** 40.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7-8 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 29.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 3000