



**VINICOLA  
BARONE**

*dal 1970*



**VINI DEL SANNIO**



**VINICOLA  
BARONE**

*dal 1970*



Con sede a Ceppaloni è un'azienda radicata da quarant'anni nel cuore delle colline beneventane. Fondata nel 1970 dai fratelli Barone (Italo ed Enzo) che con dedizione e amore hanno portato avanti l'azienda con l'aiuto dei figli e dei nipoti. Quattro decenni di storia enologica testimoniano il lavoro e la passione della famiglia Barone per i vini più caratteristici del Sannio (Sannio Aglianico riserva Terre Argillose e Falanghina del Sannio Terre Saude), IGP: (Aglianico beneventano, Barbera beneventano e Falanghina beneventano). Bianchi: (Coda di volpe beneventano, Greco beneventano e Falanghina beneventano) e da tavola (Rosso del Borgo e Bianco del Borgo).

La riscoperta e la valorizzazione dei sempre più apprezzati prodotti della viticoltura sannita, l'identificazione con luoghi e l'ambiente, sono alla base della filosofia dell'azienda, proiettata sempre più nella ricerca della qualificazione della propria produzione. Grazie alla consolidata esperienza nel settore, la Vinicola Barone offre una grande varietà di vini che sono il frutto di una lunga, studiata sperimentazione e di un accordo tra tradizione e cultura enologica moderna.

## TERRA ARGILLOSA

### SANNIO AGLIANICO

Denominazione di Origine Protetta



**Uvaggio:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** Vigneti coltivati nelle terre sannite in alta collina anche superiore a 500 mt. sul livello del mare

**Acidità totale:** 5.60 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 300 ai 550 mt. s.l.m. esposizione Nord, Nord-Est

**Tipologia dei terreni:** Argilloso, calcareo

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 2500 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 100 - 120 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 20 ottobre

**Tecnica di vinificazione:** Macinatura e fermentazione in acciaio inox e affinamento in botti di rovere

**Imbottigliamento:** Anno successivo dalla vendemmia

**Cenni storici:** Il vitigno Aglianico fonda le proprie radici nella terra dei Greci da cui ha preso il nome

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso, ha un sapore asciutto con un esplosione di profumi di prugna e sottobosco. Notevolmente superiore alla media può essere conservato per più anni per poi sentire e gustare la sua evoluzione.

Perfetto con carni alla griglia, pasta al forno e formaggi stagionati

**Gradi:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 C°

## TERRA SAUDE

### FALANGHINA DEL SANNIO

Denominazione di Origine Protetta



**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** Vigneti ben esposti dei comuni collinari del Sannio

**Acidità totale:** 5.60 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 150 ai 250 mt. s.l.m. esposizione Sud, Sud-Ovest

**Tipologia dei terreni:** Calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 2500 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 140 - 160 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 15/30 settembre

**Tecnica di vinificazione:** La vinificazione avviene con una pre fermentazione dei mosti con immediata chiarificazione. Affinatura in botti di acciaio con controllo del processo fermentativo e della temperatura

**Imbottigliamento:** Mese di febbraio successivo dalla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline del beneventano, in zona di produzione di antichissime origini, risalenti ad epoca pre romana.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo con riflessi verdognoli, piacevolmente fruttato e caratteristico. Secco, fresco, lievemente acidulo. Piacevole e delicato. Si accompagna con piatti a base di pesce e anche con piatti della trazione contadina

**Gradi:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 C°

## AGLIANICO BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta

**Uvaggio:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** Vigneti ben esposti dei comuni del Sannio Beneventano

**Acidità totale:** 5.50 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 100 ai 150 mt. s.l.m. - esposizione Sud, Sud - Ovest

**Tipologia dei terreni:** Argilloso

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 2800 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 100 - 120 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 20 ottobre

**Tecnica di vinificazione:** Macinatura e fermentazione che si fa riposare nei serbatoi di acciaio o nelle botti

**Imbottigliamento:** Anno successivo dalla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline del Beneventano, in zona di produzione di antichissime origini, risalenti ad epoca dei sanniti

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso, di medio corpo, ha un sapore elegante, armonioso, vellutato e gradevole.

Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

**Gradi:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20 C°



Disponibile anche nel formato 1,5 litri



## BARBERA BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta

**Uvaggio:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** Vigneti ben esposti dei comuni del Sannio Beneventano

**Acidità totale:** 5.00 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 100 ai 150 mt. s.l.m. esposizione Sud, Sud-Ovest

**Tipologia dei terreni:** Argilloso, calcareo

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 3000 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 100 - 130 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 10 ottobre

**Tecnica di vinificazione:** Macinatura e fermentazione che si fa riposare nei serbatoi di acciaio o nelle botti

**Imbottigliamento:** Anno successivo dalla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline del Beneventano, in zona di produzioni di antichissime origini, risalenti ad epoca dei sanniti

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore rosso intenso e profumo di aroma speziato. Si accompagna a carni rosse in specie arrostiti e grigliate

**Gradi:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 16 - 20 C°



Disponibile anche nel formato 1,5 litri

## CODA DI VOLPE BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta



**Uvaggio:** Coda di Volpe 100%

**Zona di produzione:** Vigneti ben esposti dei comuni del Sannio Beneventano

**Acidità totale:** 5.80 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 100 ai 150 mt. s.l.m. - esposizione Sud, Sud - Ovest

**Tipologia dei terreni:** Calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 2500 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 120 - 130 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 15/30 settembre

**Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice e conseguente fermentazione per trenta giorni circa esclusivamente in serbatoio di acciaio. Affinatura in botti di acciaio

**Imbottigliamento:** Mese di febbraio successivo alla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline del Beneventano

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, piacevolmente secco e fresco. Abbinato ad antipasti di mare e grigliate di pesce

**Gradi:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 C°

## FALANGHINA BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta



**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** Vigneti ben esposti dei comuni del Sannio Beneventano

**Acidità totale:** 5.80 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 100 ai 150 mt. s.l.m. - esposizione Sud, Sud - Ovest

**Tipologia dei terreni:** Calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 2500 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 120 - 130 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 15/30 settembre

**Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice e conseguente fermentazione esclusivamente in serbatoi di acciaio. Affinatura in botti di acciaio

**Imbottigliamento:** Mese di febbraio successivo alla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline del Beneventano, in zona di produzione di antichissime origini, risalenti ad epoca pre romana

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino scarico, piacevolmente fruttato e caratteristico. Secco, fresco, lievemente acidulo. Piacevole e delicato

**Gradi:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 C°

## FIANO BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta



**Uvaggio:** Fiano 100%

**Zona di produzione:** Vigneti ben esposti nella provincia Beneventana

**Acidità totale:** 5.50 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** Dai 100 ai 150 mt. s.l.m. - esposizione Sud, Sud - Ovest

**Tipologia dei terreni:** Calcereo, argilloso

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 2500 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 120 -130 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 01/20 ottobre

**Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice e conseguente fermentazione per 25 giorni a temperatura tra i 12 e 14 gradi

**Imbottigliamento:** Mese di febbraio successivo alla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline de Beneventano; il Fiano è collegato al nome « fieno» per la somiglianza aromatica del vitigno con l'odore lasciato dal fieno durante la trinciatura

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, piacevole aroma erbaceo. Con giusto equilibrio al palato. Si accompagna con risotti ai funghi porcini, coniglio alla cacciatora

**Gradi:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 C°

## GRECO BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta



**Uvaggio:** Greco 100%

**Zona di produzione:** Vigneti Beneventani in alta collina

**Acidità totale:** 5.80 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 250 ai 300 mt. s.l.m. - esposizione Sud, Sud-Ovest

