



MACCHIE
SANTA MARIA
CANTINE





MACCHIE
SANTA MARIA
CANTINE



Irpinia



Montemiletto

L'antica città di Montemiletto affonda le sue radici profondamente nella storia irpina, infatti le sue origini risalgono all'epoca romana, nascendo come un antico "Castrum", una fortezza legionaria romana permanente, traendo da qui il suo nome, dal latino "Mons Militum" ossia "Monte dei Militari". Nel corso dei secoli la città si è sviluppata e fortificata, diventando, fino ad arrivare ai giorni nostri, uno dei luoghi più importanti del panorama enogastronomico dell'Irpinia. La nostra azienda quindi rende omaggio alle antiche origini della sua terra donando come nome ad ogni vino il grado di un ufficiale dell'esercito romano, Impero che, con la sua espansione, ha caratterizzato non solo l'Irpinia, ma tutto il mondo.

The ancient city of Montemiletto is rooted deeply in the history of Irpinia, in fact, its origins date back to Roman times, being born as an ancient "Castrum", a permanent Roman legionary fortress, taking hence, its name, from the Latin "Mons Militum" or "Monte dei militari".

Over the centuries the city has grown and strengthened, becoming, until the present day, one of the most important places of Irpinia food and wine panorama. Our company then pays homage to the ancient origins of his land as giving name to each wine the degree of a Roman army officer, Empire, with its expansion, featured not only the Irpinia, but the whole world.





Le Origini

La produzione di vino nelle terre irpine è un'arte che si tramanda da secoli. Sin dai tempi più antichi le famiglie della zona coltivavano le vigne per il proprio uso personale, ed è proprio dalla tradizione di ben tre generazioni che nasce nel 2010 Macchie Santa Maria Cantine. Oggi lo spirito imprenditoriale e la passione della nuova generazione ha sapientemente integrato tecniche innovative ai tradizionali metodi di produzione portando all'eccellenza i vini della nostra azienda.

The production of wine in Irpinia is an art that has been handed down for centuries. Since ancient times, families of the area have cultivated vineyards for their personal use, and it is through the tradition of a good three generations that in 2010 Macchie Santa Maria Cantine came alive. Today, the entrepreneurial spirit and passion of the new generation has skillfully integrated innovative techniques to traditional methods of production leading towards excellence the wines of our company.





L'Azienda

Macchie Santa Maria Cantine è un'azienda giovane, come il suo fondatore Oreste De Santis che avvalendosi della preziosa collaborazione della sua famiglia e di competenti enologi, lavora con dedizione alla costante ricerca della qualità. Macchie Santa Maria Cantine si propone come una moderna espressione delle antiche tradizioni; il punto di forza dell'azienda si basa su metodi moderni di produzione agricola, con estrema attenzione all'innovazione agronomica e al rispetto per l'ambiente, affidandosi anche a sistemi di energia rinnovabile per ridurre al minimo l'impatto ambientale dell'azienda.

Macchie Santa Maria Cantine is a blooming company, just like his founder Oreste De Santis who the precious help of his family and competent winemakers in order to work with dedication towards the constant quest for quality. Macchie Santa Maria Cantine presents itself as a modern expression of the ancient traditions; the strength of the company is based on modern methods of agricultural production, with particular attention to agronomic innovation and respect for the use of renewable energy facilities to minimize the environmental impact of the company.



Il Territorio

L'azienda ha sede nel comune di Montemiletto, nel cuore della verde Irpinia, essa lavora con pazienza alla selezione dei terreni migliori scegliendo con cura i vitigni. Parte dei nostri vigneti si estendono sulle fertili colline che circondano la valle del fiume Calore, cuore del vitigno Aglianico da cui si ottiene il pregiato vino Taurasi e della "Vitis Apiana" da cui si ricava il Fiano di Avellino, entrambi annoverati tra i migliori d'Italia. Nei comuni limitrofi di Santa Paolina e Tufo si coltiva invece il vitigno Greco, il più antico della tradizione irpina dal quale si ottiene l'omonimo vino.

