

# CASA DI CAMPAGNA BIANCO

## AZIENDA ALEPA

Via Barraccone,2  
81013 Caiazzo (Caserta)  
Site internet : [alepa.it](http://alepa.it)



Campanie



Dénomination :	TERRE DEL VOLTURNO IGT
Encépagement :	60% Falanghina 40% Greco
Nombre bouteilles produites :	2.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec argile et calcaire
Altitude et exposition :	250M est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuve inox classique
Affinage :	3 mois en cuve inox
Garde :	2 à 4 ans
Dégustation :	Robe claire avec reflets assez brillants, le nez est bien sec avec une maturité présente et des arômes floraux délicats. La bouche est agréable avec de la vivacité, un goût original mêlant fleurs et herbes aromatiques et une finale agréablement présente
Mariage mets-vins :	Apéritif, poissons grillés, antipasti à base légumes

## VIGNOBLE DE CAMPANIE



# RICCIO BIANCO



Campanie

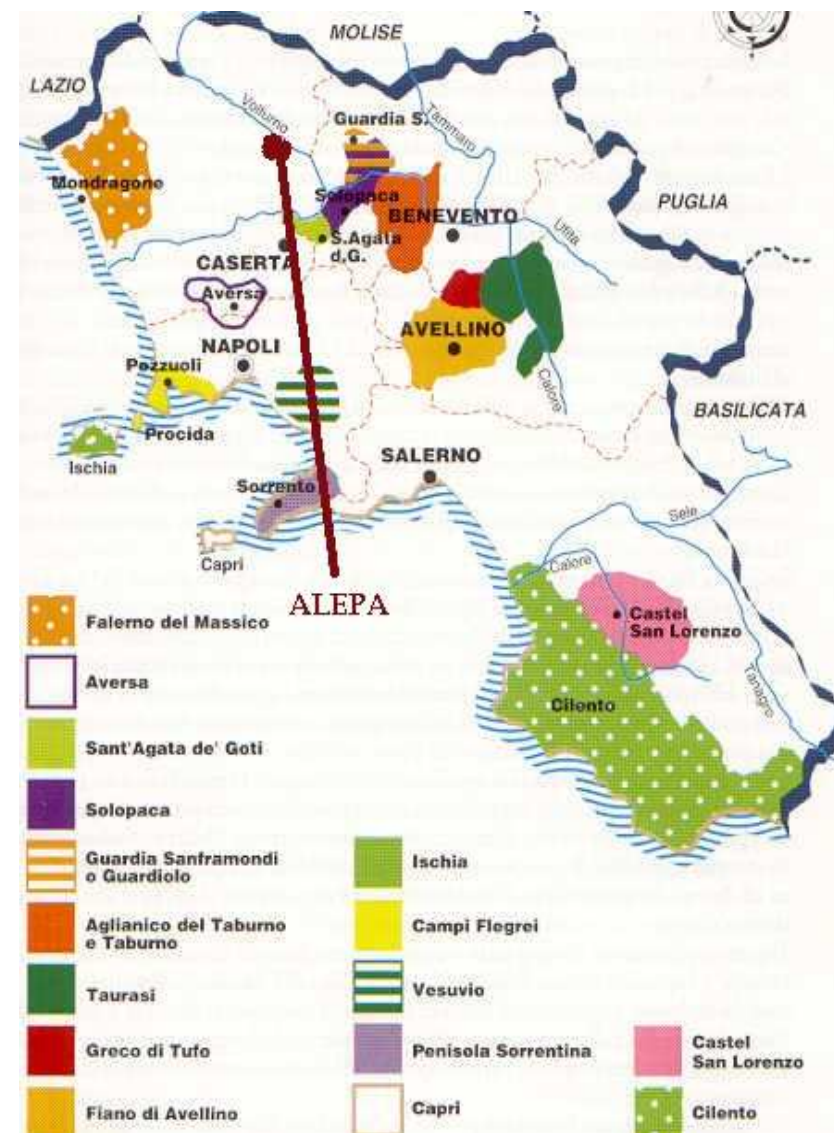


## AZIENDA ALEPA

Via Barraccone,2  
81013 Caiazzo (Caserta)  
Site internet : alepa.it

Dénomination :	TERRE DEL VOLTURNO IGT
Encépagement :	100% Palagrello bianco
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec argile et calcaire
Altitude et exposition :	250M est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuve inox avec contact sur les lies durant 3 mois
Affinage :	3 mois en cuve inox
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe or originale avec reflets ambrés, nez très intense et original avec notes de mirabelle et poire mûre complétées par des senteurs d'herbes comme la sauge ou romarin.. La bouche est riche tout en étant très minérale avec des saveurs variées allant des notes volcaniques aux senteurs d'herbes séchées, vin très original.
Mariage mets-vins :	Poissons mijotés, viandes blanches grillées, fromages assez puissants

## VIGNOBLE DE CAMPANIE



# CASA DI CAMPAGNA ROSSO



Campanie



## AZIENDA ALEPA

Via Barraccone,2  
81013 Caiazzo (Caserta)  
Site internet : [alepa.it](http://alepa.it)

