



TORRE VARANO
VITICOLTORI IN TORRECUSO

la storia, la terra, la passione

CONVECTION
AMBROSA

49

50

294

215 a

51

217

114 c

307

306

117

242

219

119



com.

82

218

194

124

b

295

c

d

e

127



Benevento



La città di Benevento posta nell'entroterra della Regione Campania, posizionata tra i fiumi Sabato e Calore, ha un passato ricco di storia, ove suggestivi e splendidi monumenti sono lì a testimoniare secoli e secoli di gloriosi eventi.

È una città che può definirsi museo a cielo aperto. Conosciuta come la città delle Streghe, anche grazie al famoso liquore, la storia della magica città si sintetizza in tre periodi principali: Romano, Longobardo e Pontificio. Ogni Periodo ha lasciato testimonianze storico – artistiche di notevole pregio. L'Arco di Traiano, che si erge al centro della città, fu costruito tra il 114 e 117 d.c. in onore dell'imperatore Traiano, posto all'inizio della Via traiana che abbreviava il percorso da Benevento a Brindisi; il Teatro Romano, Voluto da Caracalla, famoso per la sua ottima acustica; L'Arco del Sacramento.

Nel periodo Longobardo, a seguito della caduta del Regno di Pavia fu elevata a Principato da Arechi il che, amante delle arti e della cultura, realizzò numerose opere architettoniche, quali la chiesa di S. Sofia con il suo bellissimo chiostro, "la Civitas Nova" con le sue mura perimetrali. La fine della dominazione Longobarda segna il passaggio di Benevento al dominio Pontificio: testimonianze architettoniche di tale periodo sono la maestosa Rocca dei Rettori, il Duomo, il Palazzo Paolo V, Basilica di S. Bartolomeo e la Basilica della Madonna delle Grazie. Con l'Unità d'Italia, Benevento fu Liberata dal dominio Pontificio e con decreto del 25 ottobre nel 1860 di Giorgio Pallavicini fu dichiarata Provincia d'Italia. Una visita merita l'Hortus Conclusus, nel giardino dell'ex convento di S. Domenico, in piazza Guerrazzi, un insieme di significativi elementi scultorei dell'artista Domenico Paladino, configuranti un'unica opera compiuta.

Da vedere

Arco Traiano; Teatro Romano; Arco del Sacramento; Chiesa San. Ilario; Ponte Leproso; Rocca dei Rettori; Chiesa e Chiostro di Santa Sofia; Mura Longobarde; Duomo; Palazzo Paolo V; Basilica di San Bartolomeo; Basilica della Madonna delle Grazie; Hortus Conclusus.

Torrecuso

... Paesello ove è tardo il cammino per l'erte pietrose e ardito l'ingegno, ove il gelo è precoce e tardivo l'invermigliersi delle ciliegie, ove sul labbro dei popolani scorre lo epigramma e il vino ...

La prima volta è mentovato nell'XI secolo in forma di torum licusi che trae l'origine del nome torus o toronis "altura o colle", rispondente alla situazione del paese; e da torus il diminutivo toriculus, donde per successivi perversimenti, Terlicuso e Torrecuso. Nessun rudere né greco né etrusco né sannita è venuto mai fuori dal suo territorio o nei territori confinanti, per cui è quasi certa l'origine medioevale. Sicuramente il centro è di impianto medioevale sorto per la difesa di Benevento, all'epoca capitale longobarda. Infatti all'epoca sorse una torre, proprio a protezione di Benevento, torre poi divenuta palazzo baronale, che ospitò anche Ferdinando I d'Aragona. Sono da menzionare il ponte Foenicolum di epoca romana che consentiva il passaggio da una sponda all'altra del fiume Calore.

Fino al XIII secolo esisteva anche il castello di Fenocchio, che fu distrutto dal terremoto del 1349. Fu dominio feudale della Baronìa dei Fenocchio poi passò ai Della Leonessa, ai Caracciolo, ai Cito.