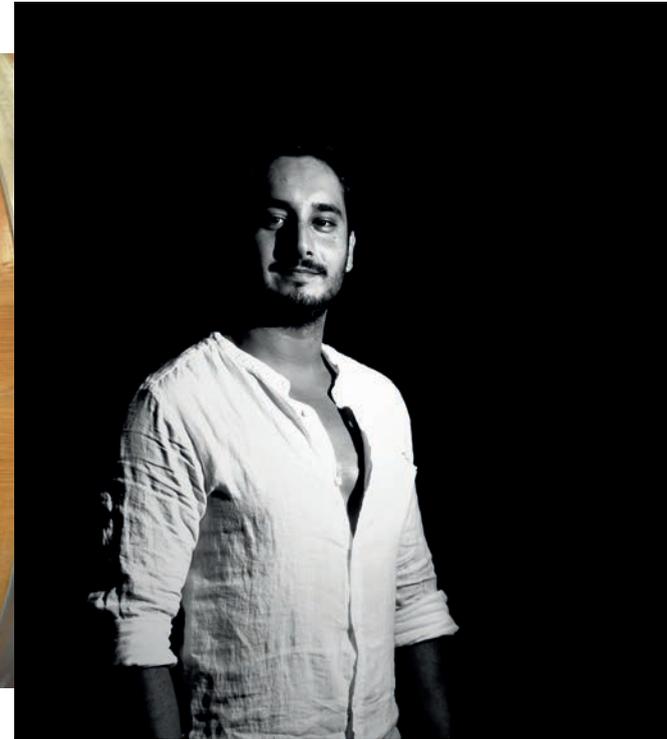
The company based in the town of Montemiletto, in the green hearth of Irpinia, works with patience towards the selection of the finest land carefully selecting its wine. Part of our vineyards extend on fertile hills that surround the valley of the river Calore, the hearth of the Aglianico vines from which we get the Taurasi, and of the "Vitis Apiana" from which we get the Fiano, both appreciated as the best wines of Italy. In the neighboring province of Santa Paolina and Tufo is cultivated instead the Greco vine, one of the oldest for tradition in Avellino from which we obtain the so called wines.

La Mission

L'obiettivo principale prefissato dalla nostra azienda è quello di continuare, come è stato per le precedenti generazioni, la realizzazione di un prodotto fedele a quelle che sono da sempre le tradizioni vitivinicole del territorio, affiancando allo stesso tempo l'utilizzo dei più moderni mezzi di lavorazione per garantire la qualità e la perfetta conservazione del vino, passando per l'attento processo di invecchiamento dei prodotti più pregiati. Tutto questo per valorizzare al massimo i prodotti legati al territorio e, di conseguenza, quella che è la qualità del "made in Italy" a livello internazionale.



The main objective of our company is to continue, as it was for previous generations, the creation of a faithful product to those that have always been the winemaking traditions of the area, adding at the same time the use of modern tools in order to ensure the quality and the perfect wine storage, through the careful process of aging of the finest products. All this in order to produce the best products linked to the territory and, therefore, what is the quality of "made in Italy" worldwide.





UVE: Fiano 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.
ETÀ DELLE VITI: 15 anni.



ZONA DI PRODUZIONE: Lapio (Av),
Irpinia, Campania.



TERRENO: Arenario-argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud.
ALTITUDINE: 400 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di Fermentazione: acciaio inox 316. Preparazione e durata della fermentazione: macerazione pellicolare ad una temperatura di 5° per 48 ore, segue fermentazione del mosto per 20 giorni; Temperature di fermentazione: 15°C.
Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 5 mesi di stazionamento in serbatoio. Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Il nostro Signifer è un Fiano robusto e Dalla grande finezza aromatica. Il colore è giallo paglierino; il profumo è intenso, gradevole e caratteristico, con spiccate note di nocciola e sensazioni floreali; al palato è asciutto e fresco su vena leggermente acidula. La nota che comunque torna con maggiore frequenza sia al naso che al palato è la frutta secca, in particolare le nocciole tostate.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10°C abbinato a primi di pesce, ai crostacei, a piatti a base di carni bianche e a formaggi non troppo stagionati.

Signifer

FIANO DI AVELLINO DOCG



TYPE: WHITE WINE
GRAPE VARIETY: Fiano 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Beginning of October.
AGE OF GRAPEVINES: 15 years.



PRODUCTION AREA: Lapio (Av),
Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Sandstone-clayey.
EXPOSURE: South.
ALTITUDE: 400m a.s.l.



ENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: At 15°C for 20 days in stainless steel 316 containers. Refining method and period before bottling: 5 months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: It's a traditional white wine derived from Fiano grapes; its peculiarities are the light straw-yellow colour and its delicate aroma of fruits that makes the taste so delightful, dry and smooth, good body and with lovely smell a toasted hazelnut.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It pairs well with fish and seafood dishes, and white meats.
SERVING TEMPERATURE: 8°-10°C.



UVE: Greco 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
ETÀ DELLE VITI: Dai 15 ai 20 anni.
VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Santa Paolina (Av),
Montefusco (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Tufaceo-argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 400 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di Fermentazione: acciaio inox 316; Preparazione e durata della fermentazione: Stabulazione a mosto sporco ad una temperatura di 5° per 48 ore, segue fermentazione del mosto pulito per 20 giorni; Temperature di fermentazione: 15°C; Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 5 mesi di stazionamento in serbatoio; Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Vino dalla tipicità ineguagliabile, affermato in tutto il mondo, ricco nel colore, nella consistenza e nel profumo. Presenta un color paglierino con leggeri riflessi dorati, il profumo è ampio con note marcate di mandorla tostata che marca la tipicità di questo vino e avvincente negli accenti erbacei. In bocca è fresco, pieno, un vino di corpo con una sapidità che lo rende morbido e capace di arricchirsi di complessità e spessore con l'invecchiamento.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Stappato alla temperatura di 10°C si accompagna con piatti di pesce, crostacei, verdure, latticini e carni bianche.

Triarii

GRECO DI TUFO DOCG



TYPE: WHITE WINE.
GRAPE VARIETY: Greco 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Second decade of October.
AGE OF GRAPEVINES: from 15 to 20 years.



PRODUCTION AREA: Santa Paolina (Av),
Montefusco (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium clay, rich in sulfur,
of volcanic origins.
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: from 350 to 400m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 15°C
for 15/20 days in stainless steel 316 containers.
Refining method and period before bottling: 5
months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: Intense straw-yellow colour
with a light gold touch, its bouquet is ample defined
by the typical intense almond notes. In mouth it's a
perfect combination of softness and acidity; fresh and
persistent in taste.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It pairs well with grilled
fish, mussels, sauté and vegetable.
SERVING TEMPERATURE: 10°C.



UVE: Fiano 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.
ETÀ DELLE VITI: 15 anni.



ZONA DI PRODUZIONE: Lapio (Av),
Irpinia, Campania.



TERRENO: Arenario-argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud.
ALTITUDINE: 450 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di
Fermentazione: acciaio inox 316; Preparazione e durata della
fermentazione: macerazione pellicolare ad una temperatura di 5° per
48 ore, segue fermentazione del mosto per 30 giorni; Temperature
di fermentazione: 15°C; Modalità e durata affinamento pre-
imbottigliamento: 6 mesi di stazionamento in serbatoio; 2 mesi di
affinamento in tonneau; 4 mesi minimo di affinamento in bottiglia;
Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica,
refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Boschi a Lapio è la nostra selezione
delle migliori Uve di un singolo appezzamento scelto per produrre
la nostra riserva. Vino pensato per esaltare la grande longevità e
complessità del Fiano. Dalla grande finezza aromatica, freschezza e
vivacità. Il colore è giallo paglierino; il profumo è intenso, gradevole e
caratteristico, con spiccate note di nocciola e sensazioni floreali; al
palato è asciutto e fresco su vena leggermente acidula. La nota che
comunque torna con maggiore frequenza sia al naso che al palato è
la frutta secca, in particolare le nocciole tostate.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si consiglia di servirlo ad una
temperatura di 10°C abbinato a primi di pesce, ai crostacei, a piatti
base dicarni bianche e a formaggi stagionati.

Boschi a Lapio

FIANO DI AVELLINO RISERVA DOCG



TYPE: WHITE WINE
GRAPE VARIETY: Fiano 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Beginning of October.
AGE OF GRAPEVINES: 15 years.



PRODUCTION AREA: Lapio (Av),
Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Sandstone-clayey.
EXPOSURE: South.
ALTITUDE: 450m a.s.l.



ENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 15°C
for 30 days in stainless steel 316 containers.
Refining method and period before bottling:
6 months in stainless steel tank; 2 months in tonneau;
4 months minimum in bottle



ORGANOLEPTIC EXAM: Boschi a Lapio is our selection
of the best Grapes from a single plot chosen to
produce our reserve. Wine designed to enhance the
great longevity and complexity of Fiano. With great
aromatic finesse, freshness and liveliness. The color
is straw yellow; the scent is intense, pleasant and
characteristic, with marked nutty notes and floral
sensations; to the the palate is dry and fresh on a
slightly acidic vein. The note that however returns
with major frequency both on the nose and on the
palate is the dried fruit, especially toasted hazelnuts.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It is recommended to
serve it at a temperature of 10°C combined with first
courses fish, shellfish, dishes based on white meats
and aged cheeses.
SERVING TEMPERATURE: 8°-10°C.

Contrada Epitaffio

GRECO DI TUFO RISERVA DOCG



UVE: Greco 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
ETÀ DELLE VITI: Dai 15 ai 20 anni.
VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Frazione Sant' Egidio,
Montefusco (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Tufaceo-argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 450 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di
Fermentazione: acciaio inox 316; Preparazione e durata della
fermentazione: Stabulazione a mosto sporco ad una temperatura
di 5° per 48 ore, segue fermentazione del mosto pulito per 30 giorni;
Temperature di fermentazione: 15°C; Modalità e durata affinamento
pre-imbottigliamento: 6 mesi di stazionamento in serbatoio; 2 mesi
di affinamento in tonneau 4 mesi minimo di affinamento in bottiglia
Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica
refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Contrada Epitaffio è la selezione
meticolosa e manuale delle uve di un singolo appezzamento situato
in uno dei comuni dell'areale del Greco di Tufo. Pensato per esaltare
complessità e longevità tipica di queste uve. Vino dalla tipicità
ineguagliabile, affermato in tutto il mondo, ricco nel colore, nella
consistenza e nel profumo. Presenta un color paglierino con leggeri
riflessi dorati, il profumo è ampio con note marcate di mandorla
tostata che marca la tipicità di questo vino e avvincente negli accenti
erbacei. In bocca è fresco, pieno, un vino di corpo con una sapidità
che lo rende morbido e capace di arricchirsi di complessità e
spessore con l'invecchiamento.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Stappato alla temperatura di 10°C si
accompagna con piatti di pesce, crostacei, verdure, latticini e carni
bianche.



TYPE: WHITE WINE.
GRAPE VARIETY: Greco 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Second decade of October.
AGE OF GRAPEVINES: from 15 to 20 years.



PRODUCTION AREA: Frazione Sant'Egidio,
Montefusco (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium clay, rich in sulfur,
of volcanic origins.
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: 450 m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 15°C
for 30 days in stainless steel 316 containers.
Refining method and period before bottling:
6 months in stainless steel tank; 2 months in tonneau;
4 months minimum in bottle



ORGANOLEPTIC EXAM: Contrada Epitaffio is the
meticulous and manual selection of the grapes of
a single plot located in one of the municipalities of
the area of the Greco Di Tufo. Designed to enhance
complexity and longevity Typical of these grapes. A
wine of unrivaled typicity, established all over the
world, rich in colour, texture and aroma. It has a straw
color with light golden reflections, the scent is broad
with marked notes of toasted almond that marks the
typicality of this wine e captivating in herbaceous
accents. In the mouth is fresh, full-bodied, a full-
bodied wine with a sapidity that makes it soft and
capable of enriching itself with complexity and
thickness with age.



GASTRONOMIC PAIRINGS: Uncorked at a temperature
of 10°C it accompanies with fish dishes, shellfish,
vegetables, dairy products and white meats.
SERVING TEMPERATURE: 10°C.



Falanghina

IRPINIA DOC



UVE: Falanghina 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
ETÀ DELLE VITI: Dai 15 ai 20 anni.
VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Est.
ALTITUDINE: 360 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316. Temperature di fermentazione: 15°C; Durata della fermentazione: 15 giorni; Modalità e durata affinamento pre imbottigliamento: 5 mesi di stazionamento in serbatoio; operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica, refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Questa varietà produce vini intensi ed aromatici, con profondi profumi di frutta bianca, ananas, pesca, e mela che sfumano in un secondo tono dal tocco floreale ed agrumato, tonificato da aromi di miele ed erba tagliata di fresco. Dopo due anni di maturazione entrano nel quadro olfattivo i profumi passiti e mentolati, dai frutti bianchi secchi alle albicocche e l'anice. Al contatto col palato il vino risulta denso, di morbido estratto con delle note di freschezza e sapidità che lasciano una piacevole sensazione aromatica. I vini prodotti con la Falanghina sono sostenuti da una buona struttura acida medio bassa, che ne consente lunghe maturazioni.



