



CANTINE ANTONIO CAGGIANO

TAURASI - ITALIA

www.cantinecaggiano.it



Le cantine e la loro storia

Il territorio di Taurasi, antico borgo irpino, costituisce il cuore della zona di produzione del Taurasi DOCG.

È proprio a Taurasi, in località contrada Sala che sorge l'Azienda Agricola Antonio Caggiano. Nel 1990 Antonio dà il via alla costruzione delle cantine nate un po' per gioco, un po' per scommessa, ma anche spinto da un incontenibile desiderio di dare voce alla storia e alle tradizioni della sua amatissima Taurasi. Edificate secondo moderni criteri tecnici ed antico gusto estetico, il visitatore vi accede attraverso ambienti che lasciano immaginare un misterioso mondo sotterraneo, tra pareti di grandi massi di pietra, archi e soffitti a volta. Si procede verso il basso tra antiche fontane lavorate in pietra, nicchie abbellite con scene della vendemmia e tanti oggetti della civiltà contadina che divengono elegante elemento decorativo di ambienti pensati con arte.

Oggi l'azienda è condotta da Giuseppe, figlio di Antonio, che sempre aiutato dal padre, attraverso un rigoroso lavoro in vigna ed una appassionata e attenta interpretazione enologica, ha contribuito all'affermazione di uno stile qualitativo di grande personalità, che ha contraddistinto l'azienda Antonio Caggiano come grande interprete dei vini irpini.

The wineries and their history

Taurasi, an ancient village in Irpinia, is the heart of the Taurasi DOCG production area.

Our farm stands in the middle of Taurasi, in Contrada Sala. In 1990 Antonio decided to build the wineries for "fun" and, also, to win a bet, but mostly, he was driven by a strong desire to give a voice to the history and traditions of his beloved hometown. The wineries were built with modern technical criteria and an old-fashioned esthetic taste. Visitors can enter passing through spaces that suggest a mysterious underground world, created by big stones walls, arches and vaults. Going downstairs, it is possible to find ancient-stoned fountains, recesses with grape harvest scenes, and objects of the farmer culture that become decorative elements for spaces imagined as expression of art.

Today the company is run by Giuseppe, Antonio's son. Helped by his father, his rigorous work in the vineyards and his meticulous and passionate enological interpretation, Giuseppe has been able to reach an excellent standard of production. This style full of personality makes Antonio Caggiano's company one of the most important producers of Irpinia wines.



CANTINE ANTONIO CAGGIANO

TAURASI - ITALIA





CANTINE ANTONIO CAGGIANO

TAURASI - ITALIA





SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET

TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
VIGNA MACCHIA DEL GOTI



Il Taurasi Docg è un'eccellenza enologica italiana. Uve Aglianico in purezza, basse rese e affinamento in rovere francese, regalano un vino potente ma elegante, energico ma raffinato. Un Taurasi dal profilo internazionale che rivela la sua inconfondibile territorialità e lo stile delle Cantine Antonio Caggiano.

SCHEDA VINO

Uvaggio Aglianico di Taurasi (100%)

Zona di produzione Terreni siti in contrada Macchia dei Goti a Taurasi

Vendemmia e Tipo di raccolta Fine Ottobre / inizio Novembre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve raccolte nel momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese per circa 18 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di piccoli frutti di bosco.



The Taurasi Docg is an Italian enological excellence. Thanks to its 100% Aglianico grapes, low yields and aging in French durmast, Taurasi is a strong but elegant, energetic but refined wine. A Taurasi with an international profile that shows its unique territoriality and the style of Antonio Caggiano's winery.

WINE SHEET

Grape variety 100% Aglianico di Taurasi

Production area Vineyards in Contrada Macchia dei Goti in Taurasi

Grape harvest method and season End of Oct. /beginning of Nov. – Manual harvest

Vinification process Grapes are harvested when fully ripe and, after the destemming and the crushing, subjected to a fermentation with maceration. A malolactic fermentation and an 18 month aging in French oak barriques follow. The must obtained is fermented in steel tanks at a controlled temperature. Aging bottle for 12 months.

Organoleptic characteristic A strong ruby red color. A fruity and complex smell with licorice and vanilla scents, on an elegant base of red fruits.



