



TORRE VARANO  
VITICOLTORI IN TORRECUSO

*la storia, la terra, la passione*

CONVECTION MT  
AMBROSA



*... di ... ..  
... ..  
... ..*





Video aziendale

*Il futuro appartiene a chi crede  
alla bellezza dei propri sogni*



*Immersa in un paesaggio collinare disegnato da vigneti e uliveti, nasce nel 2003 l'Azienda Agricola Torre Varano nel segno di una consolidata tradizione secolare contadina. Un territorio dalle straordinarie attitudini vitivinicole. Cinque le varietà di uve coltivate Aglianico, Falanghina, Greco, Fiano e Coda di Volpe di antichissime origini che si sono diffuse da tempo nel Taburno, dove oggi esprimono al meglio le loro potenzialità e che hanno trovato clima e suoli congeniali.*





*Una Famiglia di agricoltori con una passione per le vigne e per i vini, i tanti sacrifici, la sinergia ideale tra terra arte di cantina ed uomo, il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, hanno permesso di realizzare il sogno di riuscire a rappresentare fedelmente la grande tradizione vitivinicola del Taburno.*

*Il fattore umano messo in campo dalla famiglia D'Occhio viene interamente speso per la valorizzare territorio e cultivar.*

*L'Azienda si estende su una superficie di 18 ettari, tra i comuni di Torrecuso e Ponte, di cui 13 occupati a vigneti esposti a Sud/Est ad un'altitudine di 350 mt s.l.m., tutti ricadenti nell'area della DOCG Taburno e DOP Sannio. Qui la naturalità del processo produttivo, più che un vincolo da rispettare, è il mezzo che consente di esaltare la riconoscibilità dei vini con la consapevolezza che la qualità del vino nasce in vigna, ai vigneti vengono rivolte cure e attenzioni scrupolose seguendo il metodo di lotta integrata, finalizzata alla ricerca delle migliori soluzioni nel pieno rispetto degli equilibri ambientali.*

*Passate e fermatevi a visitare non solo la cantina ma meditando una bottiglia di vino in queste splendide e rigorose colline del Taburno.*









*Vini TOP*



*Il valore nel tempo...*

Vini ottenuti unicamente da vitigni in purezza, vini prodotti non solo dalle migliori uve  
ma esclusivamente nelle migliori annate.

Il valore di una bottiglia non dipende solo dal contenuto ma anche dalla sua cura,  
esprimendo carattere e personalità.



# Niche Falanghina IGP Beneventano

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 5000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 5000

**Epoca di vendemmia:** le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per coglierne l'abbattimento delle temperature durante la notte. La raccolta tra seconda e la terza decade di ottobre in avanzata maturazione

**Tecniche di vinificazione:** dopo un monitoraggio in campo dello stato fitosanitario e dell'andamento della maturazione, le migliori uve vengono raccolte a mano in cassette con un peso medio di 16 kg. Dopo la diraspatura avviene una breve macerazione a freddo (criomacerazione) per favorire l'estrazione della complessa carica aromatica dalle vinacce, precede una fermentazione in barriques a bassa temperatura a 12 °C poi segue sur lies per 5 mesi ed avvio della fermentazione malo lattica spontanea. Segue affinamento per 6 mesi in barriques e 6 in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo con riflesso dorato al profumo intenso, estremamente fruttato che ricorda la mela matura e frutta tropicale con sentori di vaniglia elegante. Al gusto intenso, di corpo asciutto che ricorda la tipicità del vitigno.

**Alcol svolto:** 13/14,5%

**Abbinamenti:** accompagna piatti a base di pesce importanti, crudi (scampi ed ostriche) carni bianche e formaggi mediamente stagionati. Va servito alla temperatura di 12°C

**Formati:** 0,75 / 1,5 / 3 lt.



# *Carmine D'Occhio*

## Aglianico del Taburno Riserva

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**Uve:** Aglianico 90% Merlot 5%, Montepulciano 5%

**Zona di produzione:** Areale del Taburno DOCG

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a sud, 400mt s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** argilloso con marne calcaree affioranti

**Sistema di allevamento:** cordone speronato permanente

**Densità di allevamento:** 6000 per ettaro.

**Resa uva Kg/ha:** 4000

**Epoca di vendemmia:** inizio novembre.

**Tecniche di vinificazione:** Da uve dell'azienda selezionate a mano in cassettoni con un peso medio di 10 kg.

Segue la diraspatura, gli acini vengono selezionati e pigiati, la fermentazione a temperatura controllata per 30/35 giorni.