Fu sempre comune autonomo e tra i sec. XVII e XVIII, conseguì la sua massima prosperità, con un ceto civile numeroso ed insigne per probità e cultura. In seguito vi si stabilì la famiglia Mellusi di Sant'Agata de' Goti, che divenne proprietaria del palazzo baronale, in cui nacque Antonio Mellusi, definito "il geniale poeta del Sannio". Bella la chiesa della SS. Annunziata (XIV secolo) che è impreziosita da quadri del 1700 e 1800. Pregevole la pala che sovrasta l'altare maggiore. In questa chiesa vengono conservati i resti mortali di San Vincenzo di Saragozza, martire spagnolo, le cui ossa sarebbero state portate a Torrecuso dal marchese Carlo Andrea Caracciolo.





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.



Torre Varano: il gusto autentico della nostra terra.







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

CD 1912

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, mirtilli, 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 arrosti, 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 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: 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.



Boscoscuro

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.



Tremilia

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.



Volturna

Sannio Barbera

Denominazione di Origine Protetta

Uve: Barbera 100%

Zona di produzione: area di produzione Sannio Beneventano

Esposizione ed altimetria: terreni collinari 200/250 mt s.l.m.

Tipologia dei terreni: marne calcaree

Sistema di allevamento: spalliera con potatura Guyot

Densità di impianto: 5000 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 9000

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Tecniche di vinificazione: le uve a maturazione completa raccolte a mano. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 15/20 giorni in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso violaceo intenso profumo fruttato e floreale. Ha un sapore morbido con una persistente, fragranza fruttata, floreale e leggermente speziato.

Alcol svolto: 12,5/14%

Abbinamenti: primi piatti, risotti e pasta al forno, in particolare con il gusto del tartufo; mentre per i secondi piatti si sposa perfettamente con arrostiti e carni rosse.

Formati: 0,75 lt.



Dracaurum

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



Aetheris

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



Oblivium

Lacryma Christi del Vesuvio Rosato

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: le uve a maturazione raccolte a mano. Dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte ad una pressatura soffice, poi procede la fermentazione in bianco ad una temperatura controllata di 12° C in serbatoi di acciaio

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa tenue fruttato intenso al naso un bouquet di fiori freschi fragoline di bosco e lamponi. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa

Alcol svolto (% in volume): 12/13,5

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di crostacei e frutti di mare e per degustazioni di salumi e formaggi freschi e stagionati. Consigliato sulla pizza

Formati: 0,75 lt



Roccevine

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.



Eliosfera

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.



Velianadro

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.



Lunacalma

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.



Nyxaria

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





*Vini spumanti,
frizzanti
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.



Veliròsa

Rosato Frizzante Campania

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: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 1600/3500 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 10000

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre

Tecniche di vinificazione: a maturazione un po' anticipata con raccolta a mano. Dopo la pressatura diraspatura e pressatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 12° C in serbatoi di acciaio, segue un breve affinamento sulle fecce fini. Il vino base ottenuto viene fatto rifermentare in autoclave

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa con riflessi corallo, si presenta alla vista con presenza di effervescenza. Al naso fragrante, fruttato intenso specie la fragola, fresco profumato, dove esprime il suo equilibrio e la sua perfetta corrispondenza aromatica

Alcol svolto: 11%

Abbinamenti: si accompagna ad aperitivi e antipasti di terra e di mare, primi piatti a base di pesce, carni bianche, ideale da abbinare alla pizza. Formati: 0,75 lt.



Vesyra

Falanghina Frizzante Campania

Indicazione Geografica Protetta

Uve: Falanghina

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: 10000

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Tecniche di vinificazione: a maturazione un po' anticipata con raccolta a mano. Dopo la pressatura diraspatura e pressatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 12° C in serbatoi di acciaio, segue un breve affinamento sulle fecce fini. Il vino base ottenuto viene fatto rifermentare in autoclave.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino scarico, si presenta alla vista con presenza di piccola effervescenza. Al naso fragrante, fruttato intenso specie frutta esotica, fresco profumato, dove esprime il suo equilibrio e la sua perfetta corrispondenza aromatica

Alcol svolto (% in volume): 11%

Abbinamenti: si accompagna con antipasti di terra e di mare, primi piatti a base di pesce, carni bianche, ideale da abbinare alla pizza.

Formati: 0,75 lt.



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 ql/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 fruitaio (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.



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.



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.



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. "luvat 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

www.torrevarano.it