SALAE DOMINI

IRPINIA
CAMPI TAURASINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Un vino rosso di una struttura importante ma piacevolmente morbida. Un Aglianico più tradizionale dove si coglie appieno la potenza del vitigno.

In epoca antica i feudatari riservavano per se stessi i terreni migliori, da qui il nome Salae Domini (terre dei signori).

SCHEDA VINO

Uvaggio Aglianico di Taurasi (100%)

Zona di produzione Terreni siti in Contrada Sala a Taurasi

Vendemmia e Tipo di raccolta Fine Ottobre / inizio Novembre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve raccolte nel momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese per circa 8/10 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato con netti sentori di spezie e liquorizia. Morbido, con una grande concentrazione ed una buona maturazione dei tannini.



A red wine with a structure that is strong and pleasant at the same time. It is a more traditional Aglianico where the power of this wine variety is at its best.

In ancient times, the feudatories used to keep the better lands for them and, it is from this tradition that Salae Domini takes its name (the lands of the lords).

WINE SHEET

Grape variety 100% Aglianico di Taurasi

Production area Vineyards in Contrada Sala in Taurasi

Grape harvest method and season End of Oct. /beginning of Nov. – Manual harvest

Vinification process Grapes are harvested when fully ripe and, after the destemming and the crushing, subjected to a fermentation with maceration.

A malolactic fermentation and an 8/10 months aging in French oak barriques follow.

Organoleptic characteristic A strong ruby red color. A fruity smell with intense scents of species and licorice. Soft, with a great concentration and a good maturation of the tannins.



SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET





SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET

TAURÌ

IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



In questo vino si coglie l'espressione giovanile dell'Aglianico, ossia la piacevole freschezza ed il carattere fruttato.

Vino ricco di aromi, di facile bevibilità con un sorso agile ma energico.

Una buona morbidezza, inoltre, bilancia un tannino vivace.

SCHEDA VINO

Uvaggio Aglianico di Taurasi (100%)

Zona di produzione Terreni siti nel Comune di Taurasi

Vendemmia e Tipo di raccolta Fine Ottobre / inizio Novembre - Raccolta manuale.

Vinificazione Le uve raccolte nel momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione.

Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese per circa 6/8 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino con sfumature purpuree. Profumo fruttato con netti sentori di frutti rossi di bosco ed un lungo finale aromatico di pepe nero e peperone verde.



In this wine it is possible to find the Aglianico young expression, which means a pleasant freshness and a fruity taste.

It's a wine full of scents, easy to drink with a simple but energetic sip.

Also, a good smoothness balances a vivid tannin.

WINE SHEET

Grape variety 100% Aglianico di Taurasi

Production area Vineyards in Taurasi

Grape harvest method and season End of Oct. /beginning of Nov. - Manual harvest

Vinification process Grapes are harvested when fully ripe and, after the destemming and the crushing, subjected to a fermentation with maceration.

A malolactic fermentation and an 6/8 months aging in French oak barriques follow.

Organoleptic characteristic A strong ruby red color with purple reflections. A fruity smell with red fruits scents and an aromatic final taste of black and green peppers.



ROSA SALAE

CAMPANIA ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vino rosato prodotto con uve Aglianico vendemmiate nel periodo ottimale e vinificate in bianco per esaltarne la bevibilità e la freschezza.

Il vino regala un gran senso di pulizia in bocca. Una buona alternativa ad un vino bianco.

SCHEDA VINO

Uvaggio Aglianico di Taurasi (100%)

Zona di produzione Terreni siti in contrada Sala a Taurasi

Vendemmia e Tipo di raccolta Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale.

Vinificazione Le uve sono raccolte in anticipo, rispetto alla piena maturazione dell'aglianico, per preservare l'ottimale acidità. Vinificazione in bianco con pressatura molto soffice, decantazione statica, mosto fermentato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

Caratteristiche organolettiche Colore rosa tenue cristallino. Profumi finemente fruttati di ciliegia croccante, ribes, melagrana con note floreali di rosa canina. Vivace freschezza e delicata sapidità conferiscono una grande piacevolezza.



