IRPINIA FIANO
D.O.P.

Antico Castello

Irpinia Fiano
vino bianco D.O.P.

Uve:
Fiano 100%, vigneti aziendali.

Vinificazione:
pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio e affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
colore giallo verdolino, profumi floreali e fruttati molto intensi. Vino secco, fresco, di corpo, equilibrato e molto persistente. Da bere a 10° C in abbinamento con antipasti, formaggi, pesce e anche con dessert.

IRPINIA GRECO
D.O.P.

Antico Castello

Irpinia Greco
vino bianco D.O.P.

Uve:
Greco di tufo 100%, vigneti aziendali.

Vinificazione:
pressatura soffice, fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata in acciaio, affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
colore giallo paglierino, profumi abbastanza intensi di frutta a polpa bianca. Vino caldo, asciutto, sapido e dal gusto lungo e persistente con note minerali.
Da bere a 10° C in abbinamento a pesce, primi leggeri e carni bianche.

SANNIO FALANGHINA
D.O.C.

Antico Castello

Sannio Falanghina
vino bianco D.O.C.

Uve:
Falanghina 100%, vigneti in zona D.O.C.

Vinificazione:
fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
colore giallo paglierino, profumo floreale di biancospino. Vino secco, abbastanza caldo, vivace e ben equilibrato. Da bere a 10°C in abbinamento con pietanze a base di pesce.

CAMPANIA AGLIANICO

I.G.T.

Anticol Castello

Campania Aglianico
vino rosso I.G.T.

Uve:
Aglianico 100%, vigneti aziendali.

Vinificazione:
fermentazione e macerazione in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in acciaio e affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
colore rosso violaceo, profumo intenso floreale di viole e fruttato di mirtilli. Vino secco, caldo, buona la tannicità e la sapidità. È un vino pronto che con il tempo non può che migliorare.

TAURASI
D.O.C.G.

Antico Castello

Taurasi
vino rosso D.O.C.G.

Uve:
Aglianico 100%, vigneti aziendali, uve selezionate in località Sant'Agata e raccolte nel mese di novembre.

Vinificazione:
fermentazione e macerazione per 30 giorni a temperatura controllata. Invecchiamento di 18 mesi in barriques da 225 L. Affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
colore rosso rubino. Profumi intensi di frutti di sottobosco e speziature di cannella. Al gusto si presenta avvolgente e vellutato, secco e caldo, morbido e tannico ed esprime la potenza della sua struttura con grande equilibrio. Da bere a 20° C in compagnia di piatti ben strutturati o in meditazione con amici.

MAGIS

Irpinia Aglianico D.O.P.

Antico Castello

Magis
Irpinia Aglianico D.O.P.

Musica **A**rte **G**usto **I**dentità **S**toria

Uve:
Aglianico 100%, vigneti aziendali.

Vinificazione:
fermentazione e macerazione su bucce per 15 giorni. Mosto fiore in acciaio per fermentazione malolattica a temperatura di 20° C. Invecchiamento 6 mesi in botti di rovere da 25 hl. Affinamento in bottiglia 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:
rosso rubino con profumi intensi di more e ciliege, speziato con note di pepe nero. Vino secco, caldo, ancora in evoluzione. Gusto tannico ma equilibrato, persistono a lungo in bocca profumi e sapori. Da bere a 20° C con carni rosse e primi elaborati.

APHRODITE

Irpinia Rosato D.O.C.

Antico Castello

Aphrodite
Irpinia Rosato D.O.C.

Uve:
Aglianico 100%, vigneti aziendali.

Vinificazione:
pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con brevissimo contatto con le bucce. Affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
colore rosa cerasuolo. Profumi di fragole e ciliege. Vino fresco, vivace e ben strutturato dal gusto persistente. Da bere fresco a 12° C con antipasti ricchi, primi leggeri e zuppe di pesce.

VINO COTTO

Antico Castello

Vino Cotto

Dalle antiche ricette contadine, che prevedono la concentrazione diretta sul fuoco del mosto appena pigiato, l'azienda ha riscoperto questo prodotto tipico artigianale utilizzato in cucina per preparare i fondi di cottura.
Nella tradizione locale elemento indispensabile per i peperoni natalizi. Ottimo, infine, in pasticceria per preparare i biscotti sostituendo lo zucchero raffinato con il suo 63% gradi zuccherini di fruttosio.

AMARENICO

Antico Castello

Amarenico

Il nome di questo gradevolissimo liquore è una sintesi dei suoi ingredienti fondamentali: vino aglianico e amarene. Entrambi prodotti dall'Antico Castello e sapientemente elaborati per ottenere un liquore da bere freddo come digestivo o per accompagnare dolci complessi a base di cioccolato e guarnire gelati.

DISTILLATO di FICHI

Antico Castello

Distillato di Fichi

Dalla fermentazione dei dolcissimi fichi di San Mango si ottiene, con sapiente distillazione discontinua, una acquavite soave e suadente, morbida e profumata da bere in meditazione o in compagnia come perfetto digestivo.