



VINI DI QUALITA' PER PASSIONE

CANTINA
MACCHIA DEI BRIGANTI
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

Il Fiano di Avellino è LA MASSIMA ESPRESSIONE del nostro territorio e grande ricchezza della nostra terra.

Vitigno Fiano di Avellino in purezza

Tipologia Vino Bianco

Zona di produzione Colline Irpine – Areale di Lapio

Vendemmia Prima decade di novembre.

Sistema d'allevamento Vigneti allevati a Guyot, su terreni collinari, di natura argillosi, tendenzialmente calcarei. Resa per ettaro: 70 quintali su circa 3000 ceppi.

Vinificazione In serbatoi di acciaio a 16/18 °C e barrique.

Affinamento In acciaio e in barrique. Per alcuni mesi in bottiglia

Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Caratteristiche organolettiche Forti sono le sensazioni di fiori freschi, di pesca gialla e arancia candita. Al palato la morbidezza del vitigno viene completata da mineralità e freschezza.

Abbinamenti Frutti di mare, carni bianche delicate, caciocavallo e provola, mozzarella di bufala, minestrone e lasagne.

Servire a 10/12 gradi.



CANTINA MACCHIA DEI BRIGANTI

C/da Fortuna 12 – 83030 Montefalcione (AV) P.I. 02678180643

Tel. 3281376009 – az.agricoladevito@gmail.com – www.macchiadeibriganti.onweb.it



VINI DI QUALITA' PER PASSIONE

CANTINA MACCHIA DEI BRIGANTI

IRPINIA

CAMPI TAURASINI D.O.C.

Vitigno Aglianico in purezza.

Tipologia Vino Rosso

Zona di produzione Colline Irpine – Montefalcione - Areale di Lapio

Vendemmia Manuale - Seconda decade di novembre

Sistema d'allevamento A cordone speronato, su terreni collinari, di natura argillosi, tendenzialmente calcarei. Resa per ettaro: 50 quintali su circa 3000 ceppi.

Vinificazione Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio. Macerazione a 24-25°C, non supera i 9 giorni per ottenere una buona estrazione di colore e aromi senza appesantire la struttura tannica, che si esprime con morbidezza.

Affinamento Parte in barrique, parte in acciaio. In bottiglia a circa 11 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Si percepiscono aromi di confettura d'amarena e prugna, con note di frutti rossi maturi. Di buona struttura, equilibrato, elegante e tannico.

Abbinamenti Vino a tutto pasto che accompagna la cucina mediterranea, affettati, formaggi freschi e stagionati. Secondi di carne e selvaggina, frutta secca in guscio.

Servire a 18 gradi.



CANTINA MACCHIA DEI BRIGANTI

C/da Fortuna 12 – 83030 Montefalcione (AV) P.I. 02678180643

Tel. 3281376009 – az.agricoladevito@gmail.com – www.macchiadeibriganti.onweb.it



VINI DI QUALITA' PER PASSIONE

CANTINA MACCHIA DEI BRIGANTI

CAMPANIA

AGLIANICO I.G.T.

- Vitigno** Aglianico in purezza
- Tipologia** Vino Rosso
- Zona di produzione** Colline Irpine – Montefalcione - Lapio
- Vendemmia** Manuale - Prima decade di novembre.
- Sistema d'allevamento** A cordone speronato, su terreni collinari, di natura argillosi, tendenzialmente calcarei.
Resa per ettaro: 70 quintali su circa 3000 ceppi.
- Vinificazione** Classica in rosso in serbatoi di acciaio.
Macerazione a 24-25°C, non supera i 9 giorni per ottenere una buona estrazione di colore e aromi, senza appesantire la struttura tannica.
- Affinamento** Parte in barrique, parte in acciaio. In bottiglia a circa 6 mesi.
- Caratteristiche organolettiche** Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Si percepiscono aromi di amarena, ciliegia e viola. Di media struttura, equilibrato, elegante e morbido con note che richiamano i frutti rossi.
- Abbinamenti** Vino a tutto pasto che accompagna la cucina mediterranea, affettati, formaggi freschi e stagionati. Secondi di carne, frutta secca in Guscio.
- Servire a 18 gradi.



CANTINA MACCHIA DEI BRIGANTI

C/da Fortuna 12 – 83030 Montefalcione (AV) P.I. 02678180643

Tel. 3281376009 – az.agricoladevito@gmail.com – www.macchiadeibriganti.onweb.it



VINI DI QUALITA' PER PASSIONE

CANTINA MACCHIA DEI BRIGANTI

CAMPANIA

ROSATO I.G.T.

Vitigno Aglianico in purezza

Tipologia Vino Rosato

Zona di produzione Colline Irpine – Montefalcione - Lapio

Vendemmia Manuale - Prima decade di novembre.

Sistema d'allevamento A cordone speronato, su terreni collinari, di natura argillosi, tendenzialmente calcarei. Resa per ettaro 70 quintali su circa 3000 ceppi.

Vinificazione Decantazione del mosto dopo una soffice premitura dei grappoli. Segue vinificazione in bianco.

Affinamento Affinamento e maturazione in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per sei mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosa intenso con riflessi violacei. Si percepiscono aromi di amarena, ciliegia e leggera nota di fragola. Di buona struttura, equilibrato, elegante.

Abbinamenti Accompagna piatti a base di pesce, pizze di ogni tipo. Ideale come aperitivo.

Servire a 10/12 gradi.



CANTINA MACCHIA DEI BRIGANTI

C/da Fortuna 12 – 83030 Montefalcione (AV) P.I. 02678180643

Tel. 3281376009 – az.agricoladevito@gmail.com – www.macchiadeibriganti.onweb.it