Rose wine produced from Aglianico grapes harvested in the best period and fermented off skins to intensify their drinkability and freshness.

This wine gives the feeling to clean the mouth. A good alternative to a white wine.

WINE SHEET

Grape variety 100% Aglianico di Taurasi

Production area Vineyards in Contrada Sala in Taurasi

Grape harvest method and season First ten days of October - Manual harvest.

Vinification process Aglianico grapes are harvested when not fully ripe to preserve their optimal acidity. White vinification with soft pressing, static settling, must fermented in steel tanks at a controlled temperature. Aging in steel.

Organoleptic characteristic A pale and clear pink color. Smells of cherries, currants, pomegranates and rosehip. A very pleasant wine thanks to its freshness and light savory notes.



SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET





SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET

VIGNA ISCA

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA



È un Fiano di Avellino Riserva. Uve provenienti da una vigna situata a Lapio in contrada Isca.

Bassissime rese in campo ed in cantina, raccolta delle uve in piena maturazione, parziale fermentazione e maturazione in barriques di rovere, conferiscono una struttura importante, elegante ed una evidente complessità olfattiva.

SCHEDA VINO

Uvaggio Fiano di Avellino (100%)

Zona di produzione Comune di Lapio, contrada Isca

Vendemmia e Tipo di raccolta Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve, raccolte a maturazione completa, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio e barriques di rovere francese. La maturazione avviene in acciaio e parzialmente in legno. Affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo dorato. Sentori floreali e fruttati con sentori di erbe aromatiche e note di spezie dolci. Vino complesso. Buon equilibrio tra morbidezza e acidità.



It is a Reserve Fiano di Avellino. The grapes come from a vineyard in Lapio, in Isca area precisely.

Very low yields both on the field and in the winery, grapes harvested when fully ripe and partial fermentation and aging in durmast barriques, give to this wine a very important and elegant structure, with an olfactory complexity.

WINE SHEET

Grape variety 100% Fiano di Avellino

Production area The village of Lapio, (Isca area)

Grape harvest method and season First ten days of October - Manual harvest

Vinification process Grapes are harvested when fully ripe and then subjected to a soft pressing. The must is fermented in steel tanks and French durmast barriques. The aging is done partially in steel and partially in wood. Perfecting in bottle.

Organoleptic characteristic Golden yellow color. Floral and fruity aromas with notes of aromatic herbs and sweet spices. Complex wine. Good balance between smoothness and acidity.



BÉCHAR

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Il Fiano di Avellino è un vitigno che conferisce ai vini una grande eleganza.

Il vino risulta ben equilibrato in quanto la buona acidità è bilanciata da una evidente morbidezza.

Il Fiano esprime, nel tempo, sentori sempre più complessi, per cui il consiglio è di berlo giovane ma anche dopo qualche anno.

SCHEDE VINO

Uvaggio Fiano di Avellino (100%)

Zona di produzione Comune di Lapio e terreni ricadenti nell'areale DOCG

Vendemmia e Tipo di raccolta Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve, raccolte a maturazione completa, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (15-16°C). Affinamento in acciaio e bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore che va dal giallo paglierino carico al giallo dorato. Note floreali e fruttate con sentori di erbe aromatiche. Vino complesso.

Buon equilibrio tra morbidezza e acidità, retrogusto ammandorlato.



The Fiano di Avellino is a very elegant wine variety.

It is very equilibrated because the good acidity is balanced by an evident smoothness.

The Fiano always reveals new complex scents during the time so, it possible to drink it young but also after some years.

WINE SHEET

Grape variety 100% Fiano di Avellino

Production area The village of Lapio and the areas where the Fiano di Avellino DOCG is produced.

Grape harvest method and season First ten days of October - Manual harvest

Vinification process Ripe grapes receive a soft pressing. The must obtained is fermented in steel tanks at a controlled temperature (15-16 C). Aging in steel and bottles.

Organoleptic characteristic A color that blends from the straw yellow to gold. Fruity and floral scents with hints of aromatic herbs.

A complex wine with a good balance between softness and acidity, with an aftertaste of almonds.



SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET





SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET

DEVON

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Il Greco di Tufo è un vitigno che regala vini dalla possente ed elegante struttura, al punto da essere considerati quasi dei vini rossi.