Stappato alla temperatura di 10°C trova un piacevole abbinamento nelle mousse di tonno, insalata di polpo, spaghetti ai frutti di mare, pesce al forno o all'acqua pazza e verdure.



TYPE: WHITE WINE
GRAPE VARIETY: Falanghina 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: First decade of October.
AGE OF GRAPEVINES: From 15 to 20 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av) Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium mix, clay.
EXPOSURE: Est.
ALTITUDE: from 300 to 400m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 15°C for 15 days in stainless steel 316 containers. Refining method and period before bottling: 4 months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: Marked out with a brilliant straw yellow colour, its bouquet is an elaborate aromatic mix of ripe fruits with floral touches (wildflowers); palatable, dense but fresh and tasty that leaves a great aromatic persistence.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It's recommended paired with fish plates, seafood spaghetti, fresh cheese and peppers.
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C.



UVE: Aglianico 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
ETÀ DELLE VITI: 15-20 anni.
VENDEMMIA: Intorno all'ultima settimana di settembre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av),
Irpinia, Campania.



TERRENO: Arenario-argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud.
ALTITUDINE: 400 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Modalità e durata
macerazione pre-fermentazione: Le uve di aglianico,
dopo la pigio diraspatura, restano a contatto con il
mosto per circa 2/3 ore, in modo che la macerazione
estragga la giusta dose di colore e profumi dalle
bucce, segue poi una rapida separazione del mosto
dalle bucce ed una pressatura soffice delle vinacce.
Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox
316;
Temperature di fermentazione: dai 12°-15°C;
Durata della fermentazione: 20 giorni.



PROFILO ORGANOLETTICO: La nostra Ophelia nasce
dalla voglia di sperimentare. Le grandi potenzialità
delle uve di aglianico, rinomate per la loro durezza,
spigolosità, grandi quantità zuccherine ed alta
potenzialità alcolica. Dalla loro lavorazione delicata
nasce il nostro rosato, profumato, avvolgente, gentile,
ma allo stesso tempo corposo strutturato e di forte
impatto, che rapisce con i suoi sentori di pesca e rosa
selvatica, dal gusto pieno, caldo e persistente.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo da abbinare
ad antipasti di mare e molluschi.

Ophelia

IRPINIA ROSATO DOC



TYPE: ROSE' WINE
GRAPE VARIETY: Aglianico 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Last decade of September.
AGE OF GRAPEVINES: 15 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av),
Campania.



TYPE OF SOIL: Clay.
EXPOSURE: South.
ALTITUDE: From 300 to 450m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: The
Aglianico grapes, after crushing and destemming,
remain in contact with the must for about 2/3 hours,
so that the maceration extracts the right amount of
color and aromas from the skins, followed by a rapid
separation of the must from the skins and a soft
pressing of the pomace at 15°C for 20 days in stainless
steel 316 containers. Refining method and period
before bottling: 5 months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: Our Ophelia was born from
the desire to experiment. The great potential of
Aglianico grapes, renowned for their hardness,
angularity, large amounts of sugar and high potential
alcoholic. From their delicate processing comes our
rosé, fragrant, enveloping, gentle, but at the same
time full-bodied structured and with a strong impact,
which captivates with its hints of peach and wild rose,
with a full, warm and persistent taste.



GASTRONOMIC PAIRINGS: Excellent to combine with
seafood appetizers and shellfish.
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C.



UVE: Aglianico 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
ETÀ DELLE VITI: 15 anni.
VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 440 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316; Temperature di fermentazione: dai 20°-25°C; durata della fermentazione: 15 giorni; modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 12 mesi distazionamento in serbatoio; operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica, seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: È un vino rosso di colore rubino che possiede una struttura corposa e robusta. Al naso si presenta con una gradevole nota speziata di tabacco, ciliegia, mentre al gusto risulta asciutto, pieno e armonico.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna bene con carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18° C.

Aglianico

CAMPANIA IGP



TYPE: RED WINE
GRAPE VARIETY: Aglianico 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: First decade of October.
AGE OF GRAPEVINES: 15 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Clay.
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: from 300 to 450m a.s.l.



ENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 20-25°C for 15 days in stainless steel 316 containers. Refining method and period before bottling: 12 months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: It is a vigorous and consistent structured wine, characterized by ruby red colour. At the nose it's pleasingly spicy (tobacco and cherry); while at taste it's dry, intense and harmonious.



GASTRONOMIC PAIRINGS: Red meat, game and cheese.
SERVING TEMPERATURE: 18°C



UVE: Aglianico 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
ETÀ DELLE VITI: 15 anni.
VENDEMMIA: Verso la fine di ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 440 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316; Temperature di fermentazione: dai 22°-25°C; Durata della fermentazione: 8-12 giorni.
Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: sosta in botti di rovere per almeno 12 mesi.
Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Si presenta con un colore rosso rubino brillante con sfumature aranciate, con sensazioni fruttate di ciliegia amarena sotto spirito. Sapore caldo, asciutto, lievemente tannico, gradevole e di grande persistenza.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Può accompagnare piatti di carni molto saporiti, come brasati, stufati stracotti, selvaggina; ottimo anche con formaggi di lunga stagionatura.
Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18° C.

Optio

IRPINIA AGLIANICO DOC



TYPE: RED WINE
GRAPE VARIETY: Aglianico 100%.



TRAINING SYSTEM: Cordon.
GRAPE HARVEST: End of October.
AGE OF GRAPEVINES: 15 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium mix tending to stony/ clay
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: From 400 to 500m a.s.l.



ENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 22-25°C for 8-12 days in stainless steel 316 containers. Refining method and period before bottling: in oak casks no less than 12 months.



ORGANOLEPTIC EXAM: Brilliant ruby red colour with orange nuance, characterized by suggestion of wild berries and sour black cherry. It tastes dry, scarcely tannic, palatable and very persistence.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It's perfect with red meat, roast, sauces and mature cheese.
SERVING TEMPERATURE: 18°C.

Taurasi

DOCG



UVE: Aglianico 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
ETÀ DELLE VITI: 20 anni.
VENDEMMIA: Fine di ottobre, inizi novembre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 440 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316; Temperature di fermentazione: dai 22°-25°C; durata della fermentazione: 15 giorni. Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 12 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di rovere e 12 mesi in bottiglia.



PROFILO ORGANOLETTICO: Il Taurasi è un vino rosso di grande tradizione dal colore rubino deciso e consistente. Raffinato quadro olfattivo tracciato da percezioni fruttate, ciliegia e susina, note speziate di chiodi di garofano e pepe, strutturato con tannino a monopolizzare l'assaggio che lentamente lascia spazio all'incalzare acido e a gradevolissimi sapori affumicati e vegetali.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna bene a piatti di buon spessore aromatico, primi piatti al sugo di carne, selvaggina, carni rosse, arrosto, formaggi stagionati e castagne.
Vino estremamente longevo se ben conservato. Contiene solfiti aggiunti in minima parte, leggera filtrazione giusto prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18° C.



TYPE: RED WINE
GRAPE VARIETY: Aglianico.



TRAINING SYSTEM: Cordon.
GRAPE HARVEST: From the end of October until the beginning of November.
AGE OF GRAPEVINES: 20 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium mix tending to clay
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: 450m a.s.l.



ENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 22-25°C for 12 days in stainless steel 316 containers. Refining method and period before bottling: 12 months in stainless tank, in oak casks no less than 24 months and 12 months in the bottle.



ORGANOLEPTIC EXAM: Taurasi DOCG is a traditional ruby red wine, with orange notes. At the nose it shows an intense bouquet of sour cherry and the warm, dry, scarcely tannic and elegant tasting confirms and amplifies the olfactive sensations.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It pairs well with roast meat, game and long aging cheese.
SERVING TEMPERATURE: 18°C.



UVE: Aglianico 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
ETÀ DELLE VITI: 20 anni.
VENDEMMIA: Fine di ottobre, inizi novembre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 440 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316. Temperature di fermentazione: dai 22°-25°C; durata della fermentazione: 12 giorni. Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 10 mesi in acciaio, 32 mesi in botti di rovere e seguente affinamento di 12 mesi in bottiglia.



