

WINA BIAŁE



NAZWA: Falanghina del Sannio
SZCZEP: Falanghina (100%)
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2019
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne białe. Pachnie dojrzałymi białymi owocami, liśćmi szałwii. Wino niezwykle świeże, mineralne i eleganckie. Polecane do ryb, do carpaccio z surowych ryb, do ryb z grilla i smażonych, do owoców morza, do sera mozzarella bufala campana.



NAZWA: Greco
SZCZEP: Greco
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2019
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne białe. Pachnie cytrusami, dojrzałą morelą i brzoskwinia. Dobrze zbudowane i eleganckie wino. Polecane do aromatycznych dań na bazie białych mięs i ryb, do gotowanych warzyw.



NAZWA: Coda di Volpe
SZCZEP: Coda di Volpe
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2019
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne białe. Mineralne i świeże. Pachnie białymi owocami i gruszką. Polecane do dań na bazie ryb i owoców morza, również do warzyw.



NAZWA: Fiano
SZCZEP: Fiano
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2019
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne białe. Aromatyczne z nutą owoców w syropie, niezwykle aksamitne i o bogatej strukturze. Polecane do potraw bogatych w aromat i konsystencję, do pieczenia z białego mięsa w sosach.

WINA BIAŁE SŁODKIE



NAZWA: Moscato Passito
SZCZEP: Moscato Bianco (100%)
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino białe słodkie. Białe Moscato w wersji Passito, przez 6 miesięcy leżakowane w drewnie. Aromatyczne i naturalnie słodkie wino. Doskonałe do deserów, do serów typu Gorgonzola lub Roquefort.

WINA BIAŁE



NAZWA: Agostinella
SZCZEP: Agostinella
REGION: Kampania
APELACJA: IGT Benevento **ROCZNIK:** 2014
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne białe. Oryginalne i unikalne wino z południa Włoch, ze szczepu o tej samej nazwie. Pachnie dojrzałą gruszką i migdałami. Wino bogate w aromat i smak. Polecane do potraw z dużą ilością przypraw, pieczeni z białego mięsa i do ryb.

WINA CZERWONE



NAZWA: Piedirosso
SZCZEP: Piedirosso
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne czerwone. Przyjemnie wytrawne i miękkie, nieleżakowane w drewnie. Pachnie dojrzałymi owocami. Polecane do potraw na bazie białych mięs,



NAZWA: Barbera del Sannio
SZCZEP: Barbera (100%)
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2018
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne czerwone. Oryginalna Barbera z południa Włoch. Pachnie dojrzałą wiśnią i płatkami suszonej róży. Ciepła i aksamitna. Wino polecane do potraw na bazie dobrze przyprawionych białych mięs.



NAZWA: Aglianico
SZCZEP: Aglianico (100%)
REGION: Kampania
APELACJA: DOC Sannio **ROCZNIK:** 2016
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne czerwone. Aglianico o dobrej strukturze i nucie aromatycznej. Przez 6 miesięcy leżakowało w beczkach drewnianych. Wino ciepłe i harmonijne. Polecane do potraw na bazie mięs, do sosów mięsnych i pieczeni z wołowiny, do mięs z grilla.



NAZWA: Essentia Benventano Rosso
SZCZEP: Aglianico, Piedirosso, Barbera del Sannio
REGION: Kampania
APELACJA: IGT Benevento **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Vigne Sannite

Wino wytrawne czerwone. Oryginalne wino z lokalnych szczepów kampańskich, przez 6 miesięcy leżakowane w drewnie. Pachnie dojrzałymi owocami i konfiturą, w smaku ciepłe i aksamitne. Polecane do potraw na bazie czerwonych mięs z grilla i dziczyzny.