Il nome Devon deriva da uno dei numerosi viaggi compiuti da Antonio Caggiano nel Mar Glaciale Artico al Polo Nord. Il gusto è fresco, minerale e ricco di complessità. Un vino longevo.

SCHEDA VINO

Uvaggio Greco di Tufo (100%)

Zona di produzione Comune di Tufo e terreni ricadenti nell'areale DOCG

Vendemmia e Tipo di raccolta Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve, raccolte a maturazione completa, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (15-16°C). Affinamento in acciaio e bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino carico che vira al giallo oro. Sentori fruttati di pesca bianca e albicocca, note aromatiche di salvia. Vino di corpo con spiccata acidità e tipica mineralità.



The Greco di Tufo is a wine variety that gives us wines with such a strong and elegant structure to be considered almost as red ones.

The name Devon comes from of the many journeys Antonio Caggiano made to the Artic Ocean at the North Pole. Its taste is fresh, mineral and full of complexity. A long-lasting wine.

WINE SHEET

Grape variety 100% Greco di Tufo

Production area The village of Tufo and the areas where the Greco di Tufo DOCG is produced.

Grape harvest method and season First ten days of October - Manual harvest

Vinification process Ripe grapes receive a soft pressing. The must obtained is fermented in steel tanks at a controlled temperature (15-16 C). Aging in steel and bottles.

Organoleptic characteristic A strong straw yellow color that seems almost golden. Scents of peach, apricot and sage. Full-bodied wine with a great acidity and a typical minerality.



FIAGRE

CAMPANIA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



È un blend di Fiano di Avellino e Greco di Tufo, eleganza e morbidezza del primo ben si fondono con la struttura e la prorompente freschezza del secondo. Vino equilibrato e ricco di complessità.

SCHEDA VINO

Uvaggio Fiano di Avellino (70%) - Greco di Tufo (30%)

Zona di produzione Terreni ricadenti nell'areale DOCG, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

Vendemmia e Tipo di raccolta Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve di Fiano e Greco sono vinificate separatamente. Pressatura soffice, fermentazione alcolica e affinamento in acciaio. I vini verranno assemblati 2 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino intenso. Note floreali con sfumature di frutta bianca. Morbidezza e note minerali si fondono perfettamente.



It is a blend between the Fiano di Avellino and Greco di Tufo. The elegance and smoothness of the first are well combined with the structure and the freshness of the second. It is an equilibrated and full of complexities

WINE SHEET

Grape variety 70% Fiano di Avellino and 30% Greco di Tufo

Production area Areas where the DOCG Fiano di Avellino and Greco di Tufo are produced

Grape harvest method and season First ten days of October - Manual harvest

Vinification process Fiano and Greco grapes are aged separately. Soft pressing, alcoholic fermentation and aging in steel. The two vines are put together two months before the commercialization.

Organoleptic characteristic An intense straw yellow color. Scents of flowers and white fruits. A satisfying combination of softness and minerality.



SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET





SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET

FALANGHINA

CAMPANIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Questo vino è caratterizzato da sentori fruttati molto intensi con una spiccata acidità. Queste caratteristiche lo rendono immediato e riconoscibile.

L'ottima versatilità lo rende facilmente abbinabile a svariate pietanze.

Ha una struttura agile con un finale lungo ed accattivante.

SCHEDA VINO

Uvaggio Falanghina (100%)

Zona di produzione

Areale di Torrecuso (BN)

Vendemmia e Tipo di raccolta Terza decade di Settembre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve, raccolte a maturazione completa, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (15-16°C). Affinamento in acciaio e bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino intenso. Note di frutta tropicale, banana, ananas e sentori floreali di ginestra. Esuberante freschezza, bilanciata da una buona vena alcolica.



This wine has very strong fruity tastes with a high acidity.

These characteristics makes it recognizable and immediate.

Thanks to its versatility, it can be easily paired with a lot of food.

It has an easy structure with a long and catchy final taste.

WINE SHEET

Grape variety 100% Falangina

Production area The areas around Torrecuso (BN)

Grape harvest method and season Third ten days of September - Manual harvest

Vinification process Ripe grapes receive a soft pressing. The must obtained is fermented in steel tanks at a controlled temperature (15-16 C). Aging in steel and bottles.

