

## Denominazione di vendita

VINO IGP COLLI DI SALERNO

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» comprende la parte collinare dell'intero territorio della provincia di Salerno.

Ogni area è caratterizzata da terreno e microclima specifici che hanno favorito la selezione di alcune cultivar autoctone conferenti caratteristiche di tipicità ai vini ivi prodotti.

Gli attuali vitigni allevati, devono essere considerati a tutti gli effetti i discendenti degli antichi vitigni denominati come Vitis Hellinica, Alinea Gemina, Vitis Apiana, da cui si sono stati ottenuti i migliori vini dell'antichità, i vini tanto apprezzati degli imperatori romani.

La indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, amabile e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, amabile, passito e novello;
- rosati, anche nelle tipologie frizzante e amabile.

I vini ad IGT «Colli di Salerno» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, idonei per la provincia di Salerno, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004.

I vini a IGT «Colli di Salerno» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Primitivo Sciascinoso.

## Produttore

Azienda Vitivinicola Casula Vinaria

# BRIGANTE

## AGLIANICO IGP COLLI DI SALERNO

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei, intenso e brillante. Il profumo persistente e fine è caratterizzato in particolar modo da richiami prevalentemente di frutta matura a bacca nera e rossa e di frutta secca, con note speziate di pepe nero e cannella. Al gusto si presenta morbido con tannini maturi e piacevoli, molto equilibrato, grazie anche alla presenza dell'alcool.

Il sapore è secco, corposo, pieno, centrato sul frutto, succoso e slanciato, equilibrato ed armonico.

**Gradazione Alcolica 13%**



bottiglia 0,75 lt 6





## MELODIA FIANO IGP COLLI DI SALERNO

### Caratteristiche organolettiche

Colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina, seguite da aromi di biancospino, ginestra, nocciola e pesca.

In bocca ha buona corrispondenza con il naso. L'ingresso in bocca conferma le sensazioni olfattive, sapido, un ottimo lavoro sull'acidità che ci regala un attacco fresco. Un vino di gran corpo con un finale persistente, grande interprete del territorio di origine. **Gradazione Alcolica 12,5%**

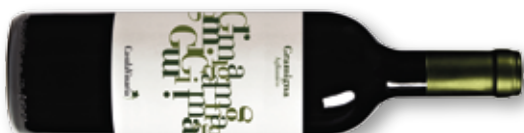


|             |         |                   |
|-------------|---------|-------------------|
| CONTENITORE | PESO    | PEZZI PER CARTONE |
| bottiglia   | 0,75 lt | 6                 |

## GRAMIGNA AGLIANICO IGP COLLI DI SALERNO

### Caratteristiche organolettiche

Si tratta di una vigna di aglianico dei primi anni '70, in una posizione straordinaria, a circa 250 mt di altitudine, recuperata con anni di lavoro. Grazie all'esposizione ed alla ventilazione, la maturazione è molto lineare; inoltre i grappoli tendono ad essere piccoli, abbastanza spargoli e con acini di piccole dimensioni. Il terreno varia dal sabbioso calcareo all'argilloso, povero in sostanza organica e con tanto scheletro. La conduzione della vigna segue i principi della lotta integrata. La raccolta è manuale e avviene ad inizio ottobre; tutto questo ci permette di ottenere un vino corposo e ricco di estratti di colore rosso intenso, di sapore sapido e gusto rotondo. Per più anni affina in grosse botti artigianali di legno, fondamentale per la sua evoluzione e maturazione. **Gradazione Alcolica 14%**



|             |         |                   |
|-------------|---------|-------------------|
| CONTENITORE | PESO    | PEZZI PER CARTONE |
| bottiglia   | 0,75 lt | 6                 |

## COCCINELLA FIANO IGP COLLI DI SALERNO

### Caratteristiche organolettiche

Coccinella nasce dall'idea di vinificare il Fiano con una macerazione carbonica naturale. L'ambiente carbonico è prodotto da un mosto in fermentazione, in cui vengono immersi grappoli interi, non pigiati né diraspati. Il processo è completato da un affinamento di 12 mesi in rovere. Questa particolare lavorazione conferisce al Coccinella profumi nuovi, che si affiancano al bouquet variatale tipico del fiano prodotto sui Colli di Salerno. **Gradazione Alcolica 13%**



|             |         |                   |
|-------------|---------|-------------------|
| CONTENITORE | PESO    | PEZZI PER CARTONE |
| bottiglia   | 0,75 lt | 6                 |

## CHIENA VINO SPUMANTE BRUT

### Caratteristiche organolettiche

Il vino base con cui si ottiene il nostro spumante è ottenuto da uve bianche dei Colli di Salerno spumantizzato con metodo charmat. **Gradazione Alcolica 11%**



|             |         |                   |
|-------------|---------|-------------------|
| CONTENITORE | PESO    | PEZZI PER CARTONE |
| bottiglia   | 0,75 lt | 6                 |