Segue la fermentazione malolattica, elevage in barriques di rovere francese per 18 mesi, affinamento in bottiglia per 24 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso porpora, all'olfatto si percepiscono note speziate e fruttate (more selvatiche, mirtillo, confettura di prugne) con un finale sentore di liquirizia. Al gusto si presenta equilibrato con tannini ben fusi.

**Alcol svolto (% in volume):** 14,5 / 16%

**Abbinamenti:** Accompagna piatti a base di carne rossa molto austera, (selvaggina) grandi arrostiti, e da meditazione con cioccolato fondente.

**Formati:** 0,75 / 1,5 / 3 / 5 Litri



## 36+6 Aglianico del Taburno

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**Uve:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a sud – est a 300/400 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 5000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 5000

**Epoca di vendemmia:** inizio novembre

**Tecniche di vinificazione:** dopo un monitoraggio in campo dello stato fitosanitario e dell'andamento della maturazione, le migliori uve dell'azienda vengono raccolte a mano in cassette con un peso medio di 18 kg. A maturazione incipiente le uve, diraspate e pigiate vengono fatte fermentare a temperatura controllata per 30/35 giorni. Al termine della fermentazione alcolica segue affinamento in botti di legno da 25 hl per 36 mesi e poi l'evoluzione in bottiglia per 6 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso rubino con riflessi granata con sentori di frutta rossa e spezie. Al gusto si presenta morbido, con un giusto equilibrio tra tannini ed acidità è tollerato da una ottima gradazione alcolica. Retrogusto con sensazioni di spezie (tabacco, vaniglia) e fruttato (more, ciliegie) molto intenso e persistente

**Alcol svolto:** 13,5/15,5%

**Abbinamenti:** Accompagna i primi piatti molto conditi (lasagne) e piatti a base di carne rossa molto austera (selvaggina) e formaggi molto invecchiati

**Formati:** 0,75 / 1,5 / 3 lt.



## L'Eroe Aglianico del Taburno

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**Uve:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** area di produzione D.O.C.G. Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a sud-est a 300/400 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 5000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 6000

**Epoca di vendemmia:** fine ottobre, inizio novembre

**Tecniche di vinificazione:** le uve raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 gg, con affinamento di 12 mesi in barriques più 12 in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso porpora con sentori di frutta rossa e speziato. Al gusto è pieno, equilibrato, con tannini morbidi e finale intenso di caffè tostato e tabacco

**Alcol svolto:** 13/15%

**Abbinamenti:** grandi arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi maturi

**Formati:** 0,75 / 1,5 lt.





Foto indicative. Tutti i prodotti della Linea TOP sono disponibili in cassette in legno da 6 bottiglie, e bottiglia magnum.



*Vini CRU*



I nostri terreni collinari, tutti nella zona DOCG Taburno,  
ci permettono di ottenere prodotti di grande qualità con  
profumi inconfondibili.



## Aglianico del Taburno

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**Uve:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 5000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 9000

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** le uve, raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 gg, con affinamento in barriques più 6 in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso rubino con riflessi granata profumi fruttato (che ricordano la ciliegia matura e la mora). Buona consistenza, morbido vellutato con finale lungo ampio ed austero

**Alcol svolto:** 13/15%

**Abbinamenti:** grandi grigliate di carni rosse, selvaggina, formaggi maturi e zuppe di legumi

**Formati:** 0,75 lt.



## Sannio Aglianico

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Aglianico 100%

**Area di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** territori collinari, esposti a Sud-Est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcareo e tufaceo

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 5000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 9000

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** le uve, raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 giorni in vasche d'acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso rubino, ha un intenso profumo di frutta rossa. Ha un sapore morbido con una persistente fragranza fruttata e speziata

**Alcool svolto:** 13/14%

**Abbinamenti:** primi piatti, carni rosse arrosto o grigliate e selvaggina

**Formati:** 0,75 lt.



## Taurasi

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**Uve:** Aglianico 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taurasi

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a sud – est a 450 s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** argilloso con venature calcarei

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Densità di impianto:** 5000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 8000

**Epoca di vendemmia:** inizio novembre.

**Tecniche di vinificazione:** le uve raccolte a mano, diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 gg, con affinamento di 18 mesi in barriques più 12 in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso porpora con sentori di amarena, confettura di frutti rossi e leggera speziatura.