Organoleptic characteristic Intense straw yellow. Aromas of tropical fruits like banana, pineapple and scents of flowers like the broom. A fresh taste balanced by a good alcohol level.

MEL

VINO BIANCO PASSITO



Vino passito da un blend di uve di Fiano di Avellino e di Greco di Tufo.

Uve sapientemente appassite per circa 2 mesi a dare un vino elegante, agile, mai stucchevole. Da bere fresco.

SCHEDA VINO

Uvaggio Fiano di Avellino (70%) - Greco di Tufo (30%)

Zona di produzione Terreni ricadenti nell'areale DOCG - Fiano di Avellino e Greco di Tufo

Vendemmia e Tipo di raccolta Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale

Vinificazione Le uve, raccolte tardivamente, sono sottoposte ad ulteriore appassimento su graticci di legno per circa due mesi al fine di ottenere una resa di circa il 30%. Pressatura soffice. La fermentazione alcolica e la maturazione avverranno in barriques francesi per circa 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo dorato cristallino. Note di miele, albicocca secca, agrumi canditi e sensazioni balsamiche. Dolcezza ben bilanciata dalla buona spalla acida.



Passito wine produced from a blend between the Fiano di Avellino and Greco di Tufo.

Grapes dried in two months to produce an elegant wine, never cloying. To drink fresh.

WINE SHEET

Grape variety 70% Fiano di Avellino and 30% Greco di Tufo

Production area Areas where the DOCG Fiano di Avellino and Greco di Tufo are produced

Grape harvest method and season First ten days of October - Manual harvest

Vinification process The grapes lately harvest, are subjected to a further drying on wood trellis for almost two months, to obtain a 30% yield. Soft pressing. Alcoholic fermentation and aging occur in French barriques for 12 months. Aging in bottle for six months.

Organoleptic characteristic A clear golden yellow color. Aromas of honey, dry apricot, candied citrus fruits and balsamic tastes. Finely balanced between sweetness and acidity.



SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET





SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET

BRIOLÉ

IRPINIA FIANO

SPUMANTE DOC



Spumante di Fiano di Avellino Metodo Classico, dosaggio zero, millesimato. Il nome Briolè deriva da un tipo di taglio utilizzato per le pietre preziose al fine di esaltarne la brillantezza, richiamando allo stesso tempo il colore e la briosità del vino. Il vitigno conferisce eleganza e piacevolezza, caratteri che si integrano con le tenui note di fragranza. Perlage fine e continuo.

SCHEDA VINO

Uvaggio Fiano di Avellino (100%)

Zona di produzione Comune di Lapio e terreni ricadenti nell'areale DOCG

Vendemmia e Tipo di raccolta Prima decade di Settembre - Raccolta manuale.

Vinificazione Le uve, raccolte e poste in piccole cassette, vengono lavorate integre direttamente in pressa. Segue la fermentazione alcolica a 15° per circa 4 settimane.

Spumantizzazione Metodo Classico. Il vino base rifermenta in bottiglia. Seguono circa 2 anni di maturazione sui lieviti.

Caratteristiche organolettiche Colore oro chiaro brillante. Spuma abbondante con perlage fine e persistente. Profumo intenso, sentori di frutta a polpa bianca e note agrumate con finale fragrante di crosta di pane. Il sorso è pieno, pulito e secco con una piacevole e decisa freschezza.



Fiano di Avellino Classic Method Sparkling wine, brut nature, vintage. The name comes from a specific cut used for the precious stones to intensify the brightness, that also recalls the color and the vivacity of the wine. The wine variety gives elegance and pleasantness, that are well combined with the continuous and fine Perlage notes.

WINE SHEET

Grape variety 100% Fiano di Avellino

Production area The village of Lapio and the areas where the Fiano di Avellino DOCG is produced

Grape harvest method and season First ten days of September - Manual harvest

Vinification Grapes are harvested, put into small boxes, and then passed through the press when still intact. An alcoholic fermentation at almost 15° follows and lasts 4 weeks.

Sparkling process Classic method. The base wine is fermented again in the bottle. Two years of aging on the yeasts follow.

