



THE WINEVISIONARY GROUP



Nelle pagine che seguono, voglio raccontarvi il grande progetto che stiamo costruendo grazie al percorso di Feudi di San Gregorio. L'esperienza fatta in quest'azienda, oggi leader della Campania e di tutto il Sud Italia, ha consentito alla mia famiglia di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni d'Italia.

È nato così il complesso di cantine racchiuse nel marchio "Tenute Capaldo": un viaggio che parte (di nuovo) dall'Irpinia - con due vini estremamente "personali" (Goieto e Guilelmus) e con gli spumanti metodo classico DUBL - e si estende dall'Etna fino ai Colli Orientali del Friuli, passando per Bolgheri. In ogni territorio abbiamo costruito delle strutture produttive indipendenti, ma accomunate dai medesimi valori: visione di lungo termine, profonda aderenza al territorio e ai suoi vitigni autoctoni, cultura e rispetto del consumatore.

Spero dividerete le nostre emozioni assaggiando i nostri vini!
Antonio Capaldo

In the following pages, I will describe you the great project that we are building thanks to the development of Feudi di San Gregorio. The experience made in this winery, today leader in Campania and in the South of Italy, allowed my family to explore the winemaking potential of other Italian regions.

In so doing, we created a broad group of wineries, enclosed within the brand "Tenute Capaldo": a journey starting (again) in Irpinia - with two "personal" wines (Goieto and Guilelmus) and DUBL, our champagne-style method sparkling wines - and spreading from Etna to Colli Orientali del Friuli, through Bolgheri. In all territories we created self-standing and independent productive structures, but all of them united by the same fundamental values: long term vision, belief in the terroir and its native varieties, respect of the consumer.

I hope you will share our emotions while tasting our wines!
Antonio Capaldo

IRPINIA
SANNIO



DOCG
TAURASI (Aglianico)



FIANO DI AVELLINO



GRECO DI TUFO

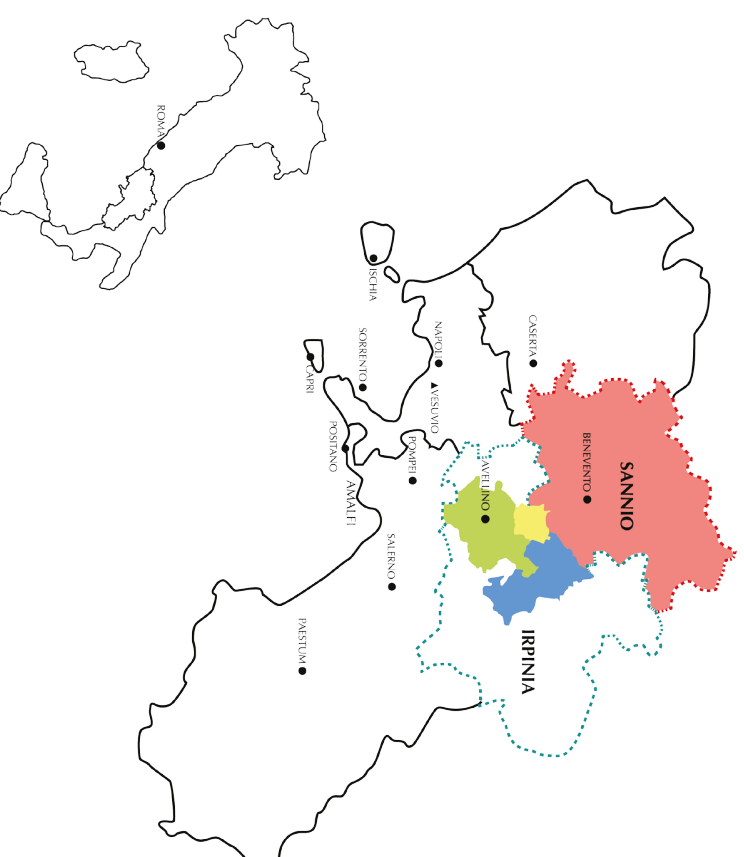


DOC

FALANGHINA
DEL SANNIO



FEUDI DI SAN GREGORIO



L'AZIENDA

Fin dalla sua creazione nel 1986, Feudi di San Gregorio valorizza i vitigni autoctoni della tradizione campana come il Greco, il Fiano e l'Aglianico, applicando ricerca e studio a un territorio, l'Irpinia, vocato da sempre alla coltivazione di viti di altissima qualità.

Feudi lavora oggi su 300 ettari di vigneto articolati in oltre 800 parcelle, che differiscono l'una dall'altra per altitudini, esposizioni e pendenze, e che la cantina ha studiato singolarmente per valorizzare la biodiversità del territorio e dare vita a crus straordinari.

Grazie ai suoli, che presentano in ampie zone evidenti matrici vulcaniche e sabbiose, le viti sono state preservate dall'epidemia di fillossera del 1910, consentendo all'Irpinia di diventare una delle culle della nuova viticoltura europea. Forte di questo profondo patrimonio territoriale, Feudi di San Gregorio ha saputo esprimersi con codici innovativi, dall'attenzione al design all'arte contemporanea fino alla ristorazione gourmet in azienda (Marenna). Esposta per ben due edizioni alla Biennale di Venezia, la cantina di Feudi vuole coniugare bellezza e assoluta qualità in tutte le sue forme.

THE COMPANY

Since its creation, back in 1986, Feudi di San Gregorio focused on Campania native varietals - such as Greco, Fiano and Aglianico - by applying academic studies and on-field research to a territory, Irpinia, where quality-oriented viticulture always existed.

Feudi works today on 300 hectares of vineyards, articulated in over 800 parcels; each parcel - differing from the others in its altitude, exposure or inclination - has been extensively studied by the winery to preserve the terroir biodiversity and create extraordinary crus.

Thanks to its soils, mostly volcanic and sandy, vines survived the phylloxera spreading in 1910, allowing Irpinia to become one of the new European viticulture birthplaces. Deeply anchored to this unique terroir, Feudi di San Gregorio expressed its vision through innovative codes, from design and contemporary art to the gourmet restaurant located inside the winery (Marenna).

Exposed for two editions at the Biennale of Architecture in Venice, Feudi winery intends to conjugate beauty and absolute quality.

Vigneti di proprietà / Owned vineyards: 250 ha
Vigne in affitto / Vineyards on rent: 50 ha
Produzione / Production: 3,5 million btl's



VINI UNICI

Un Vino Unico nasce da un Vigneto Unico. Un Vigneto Unico è possibile solo in territori che, naturalmente vocati, hanno saputo preservare nel tempo la loro ricchezza e biodiversità. L'Irpinia è uno dei territori vitivinicoli più straordinari al mondo.

Qui, grazie alla nostra ricerca, nel tempo, sono stati coraggiosamente selezionati e micro-vinificati i vigneti più emozionanti, senza compromessi produttivi. Sono nati così i "Vini Unici", dei veri e propri racconti di viti e vigne che esprimono l'intima essenza dell'Irpinia e delle sue radici.

Essi sono il **Serpico**, il vino frutto delle vigne centenarie di Taurasi; il **Piano di Montevergine**, la Riserva proveniente dalla vigna omonima a Taurasi; il **Sirica**, il vino da uve Sirica, un vitigno riscoperto tra le piante secolari di Taurasi e recuperato grazie a studi genetici approfonditi; il **Pàtirmo** - che proviene da una singola vigna storica di Merlot originariamente confusa con l'Aglianico, ma poi riscoperta, valorizzata e prodotta in purezza; il **Campanaro** - unico blend da uve selezionate di Greco e Fiano.

VINI UNICI

A Unique Wine comes from a Unique Vineyard.

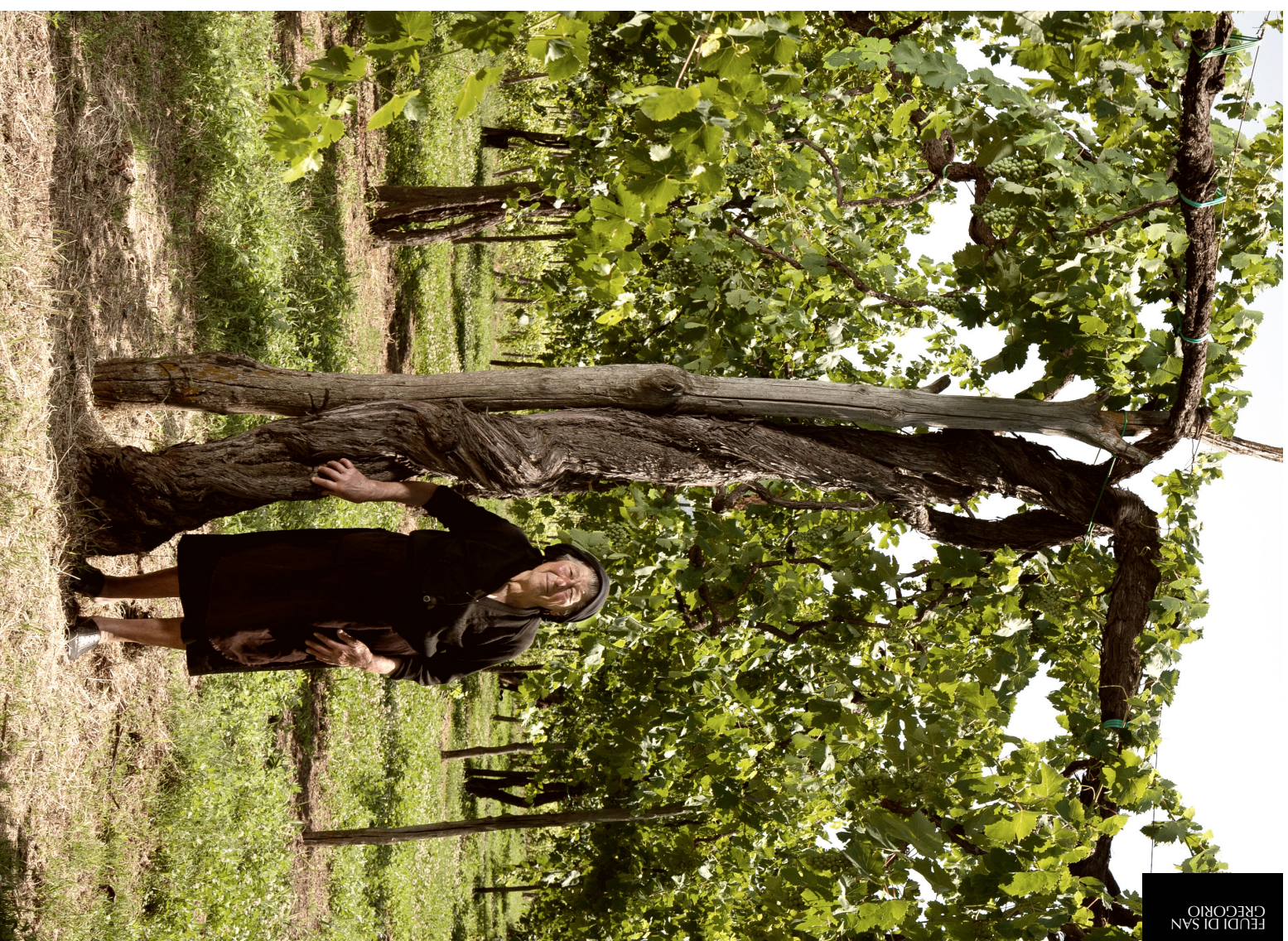
A Unique Vineyard exists only in selected territories, not only because they are suited for viticulture, but also and most importantly because they have been able to preserve - over time - their natural richness and biodiversity.