Al gusto è pieno, equilibrato, con tannini morbidi e finale intenso di frutti rossi, caffè, cacao e spezie.

**Alcol svolto (% in volume):** 13/15

**Abbinamenti:** ragù di carne rossa, cacciagione di cinghiale, stracotto, selvaggina e formaggi ben stagionati



## Taburno Falanghina del Sannio

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Falanghina 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 3000/4000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 9000

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura controllata di 12° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, con aroma delicato densamente floreale. In bocca si presenta ampio e di corpo, con persistenza di fiori di agrumi, pera matura e frutta esotica

**Alcol svolto:** 12/14%

**Abbinamenti:** ideale con antipasti di mare e terra, primi delicati, pesce, formaggi di media stagionatura e mozzarella di bufala

**Formati:** 0,75 lt.



## Taburno Sannio Greco

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Greco 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 4000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 9000

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura controllata di 13° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, presenta intensi aromi di frutta matura affiancati da note floreali. Al sapore è gradevolmente fresco ed equilibrato

**Alcol svolto:** 12/14%

**Abbinamenti:** si abbina alle pietanze di pesce e crostacei in genere

**Formati:** 0,75 lt.



## Taburno Sannio Fiano

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Fiano 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno, DOP Sannio

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 4000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 9000

**Epoca di vendemmia:** inizio ottobre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 12° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, presenta intensi aromi floreali, albicocca, mandorla e miele.

Al sapore è pieno, morbido, fresco e ben equilibrato

**Alcol svolto:** 12/14%

**Abbinamenti:** si accompagna ad aperitivi e antipasti a base di pesce, e primi con crostacei o molluschi

**Formati:** 0,75 lt.



## Taburno Sannio Coda di Volpe

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Coda di Volpe 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno.

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 3000 per ettaro

**Resa uva kg/ha:** 9000

**Epoca di Vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura controllata di 13° C in serbatoi di acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, al naso è con profumo floreale e fruttato che ricorda la mela. In bocca si presenta ampio e di corpo, con ritorno di sentori minerali

**Alcol svolto:** 12/14%

**Abbinamenti:** si accompagna ad aperitivi e antipasti a base di pesce, a primi con crostacei o molluschi elaborati al forno o alla griglia o con secondi a base di uova e formaggi freschi non salati

**Formati:** 0,75 lt.



## Lacryma Christi del Vesuvio Rosso

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Piediroso 80 %, Aglianico 20%

**Zona di produzione:** area di produzione Monte Somma

**Esposizione ed altimetria:** terreni montuosi esposti a sud

**Tipologia di terreni:** sabbioso Vulcanico con presenza di pietra pomice e lapilli

**Sistema di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:** 3000 ceppi per ettaro

**Resa uva kg/ha:** 6000

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di ottobre

**Tecniche di vinificazione:** diraspatura delle uve, segue fermentazione di circa 10 giorni con rimontaggi e delestegè

**Affinamento:** 12 mesi in acciaio segue imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** rosso rubino, al naso viola, ciliegia con la presenza di piccole note di spezia vaniglia e cannella. Sorso dinamico, fresco, sapido; tannini ben integrati e vellutati

**Alcol svolto (% in volume):** 12/13

**Abbinamenti:** ideale con antipasti di terra, primi delicati, formaggi molto stagionati



## Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Falanghina 20%, Caprettone 80%

**Zona di produzione:** area di produzione Monte Somma

**Esposizione ed altimetria:** terreni montuosi esposti a sud

**Tipologia di terreni:** sabbioso Vulcanico con presenza di pietra pomice e lapilli

**Sistema di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:** 3000 ceppi per ettaro

**Resa uva kg/ha:** 6000

**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di ottobre

**Tecniche di vinificazione:** diraspapigiatura delle uve, segue decantazione statica per 24 ore, successivamente il solo mosto fiore viene fermentato a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi su fecce fini con batonnage segue imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino al naso note di frutta bianca (pesca, mela, albicocca ) presenza di note floreali come ginestra. Sorso fresco, sapido, vibrante con un finale dalla lunga acidità e persistenza

**Alcol svolto (% in volume):** 12/13

**Abbinamenti:** ideale con antipasti di mare/terra, primi delicati, pesce, formaggi di media stagionatura e mozzarella di bufala



# *Astucci e Confezioni*

Cassette in legno da 1, 2, 3 o 6 vini della linea DOP e TOP.