Organoleptic characteristic Shining light gold color. Abundant foam with fine and persistent perlage. Strong aroma with notes of white-fleshed fruits and citrus, and a final fragrant tone of bread crust. The sip is full, neat and dry, with a pleasant and strong freshness.

BRIOLÉ

ROSÈ

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



Spumante di Aglianico Metodo Classico, dosaggio zero, millesimato. Il dosaggio zero è una scelta per non alterare le caratteristiche delle uve di origine. È una declinazione del vitigno Aglianico da cui trae carattere e colore dalle sue bucce. Struttura e ricchezza di profumi, cremosità croccante e vivace freschezza. Elegante e persistente il perlage.

SCHEDA VINO

Uvaggio Aglianico di Taurasi (100%)

Zona di produzione Comune di Taurasi

Vendemmia e Tipo di raccolta
Seconda decade di Settembre -
Raccolta manuale

Vinificazione Le uve, raccolte e poste in piccole cassette, vengono lavorate integre direttamente in pressa. Segue la fermentazione alcolica a 15° per circa 4 settimane.

Spumantizzazione Metodo Classico. Il vino base rifermenta in bottiglia. Seguono circa 2 anni di maturazione sui lieviti.

Caratteristiche organolettiche Colore rosa chiaro brillante. Perlage a grana fine e persistente. Profumo ricco con note di petali di rosa, piccoli frutti rossi e una leggera crosta di pane. La morbidezza si accompagna ad una sostenuta acidità.



Aglianico Classic Method Sparkling wine, brut nature, vintage. The brut nature is a choice not to alter the characteristics of the original grapes. It is a declination of the Aglianico, considering its character. Its color is given by the Aglianico skins. This wine has a strong structure, a richness of scents, a crunchy creaminess and, also, a vivid freshness. Very elegant and persistent due to the perlage.

WINE SHEET

Grape variety 100% Aglianico di Taurasi

Production area Vineyards in Taurasi

Grape harvest method and season
Second ten days of September -
Manual harvest

Vinification Grapes are harvested, put into small boxes, and then passed through the press when still intact. An alcoholic fermentation at almost 15° follows and lasts 4 weeks.

Sparkling process Classic method. The base wine is fermented again in the bottle. Two years of aging on the yeasts follow.

Organoleptic characteristic Shining light pink color. Perlage with a fine and persistent grain. Strong aroma with notes of rose petals, small red fruits, and a soft bread crust. Softness is accompanied by a lively acidity. A pleasant taste of almond at the end.



SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET





SCARICA LA SCHEDA



DOWNLOAD THE SHEET

GRAPPA DI AGLIANICO

DI TAURASI

INVECCHIATA



Prodotta con le vinacce provenienti dalla vinificazione del nostro Taurasi Vigna Macchia dei Goti ed elaborate da maestri distillatori.

SCHEDA VINO

Uvaggio

Aglianico di Taurasi (100%)

Zona di produzione

Vigneti ubicati nel Comune di Taurasi

Distillazione

Metodo discontinuo a fuoco diretto, a vinaccia sommersa con alambicco in rame.

Affinamento

Almeno 12 mesi in barriques

Caratteristiche organolettiche

Bouquet complesso con una evidente morbidezza esaltata dall'invecchiamento di almeno 12 mesi in pregiati legni di rovere. Sorso caldo ed avvolgente.



Produced from the marcs coming from the fermentation of our Taurasi Vigna Macchia dei Goti ed elaborated by professional distillers.

WINE SHEET

Grape variety

100% Aglianico di Taurasi

Production area

Vineyards in Taurasi

Distillation

Discontinuous method of direct fire. Pomace submerged with a copper still.

Aging

At least 12 months in barriques

Organoleptic Characteristics

A complex bouquet with a clear softness, intensified by the aging of at least 12 months in prestigious oak wood. A warm and embracing sip.





Azienda Agricola Antonio Caggiano s.s.
Contrada Sala, snc - TAURASI (AV)
Tel. 0827 74723
www.cantinecaggiano.it - info@cantinecaggiano.it

 Cantine Antonio Caggiano  [cantine_caggiano_](https://www.instagram.com/cantine_caggiano_)