Irpinia is one of the most extraordinary wine terroirs worldwide.

Here, during our research, we selected the most intriguing vineyards and we transformed their grapes without any productive compromise.

This how our Vini Unici (Unique Wines) were created, telling the most intimate and deeply-rooted Irpinia stories of vines and vineyards.

They are **Serpico**, from the centuries-old vines located in Taurasi; **Piano di Montevergine**, our Riserva from the homonym vineyard in Taurasi; **Sirica**, from Sirica grapes, a varietal re-discovered through genetic studies on the Taurasi historic vines; **Pàtirmo**, a cru from a historic Merlot vineyard born by chance as farmers confused the Merlot with Aglianico; **Campanaro**, the unique combination of carefully selected high quality Greco and Fiano grapes.



PÀTRIMO Campania Rosso IGT

 Merlot
 12 m
 Min 18 m
 18 °C

Robert Parker
 97 points (2016, 2015)
 96 points (2013)
 95 points (2010, 2009, 2005)
 94 points (2001)
 93 points (2012, 2006)
 92 points (2014, 2011)

Wine Spectator
 92 points (2002)
 91 points (2016, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2006, 2005, 2001)

Wine Enthusiast
 96 points (2012)
 93 points (2009, 2007)

James Suckling
 "My Top 100 Italian Wines in 2013" (2009)
 95 points (2009)
 93 points (2014, 2013, 1999)
 92 points (2016, 2011, 2010)



SERPICO Irpinia Aglianico DOC

 Aglianico
 18 m
 Min 18 m
 18 °C

Robert Parker
 98 points (2001)
 95+ points (2010)
 94 points (2015, 2013)
 93 points (2012, 2009, 1999)
 92+ points (2008, 2003)
 92 points (2014, 2011, 2007, 2006, 2005, 1995)

Wine Spectator
 94 points (2001, 1999)
 92 points (2013, 2012)
 91 points (2011, 2009, 2008, 1996)

Wine Enthusiast
 94 points (1999)
 93 points (2015, 2013, 2012, 2010, 2008)
 92 points (2007)

James Suckling
 94 points (2013, 2008)
 93 points (2012, 2009, 2007)
 92 points (2010)



TAURASI RISERVA PIANO DI MONTEVERGINE

 Aglianico
 18 m
 Min 30 m
 18 °C

Robert Parker
 96 points (2015, 2013)
 95 points (2010, 1993)
 94 points (2009, 2001)
 94-92 (2012)
 93+ points (2007)
 93 points (2011, 2004, 2002, 1999, 1995)
 92 points (1998, 1997, 1996)

Wine Spectator
 93 points (2010, 2008, 2004)
 92 points (2013, 2012, 2009, 2007)

Wine Enthusiast
 94 points (2007, 2004)
 93 points (2012, 2010)
 92 points (2011)

James Suckling
 93 points (2008)
 92 points (2014, 2012)



SIRICA Campania Rosso IGT

 Sirica
 Min 12 m
 Min 12 m
 18 °C

Robert Parker
 93 points (2015)
 93-91 points (2008)
 91 points (2013)

Wine Enthusiast
 94 points (2012, 2007)
 93 points (2013)
 92 points (2015, 2008)

James Suckling
 93 points (2014)
 92 points (2015, 2012, 2010)



CAMPANARO Irpinia Bianco DOC

 Fiano, Greco
 Max 6 m
 Min 6 m
 12 °C

Robert Parker
 93 points (2016)
 92+ points (2017)
 91 points (2013, 2002)
 90 points (2012, 2010, 2008)

Wine Spectator
 91 points (2004, 2000, 1999)
 90 points (2007, 2002)

Wine Enthusiast
 92 points (2016, 2010)
 91 points (2006)
 90 points (2009)

James Suckling
 93 points (2010)
 92 points (2015, 2011, 2009)



TAURASI

L'antico borgo e le colline di Taurasi sono un'oasi vitivinicola di livello mondiale; qui l'Aglianico trova il suo territorio ideale: incontaminato, vulcanico, impenetrabile. Nascono così vini di grande intensità, complessità ed eleganza, anche grazie all'affinamento prolungato in legno. Così un grande Aglianico diventa Taurasi DOCG.

The old town and the hills of Taurasi create a fantastic viticulture oasis: here Aglianico finds its ideal terroir - uncontaminated, volcanic, and impenetrable - thus giving birth to intense, complex and elegant wines also thanks to oak ageing. This is how a great Aglianico becomes Taurasi DOCG.

-  **TAURASI**
-  Taurasi DOCG
-  Aglianico
-  12 m
-  Min 18 m
-  18 °C

- Robert Parker**
 - 93+ points (2015)
 - 93 points (2013, 2010, 2004)
 - 92 points (2012, 2009, 2007, 2006)
 - 91 points (2011)
 - 90 points (2014)
- Wine Spectator**
 - 91 points (2012, 2010, 2009)
 - 90 points (2013, 2011, 2008, 2002)
- Wine Enthusiast**
 - 92 points (2008, 2006)
 - 91 points (2015, 2011)
 - 90 points (2012, 2010, 2007, 2002)
- James Suckling**
 - 93 points (2015, 2012, 2009, 2008)
 - 91 points (2013, 2010)



AGLIANICO

Di origine antichissima (Greca o Fenicia), l'Aglianico è il più nobile e importante dei vitigni del Sud e si colloca - a pieno titolo - tra i migliori vitigni rossi italiani ed internazionali.

Da sempre coltivato nelle aree maggiormente vocate dell'Irpinia, predilige suoli vulcanici ricchi di minerali e arpeggiati.

Le uve vendemmiate solitamente tra ottobre e novembre danno origine a vini di grande struttura, sapidità e incredibile longevità.

Aglianico, of ancient origin (Greek or Phoenician), is the most important varietal in Southern Italy and one of the most interesting in Italy and worldwide.

Cultivated in the most suited areas in Irpinia, Aglianico expresses its best over volcanic mineral soils in open and windy parcels. Grapes, usually harvested between October and November, give birth to wines of great structure, enjoyable sapidity and outstanding longevity.

 **VISIONE**
Irpinia Rosato DOC
Aglianico
10-12 °C

James Suckling
93 points (2018)
92 points (2017)



 **AGLIANICO DAL RE**
Irpinia Aglianico DOC
Aglianico
Min 12 m
Min 8 m
16-18 °C

Robert Parker
90 points (2013)
Wine Enthusiast
92 points (2017)
90 points (2016, 2015, 2014)
James Suckling
94 points (2015, 2014)



 **RUBRATO AGLIANICO**
Irpinia Aglianico DOC
Aglianico
Min 12 m
16 °C

Robert Parker
90 points (2010)
Wine Enthusiast
91 points (2017)
90 points (2015)
James Suckling
95 points (2015)
93 points (2017)
92 points (2014)
91 points (2011)



 **TRICAIÒ**
Vino Rosso
Aglianico
14-16 °C

Robert Parker
90 points (2010)
Wine Enthusiast
91 points (2017)
90 points (2015)
James Suckling
95 points (2015)
93 points (2017)
92 points (2014)
91 points (2011)



FALANGHINA

Di origine romana, la Falanghina è un vitigno molto vigoroso. Le sue uve, raccolte tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, sono dotate di un'ottima acidità e perciò sono perfette anche come base per la spumantizzazione. I vini che ne derivano hanno grande freschezza, intensità olfattiva e piacevolezza.

Falanghina, of Latin origin, is a very vigorous varietal. Its grapes, harvested between the end of September and the beginning of October, show outstanding acidity and aromaticity.

The wines – both still and sparkling, considering the grapes characteristics – express freshness, intensity on the nose and pleasantness on the palate.

SPUMANTE BRUT
Metodo Charmat

Metodo Charmat

 Falanghina

8

SERROCILO
FALANGHINA

FALANGHINA

Falanghina del Sannio

DOC

 Falanghina

10°C

 FALANGHINA
Falanghina del

Falanghina del Sannio

DOC

 Falanghina

10°C

ALBENTE
Vino Bianco

Vino Bianco

 Falanghina

10°C



Robert Parker
91+ points (2015)
91 points (2018, 2017)

Wine Enthusiast
90 points (2018, 2013, 2009)

James Suckling
93 points (2018, 2016)
91 points (2015)
90 points (2009)

Wine Spectator
90 points (2007, 2003)

James Suckling
91 points (2018, 2016, 2015, 2009)
90 points (2012)

GRECO

Portato nel Sud Italia dai Greci, è tra i vitigni bianchi italiani più antichi. I terreni gessosi di Tufo vicino alle miniere di zolfo in cui cresce gli conferiscono una spiccata mineralità e freschezza.