È possibile scegliere le bottiglie all'interno o acquistare l'intera gamma come assaggio degustazione.







*Vini Spumanti  
e passiti*



La Falanghina un’uva dalle grandi potenzialità e ottima acidità  
si presta molto bene sia per la spumantizzazione e sia per  
l’appassimento in quanto esprime appieno le peculiarità del  
vitigno d’origine rendendo unico il prodotto finito.



## Ardesia Falanghina Spumante Brut

**Uve:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a Sud-Est, 300/450 metri m. s.l.m.

**Tipo di terreno:** carlacarei tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità impianto:** 4.000 per ettaro

**Resa uva:** 90 q/Ha

**Epoca vendemmia:** metà settembre

**Tecniche di vinificazione:** le uve, raccolte a mano con leggero anticipo, con un grado di acidità superiore, dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato a bassa temperatura. Il metodo di spumantizzazione utilizzato è charmat, dopo la presa di spuma rimane almeno 2 mesi sui lieviti (sur lies)

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino delicato, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo caratteristico e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata e giusto grado di acidità che lo rende snello ed equilibrato

**Abbinamenti consigliati:** ottimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi. Tutto Pasto

**Metodo di conservazione:** orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore

**Bicchieri da degustazione consigliato:** flute o calice di media ampiezza per spumanti

**Temperatura di servizio:** 6°- 8° C

**Alcool svolto:** 12%

**Formati:** 0,75 lt.



# Passito Falanghina IGP Campania

## *Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

Esposizione ed altimetria: terreni collinari esposti a sud-est a 300/400 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 4000 per ettaro

**Resa uva kg/ha:** 5000

**Epoca di vendemmia:** la raccolta avviene nella seconda decade di ottobre

**Tecniche di vinificazione:** dopo un monitoraggio in campo dello stato fitosanitario e dell'andamento della maturazione, le migliori uve vengono raccolte a mano in appositi cassettini che vengono depositi nel fruttai (locale ventilato idoneo per l'appassimento) dove vi rimangono fino a fine dicembre. Per tutto questo periodo i grappoli vengono monitorati in continuo per togliere i grappoli marci. Dopo segue criomacerazione per 24 ore a basse temperature e pressatura soffice. Segue la fermentazione a temperatura controllata e al raggiungimento del residuo zuccherino stabilito la fermentazione viene bloccata

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo dorato carico, inizialmente pallido, in evoluzione negli anni al profumo ampio, intenso e complesso evoca con grande immediatezza autentici sentori dolci di albicocca, miele, di uva passa e fichi secchi, di mandorla e confettura di pera e pesca. Perfettamente equilibrato in dolcezza, acidità e morbidezza restituisce al palato la sua complessità in calde e avvolgenti note

**Alcol svolto:** 13/16%

**Abbinamenti:** temperatura di servizio ideale 11-13°C. da abbinare a fine pasto con dessert raffinati a base di miele e frutta secca, pasticceria fresca e secca, soufflé, mousse, crostate, cioccolata fondente ma anche con foie gras, formaggi stagionati e erborinati

**Formati:** 0,50 lt.



*Vini IGP*



La sinergia ideale tra terra, arte di cantina ed uomo, il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, dà origine a questi vini dotati di carattere e forte personalità.



## Aglianico Campania

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Aglianico 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Densità di impianto:** 1600/3500 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 11000

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** le uve, raccolte a mano dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a macerazioni di 15/20 gg. Segue una pressatura soffice e maturazione in acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso rubino, ha un odore intenso di frutta rossa. Al gusto si presenta morbido con persistenza di aroma speziato e fruttato

**Alcol svolto:** 12/13.5%

**Abbinamenti:** si accompagna delicatamente ad arrosti, grigliate di carni rosse e selvaggina

**Formati:** 0,375 / 0,75 lt.



## Falanghina Campania

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Falanghina 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Densità di impianto:** 1600/3500 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 11000

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 14° C in serbatoi di acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, fruttato. Al gusto morbido con elevata persistenza aromatica.