PROFILO ORGANOLETTICO: Il nostro EVOCATUS è una selezione speciale delle nostre migliori uve dedicate al Taurasi, lasciato ad invecchiare un ulteriore anno rispetto al classico Taurasi. Evocatus è un vino rosso di grande tradizione dal colore rubino deciso e consistente. Raffinato quadro olfattivo tracciato da percezioni fruttate, ciliegia e susina, note speziate di chiodi di garofano e pepe, strutturato con tannino a monopolizzare l'assaggio che lentamente lascia spazio all'incalzare acido e a gradevolissimi sapori affumicati e vegetali.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna bene a piatti di buon spessore aromatico, primi piatti al sugo di carne, selvaggina, carni rosse, arrosto, formaggi stagionati e castagne. Vino estremamente longevo se ben conservato. Contiene solfiti aggiunti in minima parte, leggera filtrazione giusto prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18° C.

Evocatus

TAURASI RISERVA DOCG



TYPE: RED WINE
Grape variety: Aglianico.



TRAINING SYSTEM: Cordon.
GRAPE HARVEST: From the end of October until the beginning of November.
AGE OF GRAPEVINES: 20 years



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium mix tending to clay.
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: 450m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 22-25°C for 12 days in stainless steel 316 containers. Refining method and period before bottling: 12 months in stainless tank, in oak casks, tonneau, no less than 36 months and following 12 months aging in the bottle.



ORGANOLEPTIC EXAM: Our Evocatus is a special selection of our best grapes with we made our Taurasi, left to age one year more than the classic Taurasi. Evocatus is a traditional ruby red wine, with orange notes. At the nose it shows an intense bouquet of sour cherry and the warm, dry, scarcely tannic and elegant tasting confirms and amplifies the olfactive sensations.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It pairs well with roast meat, game and long aging cheese.
SERVING TEMPERATURE: 18°C



UVE: Falanghina 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
ETÀ DELLE VITI: Dai 15 ai 20 anni.
VENDEMMIA: Ultima decade di settembre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-Est.
ALTITUDINE: dai 300 ai 400 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316; Temperature di fermentazione: 15°C. Durata della fermentazione: 15 giorni. Modalità e durata di rifermentazione e Presa di spuma: Metodo Charmat (Martinotti) 4 mesi di rifermentazione a circa 5 Bar di pressione in autoclave dopo l'aggiunta di nuovi lieviti. Residuo Zuccherino: 4gr/l (Brut) operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica, refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Questa varietà produce vini intensi ed aromatici, con profondi profumi di frutta bianca, ananas, pesca, e mela che sfumano in un secondo tono dal tocco floreale ed agrumato, tonificato da aromi di miele ed erba tagliata di fresco. La Versione spumantizzata si presenta con una bollicina briosa e persistente, delicata al palato e di facile beva. Dal colore cristallino e molto luminoso, con sentori agrumati e di fiori bianchi.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale da abbinare ad aperitivi, cocktail, piatti di pesce e dolci. Temperatura di servizio: 10°Cv.

Donorè

IRPINIA FALANGHINA SPUMANTE DOC



TYPE: SPARKLING WHITE WINE
GRAPE VARIETY: Falanghina 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Last decade of September.
AGE OF GRAPEVINES: from 15 to 20 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium mix, clay.
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: From 300 to 400m a.s.l.



ENOLOGICAL INFORMATION: First Fermentation: at 15°C for 15 days in stainless steel 316 containers. Method and duration of refermentation: Charmat method (Martinotti) 4 months of refermentation at about 5 Bar pressure in the autoclave after adding new yeasts; Sugar residue: 4gr / l (Brut) oenological operations for the stabilization of product: clarification, refrigeration followed by filtration.



ORGANOLEPTIC EXAM: This variety produces intense wines and aromatic, with deep fruit aromas white, pineapple, peach, and apple that fade into a second tone with a floral touch and citrus, toned with honey aromas and freshly cut grass. The sparkling version shows a lively and persistent bubble, delicate on the palate and easy to drink. Crystalline color and very bright, with citrus and hints of white flowers.



GASTRONOMIC PAIRINGS: Ideal to combine with aperitifs, cocktails, fish dishes and desserts.
SERVING TEMPERATURE: 10°C.



Cantine Macchie Santa Maria di Oreste De Santis
C.da Caponi 83038 Montemiletto (AV)
ITALIA

Tel.: +39 331 429 66 62
info@macchiesantamaria.com
www.macchiesantamaria.it