Qui, e solo qui, il Greco diventa una delle più grandi uve bianche al mondo. Questo vitigno, dalla buccia sottile, necessita di grande cura e attenzione nella fase produttiva dando vita a vini di grande personalità, eleganza e destinati a lunghi periodi di invecchiamento. Un vino che sfida il tempo in bottiglia evolvendosi di continuo negli anni e arricchendosi in profumi, struttura e persistenza.

Brought in Southern Italy by the Greeks, Greco is one of the most ancient Italian white varietals. In Tufo chalky soils - located close to the sulfurous mines - Greco acquires unique minerality and freshness. Here, and only here, Greco becomes one of the best white grapes worldwide. This varietal, due to its soft skin, requires intense care throughout its production cycle. Greco wine shows great personality, elegance and longevity with a continuous evolution in the bottle of its aromas, structure and persistence.

CUTIZZI GRECO DI TUFO Greco di Tufo DOCG

 Greco
10-12 °C

Robert Parker
93 points (2018, 2017)
92+ points (2015)
92 points (2016)
90 points (2013, 2009, 2006)
Wine Spectator
91 points (2000)
Wine Enthusiast
92 points (2018)
91 points (2013)
90 points (2006)
James Suckling
95 points (2015)
94 points (2016)
92 points (2018, 2009)

GRECO DI TUFO Greco di Tufo DOCG

 Greco
10 °C

Robert Parker
92 points (2017)
91+ points (2018)
91 points (2016, 2015)
90 points (2013)
Wine Spectator
90 points (2016, 2005, 2001)
Wine Enthusiast
91 points (2018)
James Suckling
93 points (2012)
92 points (2016, 2015, 2013)
91 points (2018)



FIANO

Di origine romana, il Fiano è un vitigno che prospera bene in Irpinia, nei terreni di origine vulcanica come in quelli argillosi. È una varietà vigorosa e forte, le cui uve maturano fino a fine ottobre, grazie alla loro buccia spessa e resistente. Da queste uve nasce un vino ampio nei profumi e di grande persistenza, che condensa la complessità e la ricchezza del territorio.

Fiano, of Latin origin, is a varietal enjoying Irpinia terroir both on volcanic and clay soils. It is a strong and vigorous varietal and the grape – thanks to its resistant skin – matures until the end of October. Fiano wine is aromatic and persistent, thus condensing the complexity and richness of its native territory.

PRIVILEGIO
Irpinia Fiano Passito
DOC

12 m

Min 12 m

12-14 °C

Robert Parker
95 points (2015)
94 points (2016, 2013)
90+ points (2008)
90 points (2010, 1995)
Wine Spectator
92 points (2003, 1997)
91 points (2012)
90 points (2013, 2008)
Wine Enthusiast
93 points (2011)
92 points (2010, 2008)
91 points (2012, 2005)
James Suckling
93 points (2011)



PIETRACALDA
Fiano di Avellino
DOCG

12 m

Min 12 m

10-12 °C

Robert Parker
93+ points (2015)
93 points (2018, 2016, 2012)
92+ points (2017)
91 points (2013, 2010)
90 points (2014, 2009, 2006)
Wine Spectator
92 points (2000)
91 points (1998)
90 points (2009)
Wine Enthusiast
92 points (2018, 2014, 2013)
James Suckling
93 points (2015)
92 points (2018, 2016, 2012)



FIANO DI AVELLINO
Fiano di Avellino
DOCG

12 m

Min 12 m

10-12 °C

Robert Parker
92 points (2016, 2015)
91 points (2018)
90 points (2017, 2013, 2000)
Wine Spectator
90 points (2008, 2002, 2000)
Wine Enthusiast
92 points (2016)
91 points (2018, 2013, 2010)
James Suckling
92 points (2012)
91 points (2016, 2015)
90 points (2018, 2009)



LACRYMA CHRISTI

Secondo la leggenda, l'origine della vite sul Vesuvio si deve alle lacrime di Cristo, poiché un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Là dove caddero le sue lacrime nacquero delle viti, il cui vino si chiamò appunto Lacryma Christi.

In uno scenario sorprendente, sulle pendici di uno dei più grandi vulcani d'Europa, dove il profilo maestoso del Vesuvio fa da sfondo a suoli ricchi in minerali, le vigne crescono in un terroir ventilato e con un'ottima esposizione luminosa, che le rende particolarmente vocate alla produzione di uve di qualità.

According to the legend, viticulture over Vesuvius started from Jesus Christ's tears when part of the Paradise, following the banishing of Lucifer, fell in the Naples gulf. Vines grew exactly where Christ's tears dropped, and the wine produced was therefore called Lacryma Christi. In a surprising scenario, over the side of one of the largest European volcanoes, vines enjoy the unique quality of this terroir characterized by continuous winds, optimal exposure to light and mineral soils.



LACRYMA CHRISTI
BIANCO

Lacrime Christi
del Vesuvio DOC
Coda di Volpe,
Falanghina
10-12 °C



LACRYMA CHRISTI
ROSSO

Lacrime Christi
del Vesuvio DOC
Piedirosso, Aglianico
14-16 °C



James Suckling
91 points (2013, 2012)

Robert Parker
91 points (2010)



BIANCOLELLA

La verde Isola d'Ischia, nel cuore del mar Tirreno, ospita sui suoi terreni di origine vulcanica vigneti prospicienti il mare. Grazie alle forti escursioni termiche e alla ventilazione costante, la varietà autoctona

Biancolella esprime al meglio le sue potenzialità di freschezza e aromaticità.

Nasce così un vino dal colore giallo paglierino, dai profumi gradevoli di fiori e frutti bianchi delicati, che conferma al palato freschezza e sapidità caratteristiche del territorio.

Ischia, a green island in the Tyrrhenian Sea, hosts wonderful small vineyards growing over its volcanic soils in front of the sea.

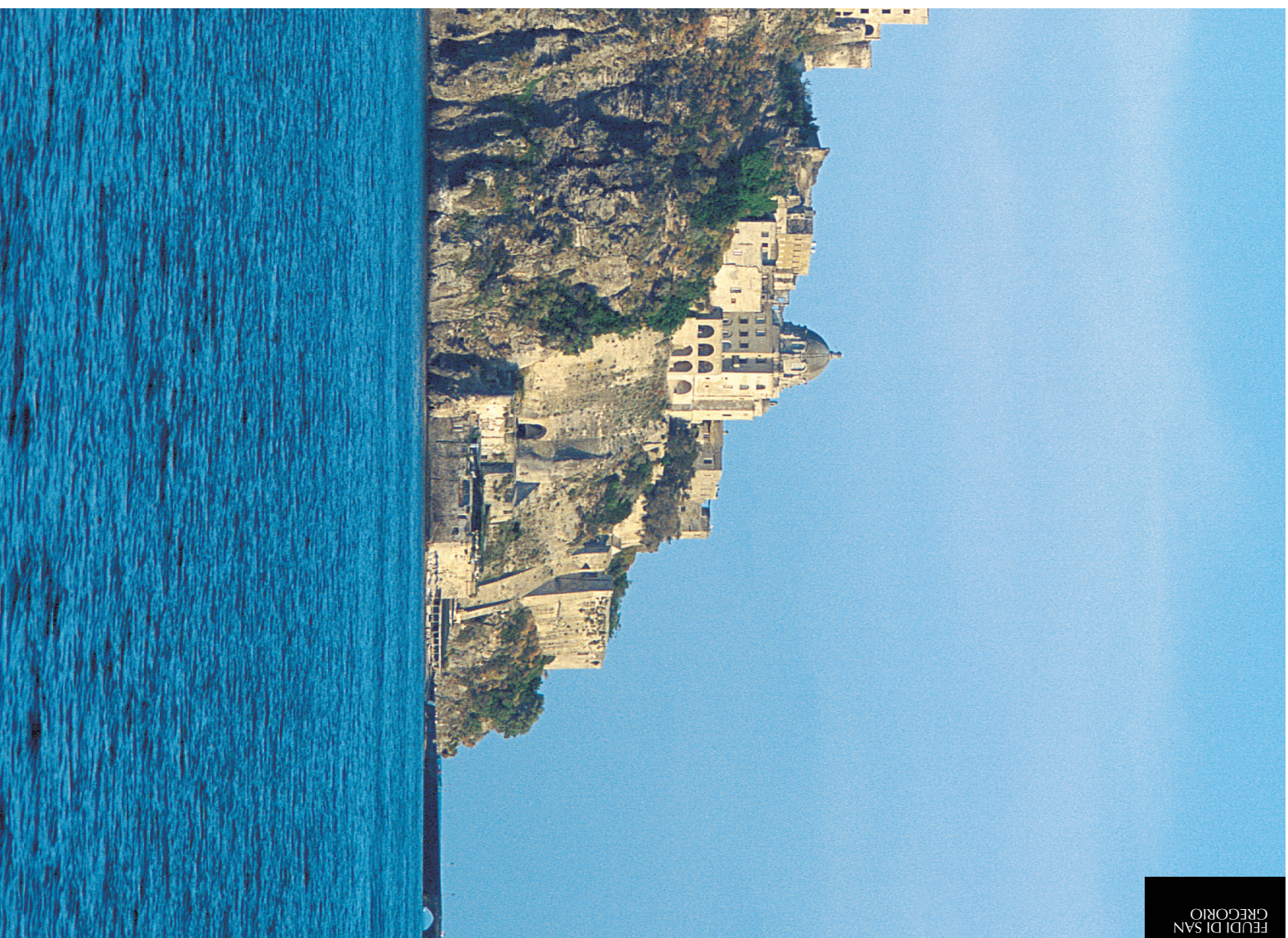
Thanks to great temperature gaps and continuous winds, the local varietal

Biancolella expresses all its fresh and aromatic potential.