**Tipologia dei terreni:** Calcereo, argilloso

**Sistema di allevamento:** GDC, Cortina Centrale

**Densità impianto:** 2500 piante per ha. spalliera

**Resa per ettaro:** 100 - 130 q/ha.

**Periodo di raccolta:** 15/30 ottobre

**Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice e conseguente fermentazione per trenta giorni circa esclusivamente in serbatoio di acciaio. Affinatura in botti di acciaio

**Imbottigliamento:** Mese di febbraio successivo alla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline del Beneventano

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino intenso, di sapore sapido e piacevole al palato; abbinato a carni rosse e bianche alla brace e pesce grigliato

**Gradi:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 C°

# PIEDIROSSO BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta

**Uvaggio:** 100% Piedirosso

**Zona di produzione:** Colline sannite altezza 350 mt. s.l.m.

**Acidità totale:** 5,70 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 350 ai 600 mt. s.l.m.

**Tipologia di terreni:** Terra marna argillosa e calcarea **Sistema di allevamento:** Spalliera tipo (guyot)

**Densità impianto:** 45000 piante per ha.

**Resa per ettaro:** 80 - 100 q/ha.

**Periodo di raccolta:** Prima decade di ottobre

**Tecnica di vinificazione:** Raccolta manuale in completa maturazione, pigiatura soffice e fermentazione per 30 giorni

**Imbottigliamento:** Dopo mese di febbraio conservato in botti di rovere nuove

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso intenso, con odore fruttato. Al gusto presenta una buona concentrazione ed una freschezza aromatica di frutta e spezie orientali. Perfetto per accompagnare qualsiasi piatto e specialmente speziati e carni rosse

**Gradi:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 18 C°



## IL BIANCO DEL BORGO



**Uvaggio:** 100% Trebbiano

**Zona di produzione:** Vigneti nella provincia di Benevento

**Acidità totale:** 5.50 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 100 ai 200 mt. s.l.m.

**Tipologia di terreni:** Vari tipi

**Sistema di allevamento:** Tendone e spalliera

**Densità impianto:** 2800 piante per ha.

**Resa per ettaro:** 140 - 180 q/ha.

**Periodo di raccolta:** Metà settembre

**Tecnica di vinificazione:** Pressatura sottile delle uve e conseguente stabilizzazione delle temperature e poi messe in botti di acciaio inox

**Imbottigliamento:** Dopo circa un mese dalla vendemmia

**Caratteristiche organolettiche:** Colore bianco paglierino brillante, ha un sapore fresco al palato. Perfetto per accompagnare risotti, carne bianche e frutti di mare

**Gradi:** 11,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 C°

## IL ROSSO DEL BORGO



**Uvaggio:** Montepulciano 80% e Sangiovese 20%

**Zona di produzione:** Vigneti nella provincia di Benevento

**Acidità totale:** 5.70 g/minimo

**Esposizione e altimetria:** dai 200 ai 400 mt. s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** Vari tipi

**Sistema di allevamento:** Tendone

**Densità impianto:** 3000 Piante per ha.

**Resa per ettaro:** 150 - 180 q/ha.

**Periodo di raccolta:** Fine settembre inizio ottobre

**Tecnica di vinificazione:** Macinatura e fermentazione lunga

**Imbottigliamento:** Dopo circa due mesi dalla vendemmia

**Cenni storici:** Coltivata sulle colline del Beneventano, in zona di produzione di antichissime origini, risalenti ad epoca de sanniti

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso, ha un sapore asciutto e caldo. Perfetti per accompagnare brasati arrostiti e bolliti

**Gradi:** 11,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 18 C°



**VINICOLA  
BARONE**

*dal 1970*



VINICOLA  
BARONE

VIA STAZIONE, 63  
CEPPALONI (BN) - ITALIA  
**0824 55259**  
**[www.vinicolabarone.it](http://www.vinicolabarone.it)**