**Alcol svolto:** 12/13%

**Abbinamenti:** si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci

**Formati:** 0,375 / 0,75 lt.



## Greco Campania

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Greco 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 1600/3500 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 11000

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 14° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, fruttato. Al gusto morbido con elevata persistenza aromatica

**Alcol svolto:** 12/13%

**Abbinamenti:** si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci

**Formati:** 0,75 lt.



## Fiano Campania

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Fiano 100%

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Densità di impianto:** 1600/3500 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 11000

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 14° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, fruttato. Al gusto morbido con elevata persistenza aromatica

**Alcol svolto:** 12/13%

**Abbinamenti:** si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci

**Formati:** 0,75 lt.



## Coda di Volpe Campania

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Coda di Volpe 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 1600/3500 per ettaro

**Resa uva kg/ha:** 11000

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 14° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, fruttato. Al gusto morbido con elevata persistenza aromatica

**Alcol svolto:** 12/13%

**Abbinamenti:** si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci

**Formati:** 0,75 lt.



## Campania Rosato

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Aglianico

**Zona di Produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 4000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 9000

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura controllata di 13° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosa con riflessi corallo, fruttato intenso specie la fragola, fresco profumato, dove esprime il suo equilibrio e la sua perfetta corrispondenza aromatica

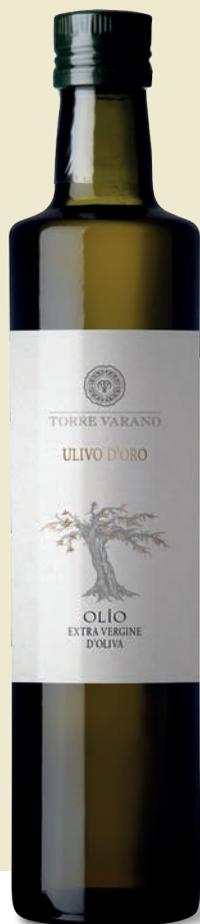
**Alcol svolto:** 12.5/14%

**Abbinamenti:** si accompagna ad aperitivi e antipasti a base di pesce, carni bianche e salse bianche

**Formati:** 0,75 lt.



# Olio



L'introduzione della coltivazione dell'olivo risale ai greci ed ai fenici che diffusero l'uso dell'olio come alimento, ma anche come componente di unguenti e profumi, in tutti i territori colonizzati. I romani, poi, estesero la coltivazione dell'olivo in tutta la regione e, in grande misura, in provincia di Benevento. "Iuvat olea magnum vestire Taburnum (conviene rivestire di oliveti il grande Taburno)" sosteneva Virgilio nelle Georgiche; e l'olivo, già presente nel Sannio al VI sec a.C., si estese rapidamente in tutte le aree a vocazione olivicola, come è ampiamente documentato dai numerosi reperti conservati nei vari musei provinciali.

## Ulivo D'Oro

*Olio extravergine di oliva*

**Zona di produzione:** colline beneventane nell'area del Taburno

**Altitudine delle colture:** 300 metri s.l.m.

**Varietà di olive:** blend di varietà locali, in prevalenza ortice, ortolana leccino e racioppella

**Perioda di raccolta:** Novembre

**Metodo di raccolta e sistema di estrazione:** le olive vengono raccolte dalla pianta al giusto grado di maturazione, secondo il tradizionale metodo della "brucatura" che consente la selezione dei frutti migliori; nella fase immediatamente successiva si procede alla lavorazione delle olive attraverso un sistema di frangitura e separazione, mediante impianto a ciclo continuo

**Caratteristiche organolettiche:** l'olio si presenta di colore verde brillante con riflessi dorati. Al naso rileva un'elegante carica fruttata che al palato si associa ad un'ottima fluidità

**Impiego:** ideale complemento di antipasti a base di pesce crudo o al vapore, crostacei e molluschi, primi piatti delicati

**Note di consumo:** l'olio extravergine di oliva è un prodotto completamente naturale, ottenuto attraverso la semplice spremitura dei frutti. Non contiene conservanti. Per questo il prodotto richiede particolari cautele nella conservazione, deve essere conservato accuratamente in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Solo in questo modo potrà conservare a lungo ed in modo ottimale ogni sua caratteristica e pregio

**Formati:** 0,500 / 0,750 lt.









— AZIENDA AGRICOLA —

TORRE VARANO

**Azienda Agricola Torre Varano**

Via Torreuono 2, 82030 Torrecuso (BN)

Italia

Tel.: +39 0824 876372

Mail: [info@torrevarano.it](mailto:info@torrevarano.it)

**[www.torrevarano.it](http://www.torrevarano.it)**