The wine - characterised by a vivid yellow colour and pleasant aromas of flowers and delicate white fruits

- confirms in the tasting the freshness and sapidity typical of this terroir.

BIANCOLELLA
Ischia Biancolella DOC
Biancolella
10-12 °C



PIEDIROSSO

Questo vitigno è così denominato per la colorazione rossa che assumono rachide e pedicello al momento della maturazione. Un'uva dalla produzione contenuta, che riveste una grande importanza per il territorio campano. L'uva Piedirorosso dà vita a vini eleganti e delicati.

	PIEDIROSSO
	Campania
	Piedirorosso IGT
	Piedirorosso
	Min 12 m
	Min 6-7 m
	16-18 °C

James Suckling
93 points (2016)
92 points (2015)

The name of this varietal (literally "Red foot") comes from the red color of the vine pedicel at harvest time. Piedirorosso, characterized by its low yield, has a great importance for the Campania terrioty and gives birth to elegant and delicate wines.



PRIMITIVO

Quest'uva deve il nome alla sua maturazione precoce in un territorio, la Puglia - precisamente Manduria - dove i suoli sabbiosi e le condizioni climatiche favorevoli conferiscono ai vini grande intensità e potenza.

In questa regione e su questo vitigno, abbiamo deciso di investire dal 2001, convinti che sia una grande varietà autoctona del sud Italia.

This varietal derives its name from its early maturation in a terroir - Manduria in Southern Puglia - where sandy soils and favorable climate conditions enrich wines with great intensity and power. Convinced that Primitivo is one of the great indigenous Southern Italian varietals, we decided to invest in this terroir since 2001.

	PRIMITIVO
	Primitivo di
	Manduria DOC
	Primitivo
	Min 2 m
	16 °C

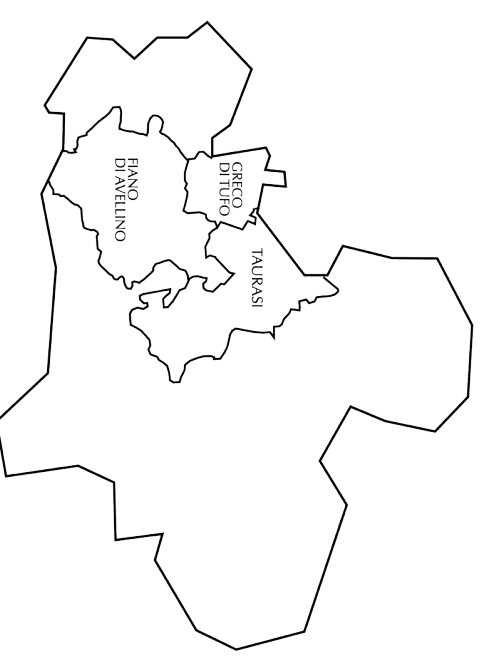


LABORATORIO DI RICERCA: FEUDISTUDI

La viticoltura in Irpinia è lo straordinario risultato di tante "piccole storie" fatte di popolazioni che hanno conservato le più antiche tradizioni, come un mosaico composto da comunità, memorie e culture che la storia ha consolidato nel tempo, e che dobbiamo preservare in tutti i modi. FeudiStudi è il progetto che nasce dalla voglia di raccontare la storia di singoli vigneti, i più espressivi, selezionati in base alle caratteristiche dell'annata tra le nostre 800 particelle. La loro micro-vendemmia e vinificazione separata ne garantiscono l'unicità. Abbiamo scelto una bottiglia esclusiva, riedizione delle prime bordolesi del XVII secolo e ogni anno produciamo per ciascuna referenza non oltre 2.000 bottiglie, non destinate ai canali commerciali tradizionali.

RESEARCH LAB: FEUDISTUDI

Viticulture in Campania consists of many "little stories" based on historical traditions, a mosaic composed of communities, memories and cultures, consolidated over time, that we need to preserve in every possible way. FeudiStudi wines want to express - though micro-harvest and separate micro-vinification - the incredible potential of our most interesting vineyards, selected every year, based on vintage characteristics, among the 800 parcels that we operate. Every year, these wines are therefore unique pieces, produced in limited edition (about 2.000 bottles) and not proposed to the traditional commercial channels. We chose an exclusive bottle, modern re-interpretation of the first bordolaises in the XVII century.



FEUDI STUDI

FIANO DI AVELLINO DOCG

Arianiello
(Lapio)
2012; 2013; 2014; 2015; 2016; 2017

Robert Parker
93+ points (2016)
93 points (2017)

Wine Spectator
95 points (2016)

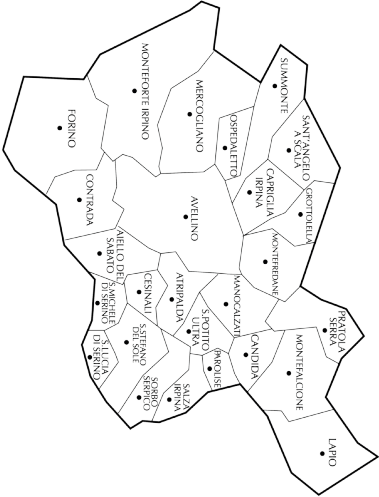
C.da Cerza Grossa - Vendemmia tardiva
(Sorbo Serpico)
2012

Sacconi
(San'Angelo a Scala, ex Campo Aperto)
2013; 2015; 2016; 2017

Robert Parker
92+ points (2017)
92 points (2016)

Morandi
(Montefredane, ex Fraedane)
2014; 2015; 2016; 2017

Robert Parker
95 points (2017, 2016)



GRECO DI TUFO DOCG

Nassano
(Tufo, ex Laura)
2013; 2014; 2015; 2016; 2017

Robert Parker
92 points (2016)
91 points (2017)

Wine Enthusiast
93 points (2016)

Chiancherelle
(Chianche, ex Bussi - Tufo)
2013; 2014; 2015; 2016; 2017

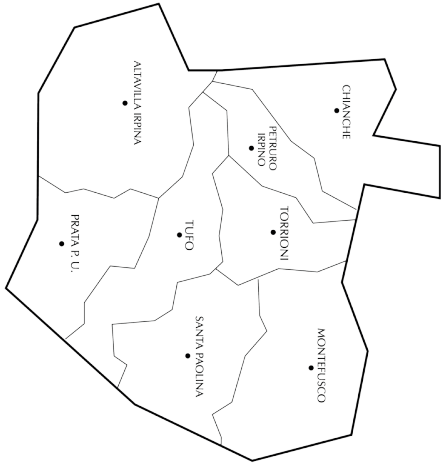
Robert Parker
92+ points (2017)
91 points (2016)

Wine Enthusiast
95 points (2016)

Ariella
(Montefusco, ex Arielle)
2015; 2016; 2017

Robert Parker
93 points (2016)
90 points (2017)

Wine Enthusiast
95 points (2016)



TAURASI DOCG

Candriano
(Castelfranci)
2011; 2012; 2013; 2014

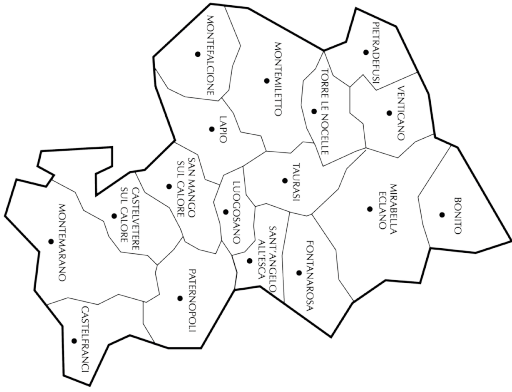
Robert Parker
95 points (2013)
94 points (2015)
93 points (2014)

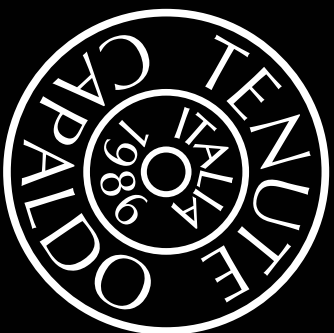
Wine Enthusiast
93 points (2012)
91 points (2013)

Rosamilla
(Castelfranci)
2012; 2013; 2014

Robert Parker
95+ points (2013)
95 points (2015)
94 points (2014)

Wine Enthusiast
94 points (2012)
90 points (2013)





