

LITRI 0.750
AAB 06730052
GRECO DI TUFO

VENDEMMA
2009

FF
GRECO DI TUFO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TERRANTICA ETICHETTA BIANCA
Viticato e imbottigliato all'origine da:
Azienda Vitivinicola "I FAVATI" - Cesinali (Avellino) I
www.cantinefavati.it
Product of Italy
Vino non filtrato, la presenza di sedimenti è da ritenersi un evento naturale.
750 ml e 15% vol
contiene solfiti L. 02-10

70 mm



AVELLINO
DENOMINAZIONE
CONTROLLATA

VENDEMIA
2009

FF

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

PIETRAMARA ETICHETTA BIANCA

Vinificato e imbottigliato all'origine da:
Azienda Vitivinicola "I FAVATI" - Cesinali (Avellino) I
www.cantinefavati.it

Product of Italy

Vino non filtrato, la presenza di sedimenti è da ritenersi un evento naturale.

750 ml e

contiene solfiti L. 02-10

13% vol



Favati

DOCG

LITRI
750

I FAVATI



Greco di Tufo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TERRANTICA





I FAVATI



IRPINIA

Denominazione di Origine Controllata

CAMPI TAURASINI

CRETAROSSA



I FAVATI



Taurasi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TERZOTRATTO



I FAVATI



CABRI

Vino Spumante di Qualità

FIANO



Cabri

CABRI

ETICHETTA BIANCA

Vino Spumante
di Qualità

PIETRAMARA – Fiano di Avellino DOCG - ETICHETTA BIANCA

Provenienza - 5 ettari situati sulle colline di Atripalda (Av) a circa 450 mt s.l.m..Terreno calcareo argilloso.

Vitigno- Fiano di Avellino 100%.

Selezione in vigna dei filari e dei grappoli in alto più esposti al sole

Vendemmia tardiva

Vinificazione - A temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox con totale macerazione a contatto con le bucce per 12-24- 36 ore.

Maturazione sulle fecce nobili fino alla primavera.

Imbottigliamento effettuato senza filtrazione ed è riportato in etichetta

Viene immesso sul mercato dopo circa un anno di affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche - Di colore giallo paglierino, profumi ricchi di fiori bianchi e gialli, frutti tropicali intensi e concentrati; sapore secco, fresco e sapido.

Abbinamento - Particolarmente indicato nella cucina mediterranea su antipasti e piatti raffinati a base di pesce ad una temperatura di 10° C, su piatti di pesce al forno o carni bianche ad una temperatura di 12° C e su formaggi stagionati ad una temperatura di 14° C.

PIETRAMARA - Fiano di Avellino DOCG

Provenienza - 5 ettari situati sulle colline di Atripalda (Av) a circa 450 mt s.l.m..Terreno calcareo argilloso.

Vitigno- Fiano di Avellino 100%.

Vinificazione - A temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox con parziale macerazione a contatto con le bucce per 12-24 ore. Maturazione sulle fecce nobili fino alla primavera.

Caratteristiche organolettiche - Di colore giallo paglierino, profumi ricchi di fiori bianchi e gialli, frutti tropicali intensi e concentrati; sapore secco, fresco e sapido.

Abbinamento - Particolarmente indicato nella cucina mediterranea su antipasti e piatti raffinati a base di pesce.

Servizio - Va servito ad una temperatura di 10 °C.

TERRANTICA - Greco di Tufo DOCG

Provenienza - 2 ettari situati sulle colline tra Lapio e Tufo (Av) a circa 500 mt s.l.m.. Terreno calcareo argilloso.

Vitigno - Greco di Tufo 100%.

Vinificazione - In vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione sulle fecce nobili fino alla primavera.

Caratteristiche organolettiche - Di colore giallo paglierino, profumi di fiori e frutta gialli, intensi e concentrati. Sapore secco, fresco e abbastanza sapido.

Abbinamento - Particolarmente indicato su piatti a base di pesce.

Servizio - Va servito ad una temperatura di 10 °C.

CRETAROSSA - Aglianico Irpinia DOC Campi Taurasini

Provenienza - 3 ettari situati nei comuni di Venticano e S.Mango sul Calore (Av) a circa 500 mt. s.l.m.. Terreno argilloso.

Vitigno - Aglianico d'Irpinia 100%.

Vinificazione - Macerazione a temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox; svinatura e passaggio in barriques e tonneaus per circa dodici mesi, e affinamento in bottiglia per circa tre mesi.

Caratteristiche organolettiche - Di colore rosso rubino, profumi di speziato, floreale, fruttato intensi e persistenti. Al gusto risulta intenso, caldo, morbido e di gran corpo.

Abbinamento - Ideale su arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Servizio - Va servito ad una temperatura di 16/18 °C.

TERZO TRATTO- Taurasi DOCG

Provenienza- 3 ettari situati nei comuni di Venticano e S.Mango sul Calore (AV) a circa 500 mt. s.l.m.. Terreno argilloso.

Terreno argilloso.

Vitigno - Aglianico d'Irpinia 100%.

Vinificazione - Macerazione a temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox; svinatura e passaggio in barriques e tonneaus e botti di legno, per circa diciotto mesi, e affinamento in bottiglia per circa tre mesi. Caratteristiche organolettiche - Di colore rosso rubino con sfumature granato, profumi di speziato, floreale, fruttato intensi e persistenti. Al gusto risulta intenso, caldo, morbido e di gran corpo.

Abbinamento - Ideale su arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Servizio - Va servito ad una temperatura di 16/18 °C.

CABRI' - Spumante di qualità

(tipologia Extra Dry)

Provenienza - 5 ettari situati sulle colline di Atripalda (Av) a circa 450 mt s.l.m..Terreno calcareo argilloso.

Vitigno- Fiano di Avellino 100%.

Vinificazione - A temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox

Spumantizzazione- Metodo charmat.

Maturazione- Quattro mesi sui lieviti e affinamento due mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche- Brillante, floreale, fragrante.

Temperature di servizio 8-10° .

Abbinamento- Ideale per aperitivi a base di fritturine, ortaggi e pesce. Ideale anche a tutto pasto.