Dénomination :	TERRE DEL VOLTURNO IGT
Encépagement :	75% Palagrello rosso et 25% Cabernet sauvignon
Nombre bouteilles produites :	3.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec argile et calcaire
Altitude et exposition :	250M est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuve inox classique
Affinage :	3 mois en cuve inox puis 1 an en tonneaux de 500 L
Garde :	4 à 8 ans
Dégustation :	Robe or originale avec reflets ambrés, nez très intense et original avec une complexité détonnante. La bouche est riche tout en étant très minérale avec des saveurs variées allant des notes volcaniques aux senteurs d'herbes séchées, vin très original.
Mariage mets-vins :	Charcuteries, Pâtes avec sauce tomate relevée, viandes rouges ou blanches rôties

## VIGNOBLE DE CAMPANIE





# RICCIO NERO



Campanie

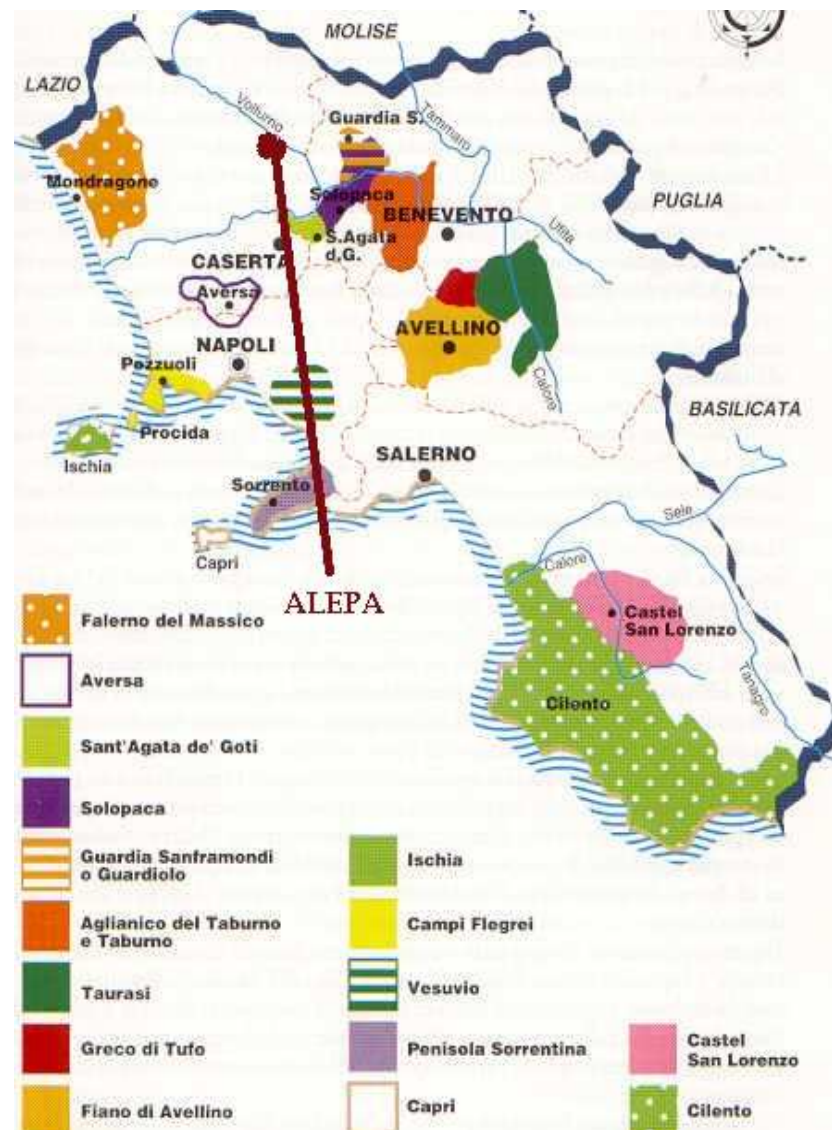


## AZIENDA ALEPA

Via Barraccone,2  
81013 Caiazzo (Caserta)  
Site internet : alepa.it

Dénomination :	TERRE DEL VOLTURNO IGT
Encépagement :	100% Palagrello nero
Nombre bouteilles produites :	3.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec argile et calcaire
Altitude et exposition :	250M est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Macération avec la peau 5 jours en cuve inox
Affinage :	24 mois en tonneaux de 500 L puis 18 mois en inox
Garde :	7 à 10 ans
Dégustation :	Robe or originale avec reflets ambrés, nez très intense et original avec notes de cerises noires et balsamique. La bouche est riche tout en étant très minérale avec des saveurs variées allant des notes volcaniques aux senteurs d'herbes séchées, vin très original.
Mariage mets-vins :	Viandes rouges mijotées ou viandes grasses grillées style porc

# VIGNOBLE DE CAMPANIE



# PRIVO B.O.P

(vin orange)

## AZIENDA ALEPA

Via Barraccone,2  
81013 Caiazzo (Caserta)  
Site internet : [alepa.it](http://alepa.it)



Campanie



Dénomination :	TERRE DEL VOLTURNO IGT
Encépagement :	100% Palagrello bianco
Nombre bouteilles produites :	1.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec argile et calcaire
Altitude et exposition :	250M est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	5 heures de macération avec les peaux puis longue fermentation en cuve inox (pas de sulfites rajoutés)
Affinage :	18 mois sur ses lies en cuve inox
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Couleur orange claire avec reflets dorés, nez très riches avec une palette très variée et originale allant du coing à la mandarine avec légère note végétale. La bouche est riche avec une structure tannique bien présente mais bien équilibrée. Vin de méditation
Mariage mets-vins :	Un très vieux parmesan ou sur autre mets de méditation dans le même esprit

## VIGNOBLE DE CAMPANIE