I NOSTRI BRANDS OUR BRANDS

CAMPANIA
Tenute Capaldo
DUBL

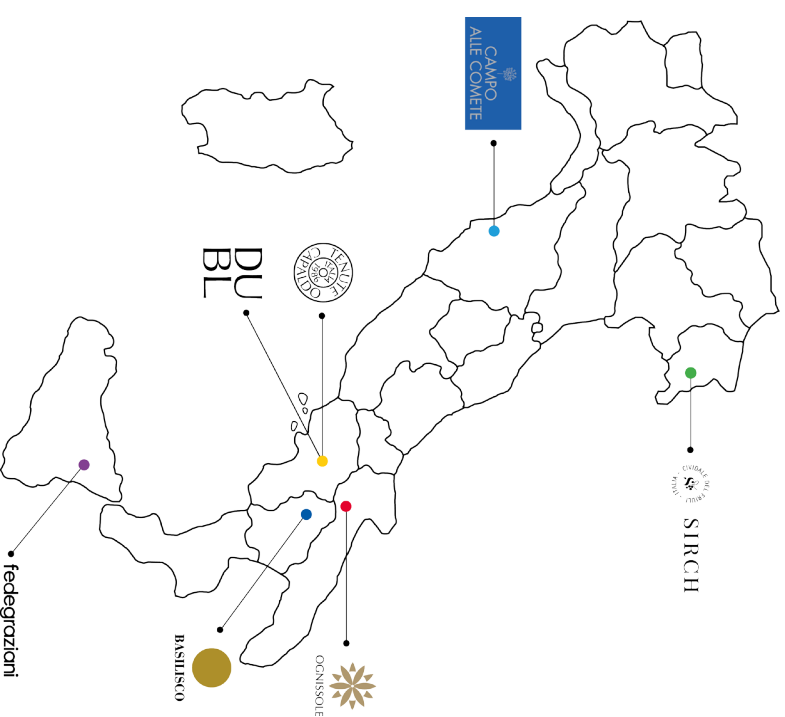
TOSCANA
Campo alle Comete

FRIULI VENEZIA GIULIA
Sirch

PUGLIA
Ognissole

BASILICATA
Basilisco

SICILIA
Fedegraziani



L'ISPIRAZIONE

Coleto e Guilielmus sono ispirati a un luogo magico, avvolto di luce e mistero: l'Abbazia del Coleto, costruita nel XII secolo da San Guglielmo, resta oggi un simbolo dell'Irpinia, conservando intatta la sua meravigliosa bellezza senza tempo (l'etichetta, infatti, ne richiama la porta d'ingresso). "Con questi vini vorrei rendere omaggio al profondo legame della mia famiglia con l'Irpinia, sua terra natale" spiega Antonio Capaldo "Nei quasi dieci anni di sperimentazione, sulle diverse parcelle di proprietà, che hanno preceduto la prima annata "ufficiale" di ciascun vino, ci siamo messi in gioco ad ogni stagione, in vigna e in cantina. Questi vini sono nati così, con i piedi piantati bene a terra e lo sguardo rivolto alle generazioni che verranno". Le uve Greco da cui nasce Coleto provengono da vigne selezionate per un'estensione totale di 2,5 ettari nell'areale di S. Paolo - nel comune di Tufo - precisamente nelle contrade Cicogna, Laura e Nassano, e crescono vicino alle miniere di zolfo fondendosi in una molteplicità di modi e culture diverse di coltivare la vite. Guilielmus nasce da un vigneto di 2 ettari a Taurasi, nella contrada Sala, dove il terreno è franco argilloso e le viti a guyot unilaterale sono state impiantate, a partire dal 1992, con gemme raccolte dai vecchi vigneti prefillosera. La raccolta è fatta a mano, tra metà ottobre e inizio novembre.

INSPIRATION

Coleto and Guilielmus are inspired to a magical place, wrapped in light and mystery: the Coleto Abbey. This Abbey, built in the XII century by Saint William (Guilielmus in latin), remains today an Irpinia emblem, preserving its timeless beauty (the label is inspired by the Abbey entry portal). "With these wines, I would like to celebrate the intimate relationship between my family and our homeland: Irpinia" says Antonio Capaldo "In the almost ten years of research on micro-parcels preceding the first "official" vintage of each wine, we challenged ourselves consistently every season, both in the vineyard and in the cellar. This is how these wines were born, with our feet firmly on the ground and our eyes staring at the generations to come". Greco Grapes originate from selected vines within a 2,5 ha parcels in the San Paolo area - within Tufo town - and namely in the contrade Cicogna, Laura e Nassano. Here the vineyards, over 30 years old, grow near to sulphureous mines and are cultivated following different historic methods, still largely preserved. Guilielmus: the vineyard - 2 ha in the Taurasi area, in contrada Sala - grows on delicate clay. The vines, cultivated with the guyot method, are reproduced from several selected clones of our unique Dal Re ungrafted vineyard. Harvest is hand made, between mid-October and beginning of November.

Vigneti di proprietà / Owned vineyards: 2,5 ha (Coleto) - 2 ha (Guilielmus)
Produzione / Production: 5994 blts (Coleto) - 5634 blts (Guilielmus)

COLETO	GUILIELMUS
 Greco di Tufo DOCG	 Taurasi Riserva DOCG
 Greco	 Aglianico
 Min 12 m (80%)	 18/24 m
 Min 12 m (20%)	 Min 24 m
 Min 6 m	 16-18 °C
 12-14 °C	

Robert Parker
95 points (2017)
 Wine Enthusiast
90 points (2017)
 James Suckling
93 points (2017)
 Jancis Robinson
17/20 points (2017)

Disponibile dal/Available from
 01/09/2020



DUBL



DUBL

DUBL è il nostro metodo classico. Nasce dalla consapevolezza di una condizione fortunata - la grande ricchezza dell'Irpinia e dei suoi vitigni Falanghina, Aglianico e Greco - e dal desiderio di offrire loro nuovi orizzonti. Un modo coraggioso di raccontarsi, di esprimere pienamente le potenzialità di un territorio, l'Irpinia, vocato alla viticoltura di altissima qualità. Dal 2004 in poi, l'esperienza, la formazione di una squadra specializzata e la determinazione a portare a termine un progetto dalle grandi potenzialità, hanno fatto sì che DUBL guadagnasse credibilità e consensi, diventando una realtà consolidata e apprezzata in Italia e nel mondo. Lanciati nel 2016, gli Spumanti DUBL ESSE sono a dosage zero e in tiratura limitata. ESSE come Selezione, perchè racchiude solo il meglio delle uve dei nostri vigneti. Il packaging, ideato dal grande designer Fabio Novembre, è una straordinaria espressione di design contemporaneo.

DUBL

DUBL is our sparkling wine, produced following the classical champenoise method. It was born from our desire to offer a new horizon to our great terroir and its native varieties: Falanghina, Aglianico and Greco. A visionary expression of the potential of our terroir, Irpinia, historically suited for high-quality viticulture. Since 2004, while strengthening, vintage after vintage, our expertise and creating a highly specialized wine-making team, DUBL wines became broadly celebrated both in Italy and worldwide. Launched in 2016, the DUBL ESSE are limited edition Zero Dosage Sparkling wines. ESSE (letter S) as for Selection, because it is made only with the best grapes of our vineyards. The packaging, conceived by the great designer Fabio Novembre, is an extraordinary expression of contemporary design.

Vigneti di proprietà / *Owned vineyards*: 30 ha
Produzione / *Production*: 170.000 btl's



Minimo Iodice per Feudi di San Gregorio

DUBL ESSE
DOSAGGIO ZERO

Metodo Classico

🍷 Greco

🍷 Min 48 m

🍷 8 °C

DUBL ESSE ROSATO
DOSAGGIO ZERO

Metodo Classico

🍷 Aglianico

🍷 Min 48 m

🍷 8 °C

DUBL +
Millesimato

Metodo Classico

🍷 Greco

🍷 Min 30 m

🍷 8-10 °C

DUBL ROSATO
Metodo Classico

🍷 Aglianico

🍷 Min 30 m

🍷 8 °C

DUBL BRUT
Metodo Classico

🍷 Falanghina

🍷 Min 24 m

🍷 8 °C

Robert Parker
92 points

Wine Enthusiast
94 points

90 points

FIS

5 grappoli

Robert Parker
93 points

Wine Enthusiast
95 points

95 points

FIS

5 grappoli

Robert Parker
93 points (2009)

92+ points (2013)

92 points (2011)

91 points (2014)

Wine Enthusiast
92 points (2011)

91 points (2015, 2009)

90 points (2006)

Fondazione Italiana
Sommelier
Oscar del Vino 2015
Miglior Spumante d'Italia

Robert Parker
92 points
91 points

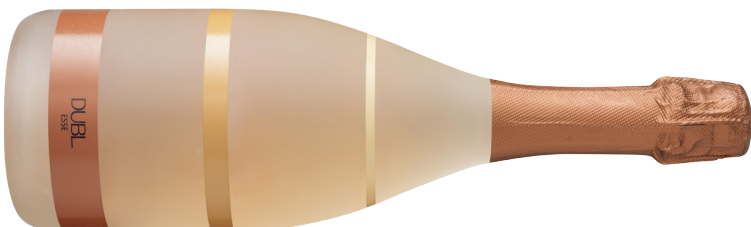
Wine Enthusiast
92 points
91 points

90 points

Robert Parker
91 points

Wine Enthusiast
92 points
91 points

90 points



L'AZIENDA

Campo alle Comete nasce dalla volontà di far incontrare la nostra cultura e il nostro metodo di lavoro con uno dei più straordinari territori viticoli italiani.

Campo alle Comete è un toponimo antico che rimanda all'essenza stessa dell'azienda: un mondo magico ed immaginario, dove poter lasciare libero spazio alla fantasia, allontanarsi dal quotidiano e vivere un sogno ad occhi aperti.

THE COMPANY

Campo alle Comete is born from the aspiration to bring together our culture and our know-how with one of the most extraordinary Italian terroirs. Campo alle Comete, an ancient toponym of this area, refers the essence of the winery: a magic and imaginary world, where you can leave space for imagination; a world where you can get away from everyday life and live a daydream.



CAMPO
ALLE COMETE

BOLGHERI

Mare, cipressi, filari. E poi tanta, tanta luce, quella del sole e quella riflessa dal Tirreno, che segna a ovest il confine di questo territorio. Questo è lo scenario di Bolgheri, la denominazione che nasce nel comune di Castagneto Carducci e delineata a est da un susseguirsi di dolci colline che creano una protezione naturale. Un terroir che nel giro di pochissimo tempo ha scoperto una tale vocazione al blend bordolese, da dar vita a vini straordinari e apprezzati oltre i confini nazionali.

Cypresses, vineyards' rows, and the sea... and plenty, plenty of light all around, coming from the sun and mirrored by the Tyrrhenian Sea, western limit of this terroir. This is Bolgheri, an appellation born in Castagneto Carducci and delimited on the eastern side by gently declining hills protecting this unique ecosystem. Here, the bordolais blend became highly celebrated all over the world in a relatively short time frame.

