



TreRà IGP Campania aglianico 2024

Uvaggio 100% Aglianico

Area di produzione:

Situati nel cuore pulsante dell'alta Irpinia con vigne tra i 500 e i 600 metri slm, in località Candriano nel comune di Torella dei Lombardi, con esposizione sud-est.

Sapore e colore:

Morbido ed elegante espressione territoriale di un vitigno antico. Tannino presente, elegantemente levigato e un retrogusto che ricorda note di amarena e ciliegia contornato da una giusta speziatura. Colore rosso intenso tendente al violaceo.

Abbinamenti Gastronomici consigliati:

Si accompagna perfettamente ad antipasti di salumi e formaggi, primi piatti di selvaggina e robusti, carni alla griglia e alla brace, e con piatti leggermente speziati. Temperatura di servizio 16-18°C.

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano selezionate prima in vigna e successivamente scrupolosamente selezione tramite banco di cernita in cantina. Dopo la diraspatura, segue una macerazione fermentativa a temperatura controllata per 15-18 gg a 22°C.

Affinamento

Sei mesi in acciaio e successivamente in bottiglia.

Tenuta Gregorio

Az.Agr Rullo Margherita
Via Fontana Marena, 6
83040 Castelfranci (AV)

P. IVA 01988000640

tenutagregorio@gmail.com



AmarSò IGP Campania Falanghina 2024

Uvaggio 100% Falanghina

Area di produzione:

Situati nel cuore pulsante dell'alta Irpinia con vigne tra i 500 e i 600 metri slm, in località Candriano nel comune di Torella dei Lombardi, con esposizione sud-est.

Sapore e colore:

Di grande freschezza e mineralità, con aromi di ananas, banana e pesca tabacchiera che ritornano nel retronasale. Intenso e vivo lungo elegante e profumato, con un colore cristallino, giallo paglierino e lumino.

Abbinamenti Gastronomici consigliati:

Vino dotato di grande versatilità, si abbina bene a piatti a base di pesce crostacei e molluschi, con carni bianche con ottima speziatura, formaggi poco stagionati, verdure e legumi, temperatura di servizio 10-12°C.

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano selezionate prima in vigna e successivamente scrupolosamente selezionate tramite banco di cernita in cantina. Dopo la diraspatura, vengono pressate in maniera soffice, il mosto così ottenuto viene decantato a freddo e successivamente inoculato per la fermentazione alcolica a temperatura controllata, fermentazione di circa 20 gg a 11°C.

Affinamento

Quattro mesi in acciaio sulle sue fecce fini con Batonnage settimanali, successivamente in bottiglia.

Tenuta Gregorio

Az. Agr. Rullo Margherita
Via Fontana Marena, 6
83040 Castelfranci (AV)

P. IVA 01988000640

tenutagregorio@gmail.com



*È un Gesto antico
sognare il futuro.
Nel vigneto del tempo
nonni e nipoti
coltivano insieme
un amore che ha
radici lontano.
Come l'uva che matura
e diventa vino,
ogni gesto è seme,
ogni sguardo un destino.*