CAMPO ALLE COMETE
Bolgheri Superiore DOC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot

Min 15-18 m
Min 10-12 m

16-18 °C

Robert Parker
93 points (2016)
90-92 points (2015)

Wine Spectator
94 points (2015)

Wine Enthusiast
95 points (2015)
94 points (2016)

James Suckling
95 points (2015)
94 points (2016)

Falstaff
92 points (2015)

STUPORE
Bolgheri Rosso DOC

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Min 12 m
Min 6 m

16-18 °C

Robert Parker
90 points (2015)
89/91 points (2016)

Wine Spectator
94 points (2016)

Wine Enthusiast
93 points (2016)
91 points (2017, 2015)

James Suckling
92 points (2017)
91 points (2015)
90 points (2016)

Falstaff
90 points (2016)



VERMENTINO
Toscana IGT
Vermentino
10-12 °C

ROSATO
Bolgheri DOC
Merlot, Cabernet
Sauvignon, Syrah
12-14 °C

CABERNET
SAUVIGNON
Toscana IGT
Cabernet Sauvignon
Min 6 m
Min 12 m
16-18 °C

PODERE 277
ROSSO
Toscana Syrah IGT
Syrah
Min 12 m
16-18 °C

Wine Enthusiast
90 points (2018, 2016)
Falstaff
91 points (2017)

James Suckling
91 points (2017, 2015)
90 points (2016)
Falstaff
93 points (2016)
91 points (2017)

Robert Parker
90 points (2016)
James Suckling
94 points (2016)
91 points (2017)





SIRCH



SIRCH

L'AZIENDA

La cantina, con i suoi 100 ettari di vigne nel cuore della Doc Friuli Colli Orientali, si trova a Cividale - Patrimonio dell'Unesco dal 2011 - zona tra le più fresche di questo rinomato terroir e particolarmente vocata alla produzione di vini bianchi. Il clima mediterraneo e la composizione dei suoli contribuiscono a regalare a questi vini una particolare freschezza ed eleganza, dando voce al territorio senza forzature attraverso vini "diretti e puliti". Sirch punta dunque al rispetto dello stile tradizionale dei vini friulani, figli del territorio e della valorizzazione pressoché esclusiva del lavoro in vigna.

THE COMPANY

The winery, with its 100 hectares of vineyards in the heart of the Colli Orientali del Friuli DOC, is located in the municipality of Cividale del Friuli (Unesco Heritage since 2011), one of the most fresh areas of appellation thus suited for high quality white wines. The Mediterranean climate and the soil composition enrich Sirch wines with a peculiar freshness and elegance: they express the terroir in the most immediate way, without any sophistication. Sirch wants to perpetuate the tradition of Friuli wines, originated almost exclusively from the daily work in the vineyards, season after season.

Vigneti di proprietà / Owned vineyards: 70 ha
Vigne in affitto / Vineyards on rent: 46 ha
Produzione / Production: 600.000 bts



CLADRECIS

Il toponimo che dà il nome a questa linea è un antico borgo collinare considerato un vero e proprio gioiello naturale. Un microclima fresco e ventilato, con sensibili escursioni termiche, accarezza i 12 ettari di vigneto situati all'interno di 30 ettari di boschi circostanti. Il recupero di quest'area di antica produzione offre un vino tra i più ammirevoli dei Colli Orientali del Friuli.

 **CLADRECIS BIANCO**
Friuli Colli Orientali
DOC

 Chardonnay
Min 12 m
12-14 °C

 **CLADRECIS ROSSO**
Friuli Colli Orientali
DOC

 Merlot, Pignolo
Min 18 m
Min 6 m
16-18 °C

*Disponibile dal/Available from
09.2020*



*Disponibile dal/Available from
09.2020*



RIBOLLA GIALLA

Questi vini sono prodotti in purezza, dal vitigno autoctono omonimo, nella versione ferma e mossa. Le Ribolle Gialle di Sirch esprimono la natura floreale delle colline di provenienza, e si fanno apprezzare nella loro pienezza senza bisogno di un'eccessiva gradazione alcolica. Il più antico vino documentato del Friuli (1243) è proposto in chiave classico-moderna: vinificato in bianco per esaltarne provenienza, freschezza e sapidità.

 **RIBOLLA GIALLA**
Extra Brut
DOC Friuli

 Ribolla Gialla
8 °C

 **RIBOLLA GIALLA**
Friuli Colli Orientali
DOC

 Ribolla Gialla
8-10 °C

These wines are the pure expression of the Ribolla Gialla varietal, both in the still and sparkling version. They express the flowering nature of the hills they come from and they are intense and structured, while maintaining an overall low alcohol content. The most ancient wine reported in Friuli (dated 1243) is interpreted by Sirch in a classical but also modern way: vinified in white to enhance its authenticity, freshness and sapidity.



I TIPICI

I Tipici Sirch sono una vasta gamma di vini prodotti da vitigni autoctoni, gradevolmente giovani e con strutture moderne che puntano, più che sull'amabilità, sulla sapidità dei terreni minerali e sulla freschezza.

Una selezione di etichette che rappresenta il miglior assortimento dei classici della cultura enologica friulana, interpretati con lo stile e l'eleganza sicura che contraddistinguono tutta la produzione vinicola Sirch.

The Tipici Sirch (Typical) encompasses a broad range of wines produced by indigenous Friuli varieties. Fresh, pleasant and modern, they aim at expressing the sapidity of the mineral terroir and the freshness of the climate. A selection of labels representing the best assortment of the classical wines of the Friuli tradition, interpreted with the style and expert elegance typical of the Sirch production.

FRIULANO Friuli Colli Orientali DOC

 Friulano
10-12 °C



CHARDONNAY Friuli Colli Orientali DOC

 Chardonnay
10-12 °C



SAUVIGNON Friuli Colli Orientali DOC

 Sauvignon
10-12 °C



PINOT GRIGIO Friuli Colli Orientali DOC

 Pinot Grigio
8-10 °C



TRAMINER AROMATICO Friuli Colli Orientali DOC

 Traminer Aromatico
10-12 °C



 PINOT NERO
Friuli Colli Orientali

DOC

 Pinot Nero

 Min 12 m

 16-18 °C

 SCHIOPPETTINO
Friuli Colli Orientali

DOC

 Schioppettino

 8-10 m

 Min 12 m

 16-18 °C

 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
Friuli Colli Orientali

DOC

 Refosco dal Peduncolo Rosso

 Min 12 m

 16-18 °C

 MERLOT
Friuli Colli Orientali

DOC

 Merlot

 Min 12 m

 16-18 °C

 CABERNET
Friuli Colli Orientali

DOC

 Cabernet Franc

 Min 12 m

 16-18 °C



L'AZIENDA

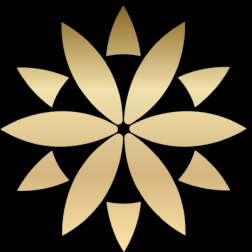
Ognissole si trova nel Nord della Puglia, precisamente nelle Murge, ed è una delle cantine biodinamiche più antiche del Sud Italia. Un progetto che porta dentro di sé il legame profondo con la Puglia, quel filo sottilissimo che lega l'uomo al ritmo delle stagioni e della terra.

Ognissole lavora in due aree di coltivazione: la prima si trova nell'Alta Murgia, con suoli calcareo-tufacei, dove sono presenti 27 ettari di vigneto a conduzione interamente biodinamica. Le varietà coltivate in questa zona sono prevalentemente Nero di Troia, Moscato Bianco, Bombino Bianco, Chardonnay e Montepulciano. La seconda area si trova a circa 100 km più a sud dalla prima, sull'altopiano di Gioia del Colle, con suoli composti da brecciolino di calcare, dove è presente un insediamento produttivo a conduzione biologica di 6 ettari esclusivamente dedicato al Primitivo.

THE COMPANY

Ognissole is located in the Northern part of Puglia, in the Murge, and is one of the most historical biodynamic wineries in Southern Italy. A project expressing the strong relationship with the Puglia tradition, through the subtle wire connecting the Man to the rhythm of seasons and land.

Ognissole is composed of two viticultural centres: one in the Alta Murgia, with limestone and chalky soils, where the whole property of 27 hectares is managed following the biodynamic method. In this area, the varietals cultivated are: Nero di Troia, Moscato Bianco, Bombino Bianco, Chardonnay and Montepulciano. The second area is on the Gioia del Colle plateau, approximately 100 km far from the first one, with mostly limestone soils, where the 6 hectares estate - managed following the organic method - is exclusively dedicated to Primitivo.



OGNISSOLE

Vigneti di proprietà / *Owned vineyards*: 27 ha
Vigne in affitto / *Vineyards on rent*: 6 ha
Produzione / *Production*: 100.000 btl's

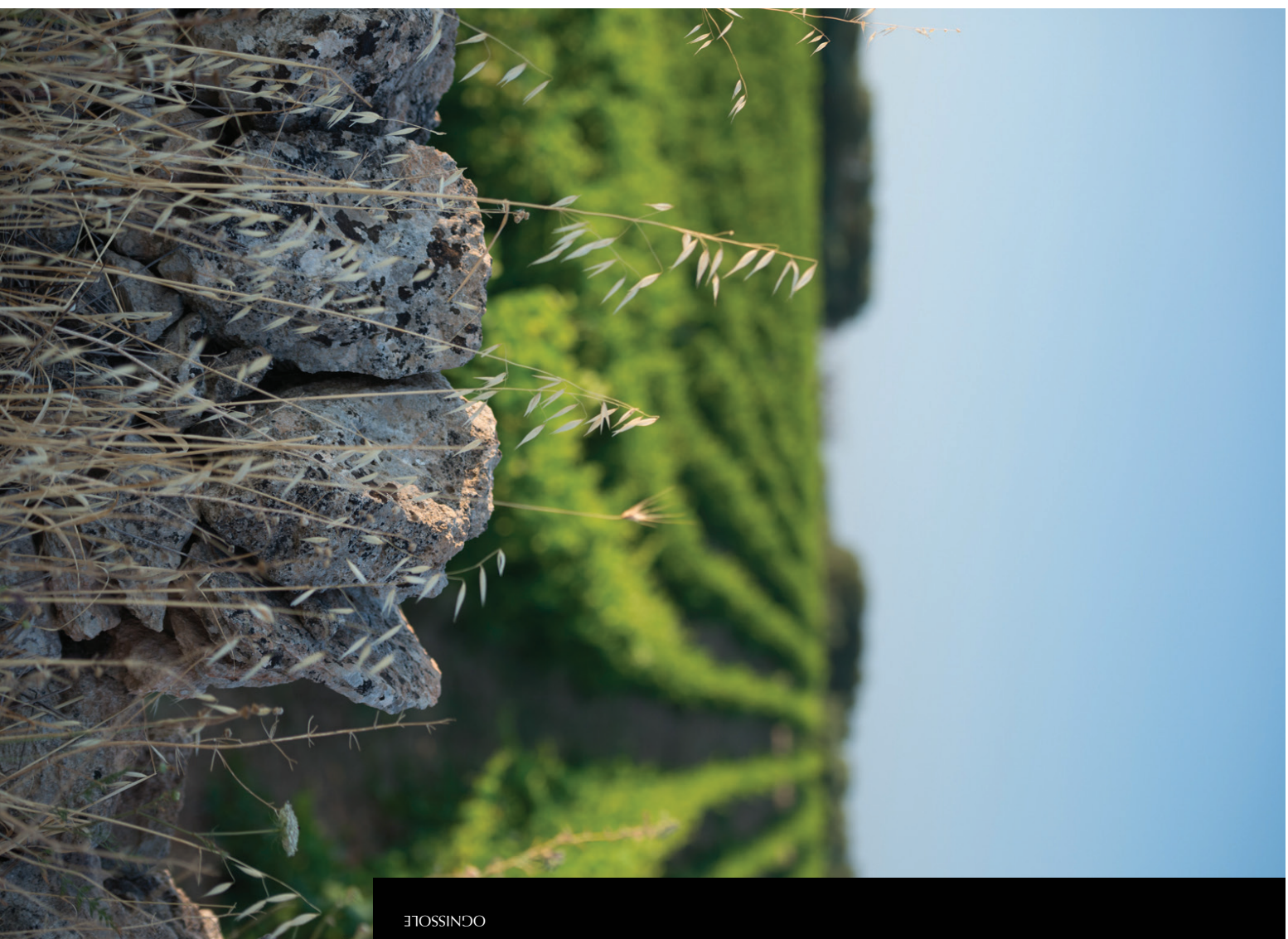
IL METODO BIODINAMICO E BIOLOGICO

Nel metodo biologico si cerca di preservare e proteggere la natura mantenendo in costante equilibrio le parti che la compongono. Ecco perché seminiamo lungo i filari le erbe adatte ad apportare nutrimento e preserviamo la vegetazione spontanea circostante - fatta di alberi da frutto, mandorli, olivi e pini - che da sempre popola la Puglia. Nel metodo biodinamico la viticoltura adottata punta al massimo rispetto dell'ecosistema di riferimento nella convinzione che ogni forma di vita in natura abbia un posto specifico perché gioca un ruolo fondamentale nell'equilibrio generale. Un percorso non facile, che perseguiamo in ogni singolo gesto sia in vigna sia in fase di produzione (con fermentazioni da lieviti indigeni e messa a punto di pratiche di cantina che consentono il minore intervento possibile). Ciascuna fase, dalle lavorazioni dei vigneti alle operazioni di cantina, è scandita dalle fasi lunari che da sempre regolano e influenzano il bioritmo dell'uomo e della natura sulla terra.

THE BIODYNAMIC AND ORGANIC METHOD

In the organic method, the farmer tries to preserve the nature by maintaining the constant balance of its key components. This is why we sow the herbs most suited to feed the vineyards' rows and we preserve the spontaneous vegetation all around: fruits, almonds, olives and pine trees always characterizing the Puglia landscape.

In the biodynamic method, the viticultural approach aims at the maximum respect of the ecosystem in the firm belief that each form of life has its specific place in the general equilibrium. It is not an easy path, but we try to follow it in every gesture both in the vineyards and in the wine-making cellar (with fermentation by indigenous yeasts and by minimizing in general any human intervention). Each production step, from working in the vineyards to the operations in the cellar, follows the lunar phases, since ever regulating the human and natural biorhythms.



 **ROMANICO**
Castel del Monte
Nero di Troia DOP
 Nero di Troia
 12 m
 Min 24 m
 18 °C

 **PONTELAMA**
Castel del Monte
Rosato DOP
 Nero di Troia
 Min 8 m
 Min 2 m
 12 °C

 **JALAL**
Puglia Bianco IGP
 Moscato Bianco
 Min 5 m
 8-10 °C

 **BRECCIATO**
Castel del Monte
Rosso DOP
 Nero di Troia,
Montepulciano
 Min 12 m
 16-18 °C

 **PRIMITIVO**
Gioia del Colle
Primitivo DOC
 Primitivo
 16-18 °C

 **PIETRAIA**
Castel del Monte
Bianco DOP
 Chardonnay,
Bombino Bianco
 Min 5 m
 10-12 °C

Wine Enthusiast
90 points (2008)

Slow wine
Grande vino (2017)

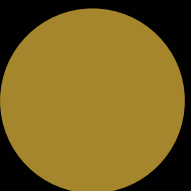


L'AZIENDA

Basilisco nasce all'inizio degli anni '90 orientandosi alla più alta qualità, sia in vigna sia in cantina, diventando in qualche anno un gioiello del panorama vitivinicolo del Meridione. All'inizio del 2011 la famiglia Capaldo, già presente nel Vulture da oltre dieci anni, decide di acquisire Basilisco, avviando un progetto di recupero delle antiche grotte laviche nello "Shesh", lo storico Parco delle Cantine di Barile, dove oggi ha sede la cantina. I nostri 25 ettari di vigneto, prevalentemente di Aglianico, sono interamente a conduzione biologica e si trovano nelle contrade più vocate della zona e immersi nel Parco Naturale del Vulture, dove l'omonimo vulcano che veglia sul territorio nutre una viticoltura semplice e spontanea, ma capace di dar vita a vini di straordinaria eleganza.

THE COMPANY

Since its start in the early '90s, the winery Basilisco aimed at the highest quality both in the vineyards and in the wine-making thus becoming in a short time a pearl in the Southern Italian scenario. In 2011 the Capaldo family, already present in the Vulture region for over ten years, decided to start a project reclaiming the ancient stone caves in the "Shesh", the historic Park of cellars of Barile, and purchased Basilisco. With its beautiful tuff stone cellars and its 25 hectares of vineyards (mostly Aglianico and all with biological certification) in the most vocated locations, Basilisco is a place of astonishing beauty in the historical heart of the Aglianico del Vulture production, producing remarkably elegant wines.



BASILISCO



BASILISCO

Aglianico del Vulture
Superiore DOCG

Aglianico

14-16 m

Min 36 m

18 °C

TEODOSIO

Aglianico del Vulture
DOC

Aglianico

10-12 m

Min 12 m

18 °C

SOPHIA

Vino Bianco
Fiano

Min 5 m

12 °C

AIS "Tastevin" Basilisco 2011

Robert Parker

93 points (2011)

92 points (2010, 2000)

91 points (2013, 2006)

90 points (2012, 2008, 2007)

Wine Enthusiast

91 points (2012)

James Suckling

93 points (2013)

Robert Parker

93 points (2010)

92+ points (2011)

91 points (2013, 2015)

90 points (2017)

Wine Enthusiast

92 points (2012)

Decanter

92 points (2015)

Robert Parker

91 points (2010)

Nuova veste grafica disponibile
dall'annata / New packaging
available from vintage:
2013



Nuova veste grafica disponibile
dall'annata / New packaging
available from vintage:
2017



Nuova veste grafica disponibile
dall'annata / New packaging
available from vintage:
2019



ICRUS

In questo incredibile territorio i suoli di origine vulcanica non sono tutti uguali, ma conservano ciascuno delle peculiarità che li rendono molto diversi l'uno dall'altro. Ecco perché abbiamo voluto raccontare i volti dell'Aglianico del Vulture attraverso 4 crus di grande intensità, ciascuno con un carattere e una personalità chiara e definita.

In this outstanding territory, volcanic soils differ significantly from vineyard to vineyard. This is why we decided to express the different facets of Aglianico del Vulture through 4 intense crus, each one with a well defined personality.

**FIORDIMARNA**

**Aglianico del Vulture
Superiore DOCG**

**Aglianico**

**12 m**

**Min 12 m**

**18 °C**

**STORICO**

**Aglianico del Vulture
Superiore DOCG**

**Aglianico**

**12 m**

**Min 12 m**

**18 °C**

Robert Parker
93+ points (2013)
91 points (2012)
Wine Enthusiast
94 points (2012)

**CRUÀ**

**Aglianico del Vulture
Superiore DOCG**

**Aglianico**

**12 m**

**Min 12 m**

**18 °C**

Robert Parker
92 points (2015)

**FONTANELLE**

**BASILISCO**

**Aglianico del Vulture
Superiore DOCG**

**Aglianico**

**12 m**

**Min 12 m**

**18 °C**

Robert Parker
93 points (2013)
91 points (2015)
Wine Enthusiast
93 points (2013)

*Disponibile dall'annata /
Available from vintage:
2015*



*Nuova veste grafica disponibile
dall'annata / New packaging
available from vintage:
2013*



*Nuova veste grafica disponibile
dall'annata / New packaging
available from vintage:
2016*



*Nuova veste grafica disponibile
dall'annata / New packaging
available from vintage:
2016*



fedegraziani

L'AZIENDA

Una piccola vigna sull'Etna insieme al sogno di Federico Graziani di produrre vini in un territorio unico e ricco di promesse. Nasce così Profumo di Vulcano, un vino da una vigna centenaria di 0,5 ettari alle pendici del vulcano, nella frazione di Passopisciaro (CT).

L'incontro e la collaborazione con la famiglia Capaldo nasce naturalmente dalla voglia condivisa di dar vita a un progetto che diventi riferimento qualitativo nel panorama etneo. Tecnica e tradizione si fondono insieme all'esperienza enologica di Salvo Foti e dei suoi Vigneri, dando vita a una cantina che racconti attraverso i suoi vini l'essenza di questo territorio straordinario.

THE COMPANY

A small vineyard on the Etna and the dream of Federico Graziani to produce wines in this unique and promising territory. This brought to light "Profumo di Vulcano", a wine from a century old vineyard located at the Etna slopes, 0,5 hectares in the Passopisciaro district.

The partnership with the Capaldo family derives from the shared commitment to create a high-quality artisanal project, standing out in the Etna panorama. Technique and tradition blend with the oenological experience of Salvo Foti and his Vigneri, giving birth to a winery expressing, through its wines, the essence of this extraordinary terroir.

Vigneti di proprietà / Owned vineyards: 4,5 ha
Produzione / Production: 25.000 btl/s



MARENEVE
 🍷 Terre Siciliane IGP
 🍇 Carricante, Riesling,
 Gewurztraminer,
 Chenin Blanc,
 Grecanico
 Min 6 m
 12 °C

**PROFUMO
 DI VULCANO**
 🍷 Etna Rosso DOC
 🍇 Nerello Mascalese,
 Nerello Cappuccio,
 Alicante, Francisi
 24 m
 Min 6 m
 18 °C

ETNA ROSSO
 🍷 Etna Rosso DOC
 🍇 Nerello Mascalese,
 Nerello Cappuccio
 12 m
 Min 3 m
 16-18 °C



MAISON BOIZEL

Fondata nel 1834 da una storica famiglia della Regione Champagne appassionata dei vini del proprio territorio, la Maison Boizel si trova a Epernay, nel cuore di Avenue de Champagne, Patrimonio dell'Unesco dal 2015. Grazie alla profonda conoscenza del territorio, cresciuta di generazione in generazione, la Maison oggi raccoglie le uve dei migliori vigneti della regione, materia prima essenziale per creare grandi champagne. Le scelte produttive, dalla vigna alla cantina, vengono effettuate nel pieno rispetto delle caratteristiche dei vitigni. La finezza e l'eleganza definiscono lo stile della Maison Boizel, da sempre apprezzato in tutto il mondo.

Feudi di San Gregorio è dal 2015 importatore esclusivo per l'Italia.

MAISON BOIZEL

Founded in 1834 by a Champagne Family passionate by the wines of its region, the Boizel House was established in Epernay, hearth of the Champagne Region, Unesco Heritage since 2015. Thanks to the detailed knowledge of the champagne terroir developed by each generation, the House ad access to grapes coming from the best crus of the region, which is essential in order to create great Champagnes. From the vineyards to the cellars, decisions are made to respect the natural quality of the wine. Throughout its history, the finesse and the elegance defining the Boizel style have been appreciated by discerning connoisseurs in France and abroad.

Since 2015 Feudi di San Gregorio is the exclusive importer for Italy.



CHAMPAGNE
BOIZEL
MAISON FONDÉE EN 1834

Vigneti di proprietà / *Owned vineyards*: 7 ha
Produzione / *Production*: 500.000 btl/s



BRUT RÉSERVE

- 55% Pinot Noir
- 30% Chardonnay
- 15% Pinot Meunier
- 3 anni / years
- 8 °C

ROSÉ

- 50% Pinot Noir
- incluso 8% vinificato in rosso / including 8% vinified in red wine
- 20% Chardonnay
- 30% Pinot Meunier
- 3 anni / years
- 8 °C

ULTIME

- 50% Pinot Noir
- 37% Chardonnay
- 13% Pinot Meunier
- 6-8 anni / years
- 10 °C



🍷 BLANC DE NOIRS

🍇 100% Pinot Noir
🍷 4 anni / years
🌡️ 10 °C



🍷 BLANC DE BLANCS

🍇 100% Chardonnay
🍷 4 anni / years
🌡️ 10 °C



🍷 GRAND VINTAGE

🍇 50% Chardonnay
🍇 50% Pinot Noir
🍷 7-10 anni / years
🌡️ 10 °C



🍷 JOYAU DE FRANCE

🍇 65% Pinot Noir
🍇 35% Chardonnay
incluso 10% vinificato
in botti /including 10%
vinified in the oak
barrel
🍷 12 anni / years
🌡️ 10 °C



🍷 JOYAU DE FRANCE
BLANC DE BLANCS

🍇 100% Chardonnay
🍷 8 anni / years
🌡️ 10 °C



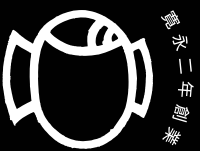
🍷 CUVÉE SOUS BOIS

🍇 40% Chardonnay
🍇 50% Pinot Noir
🍇 10% Pinot Meunier
🍷 10-12 anni / years
🌡️ 10 °C



FUKUMITSUYA SAKE BREWERY

KANAZAWA JAPAN SINCE 1625



LA CANTINA

Fondata nel 1625, Fukumitsuya è la più antica cantina della città di Kanazawa. Il sake di Fukumitsuya è prodotto seguendo una secolare ricetta segreta che si tramanda da una generazione all'altra della famiglia proprietaria. Ogni sorso è una full immersion in questa tradizione e nella filosofia che la anima: la capacità tutta giapponese di produrre il meglio, accompagnando i processi naturali con la sapiente mano dell'uomo, presente ma mai invasiva, unita all'estrema cura dei dettagli e a raffinate tecniche artigianali. Fukumitsuya è stata scelta per la straordinaria qualità dei suoi sake, in tutti i loro elementi costitutivi. Primo tra tutti il metodo di produzione. Si tratta infatti di una Junmai-gura, una cantina che utilizza solo acqua e riso senza aggiunta di alcol, lavorazione che richiede tecniche e competenze molto qualificate. Anche le materie prime utilizzate la distinguono: il riso è del tipo più pregiato, lo Yamada-Nishiki e l'acqua usata per la fermentazione è la Hyakunensui, letteralmente "acqua centenaria", perché trascorrono anni prima che arrivi fino al pozzo della cantina, scorrendo in meandri sotterranei dove si arricchisce in sostanze minerali.

Feudi di San Gregorio è dal 2018 importatore esclusivo per l'Italia.

THE BREWERY

Founded in 1625, Fukumitsuya is the most ancient sake brewery in the Kanazawa district. Fukumitsuya sake is produced following a centuries-old recipe, transmitted through the generations and kept secret by the owning family. Tasting its sake is a full-immersion in this tradition and in the inspiring philosophy: the Japanese commitment to express the best of the relationship between the natural processes and the refined artisanal expertise. Fukumitsuya was selected for the extraordinary quality of its sakes, first of all thanks to the production method. Fukumitsuya is indeed a Junmai-gura, a brewery using only water and rice without any alcohol add-on, the most refined production technique. Rice and water are also distinctive. The rice selected is the most qualitative, Yamada-Nishiki, and the water used for the fermentation is the Hyakunensui, literally meaning "centuries-old water", because many years are needed before the water (thus enriched in mineral components) arrives to the brewery well through subterranean tunnels.

Since 2018 Feudi di San Gregorio is the exclusive importer for Italy.



📍 KAGATOBI COKKAN
Jummai

🍷 Fukunohana,
Gohyakumangoku,
Yamada - Nishiki,
Kimmon - Nishiki

🌡️ Tutte le temperature /
All temperatures

📍 KAGATOBI AI
Jummai Daiginjo

🍷 Yamada - Nishiki
10-12 °C

📍 KAGATOBI
SENNICHI KAKOI
Jummai Daiginjo

🍷 Yamada - Nishiki
18-20 °C

📍 KUROOBI DO DO
Yamahai Jummai

🍷 Yamada - Nishiki,
Kimmon - Nishiki

🌡️ 40-45 °C / 18-22 °C

📍 MOMOTOSE 5 ANNI /
5 YEARS
Jummai

🍷 Yamada - Nishiki,
Kimmon - Nishiki

🌡️ 18-22 °C



LEGENDA / LEGEND

 Vitigno a bacca bianca o rossa
White or red grape vine

 Varietà di Riso
Rice varieties

 Mesi di maturazione in
botti di legno
Months of oak aging

 Mesi di affinamento in anfora
Time of maturing in amphora

 Mesi di affinamento in bottiglia
Time of maturing in the bottle

 Permanenza minima sui lieviti
Minimum time on the lees

 Temperatura consigliata
Recommended temperature

 Bicchiere consigliato
Recommended glassware

THE WINEVISIONARY GROUP FEUDI DI SAN GREGORIO TENUTE CAPALDO

Località Cerza Grossa
83050 Sorbo Serpico
Avellino - Italy
www.feudi.it

Come raggiungerci:

Da Milano, Roma, Napoli, Bari
Uscita Avellino Est
Svincolo per Atripalda
Seguire le indicazioni per
Feudi di San Gregorio
8,5 km dall'uscita

Dalla SS7 - Ofantina Bis
Uscita Sorbo Serpico
Procedere per il paese
Seguire le indicazioni per
Feudi di San Gregorio
6,5 km dall'uscita

Dal raccordo SA - AV
Uscita Serino

Procedere per Santo Stefano del Sole
Seguire le indicazioni per
Feudi di San Gregorio
7,4 km dall'uscita

How to reach us

Coming from:
Milano, Roma, Napoli, Bari
Avellino Est Exit
Exit for Atripalda
Follow directions for
Feudi di San Gregorio
8,5 km from the Exit

SS7 - Ofantina Bis
Sorbo Serpico Exit
Continue to the village
Follow directions for
Feudi di San Gregorio
6,5 km from the Exit

Highway SA - AV
Serino exit
Continue to Santo Stefano del Sole
Follow directions for
Feudi di San Gregorio
7,4 km from the Exit