


fontanAvecchia  
VIGNAIOLO DEL SANNIO

GRANVE  
MORA





Siete mai stati qui a Fontanavecchia quando l'autunno, fingendosi bella stagione, infiamma di colori i tralci esausti ai cieli di Ottobre? O forse quando la pioggia, dopo tanto dispendio di sole, ricopre di erba fresca le zolle impietrite e culla i mosti impetuosi di spuma nel buio dei tini? Passate, fermatevi almeno una volta, la nostra è collina silenziosa che seduce, dove qualcuno ha sempre l'ultima bottiglia da meditare ascoltando nonna che racconta di quando la prima volta vide "Fuoss 'a noce", la forra che circonda di verde secolare la cantina e come una sentinella vigila sulle vigne di aglianico e falanghina. Poi c'è Casavecchia, il dizionario di famiglia, dove nel tempo, esattamente da centocinquanta anni, è stato codificato tutto quanto la terra ci ha trasmesso di braccia forti per coltivare la vite di piedi scalzi e di talento per dare vino... Il mio vino ha carne ed ossa e pelle che è profumata di memoria, sapore che avvolge le lingue e risveglia la parola, il mio vino è sangue di questa terra e questa terra è tutto ciò che ho dentro.

*Have you ever been here in Fontanavecchia when autumn, pretending to be a beautiful season, inflames with colour the exhausted shoots in the October skies? Or perhaps when the rain, after so much sunshine, covers the petrified clods with fresh grass and cradles the impetuous musts in the dark of the vats? Pass by, stop at least once, ours is a silent hill that seduces, where someone always has the last bottle to meditate while listening to grandma tell of when she first saw "Fuoss "a noce", the gorge that surrounds the cellar with age-old greenery and like a sentinel watches over the Aglianico and Falanghina vines. Then there is Casavecchia, the family dictionary, where over time, for exactly one hundred and fifty years, everything that the land has transmitted to us of strong arms to cultivate the vine, of bare feet and of talent to make wine has been codified... My wine has flesh and bones and skin that is perfumed with memory, flavour that envelops tongues and awakens words, my wine is the blood of this land and this land is everything that I have inside.*



# Grave Mora

## Aglianico del Taburno Riserva DOCG

|                      |  |
|----------------------|--|
| Vitigno/Uve:         | Aglianico 100% selezionate e raccolte in cassette.                       |
| Impianto vigneto:    | Guyot.   |
| Altitudine vigneto:  | 350 m s.l.m.   |
| Terreno:             | Argilloso con marne calcaree affioranti.                                 |
| Vinificazione:       | In rosso a temperatura controllata con fermentazione di circa 15 giorni. |
| Resa per ettaro:     | 5.000 kg.  |
| Periodo di raccolta: | Terza decade di ottobre.   |
| Invecchiamento:      | 18 mesi in barriques di rovere francese nuove.                           |
| Colore:              | Rosso granato.   |

eng .....

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Grapes:</i>               | <i>Aglianico 100%, selected and collected in crates.</i>                             |
| <i>Vine training:</i>        | <i>Guyot.</i>  |
| <i>Altitude of vineyard:</i> | <i>350 m a.s.l.</i>  |
| <i>Soil:</i>                 | <i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>                               |
| <i>Vinification:</i>         | <i>Maceration with skins at controlled temperature, ca. 15 days of fermentation.</i> |
| <i>Yield per hectar:</i>     | <i>5,000 kg.</i>   |
| <i>Period of harvest:</i>    | <i>Last third of october.</i>  |
| <i>Ageing:</i>               | <i>18 months in barrique, French oak of first passage.</i>                           |
| <i>Colour:</i>               | <i>Garnet red.</i>   |



# Vigna Cataratte

## Aglianico del Taburno Riserva DOCG

|                      |  |
|----------------------|--|
| Vitigno/Uve:         | Aglianico 100% selezionate e raccolte in cassette.                       |
| Impianto vigneto:    | Guyot.   |
| Altitudine vigneto:  | 300 m s.l.m.   |
| Terreno:             | Argilloso con marne calcaree affioranti.                                 |
| Vinificazione:       | In rosso a temperatura controllata con fermentazione di circa 12 giorni. |
| Resa per ettaro:     | 7.000 kg.  |
| Periodo di raccolta: | Terza decade di ottobre.   |
| Invecchiamento:      | 18 mesi in barriques di rovere francese.                                 |
| Colore:              | Rosso granato.   |

eng

---

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Grapes:</i>               | <i>Aglianico 100%, selected and collected in crates.</i>                             |
| <i>Vine training:</i>        | <i>Guyot.</i>  |
| <i>Altitude of vineyard:</i> | <i>300 m a.s.l.</i>  |
| <i>Soil:</i>                 | <i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>                               |
| <i>Vinification:</i>         | <i>Maceration with skins at controlled temperature, ca. 12 days of fermentation.</i> |
| <i>Yield per hectar:</i>     | <i>7,000 kg.</i>   |
| <i>Period of harvest:</i>    | <i>Last third of october.</i>  |
| <i>Ageing:</i>               | <i>18 months in barrique, French oak.</i>  |
| <i>Colour:</i>               | <i>Garnet red.</i>   |




# Orazio

## Benevento Rosso IGP

|                      |  |
|----------------------|--|
| Vitigno/Uve:         | 60% Aglianico - 40% Cabernet Sauvignon                                   |
| Impianto vigneto:    | Guyot.   |
| Altitudine vigneto:  | 350 m s.l.m.   |
| Terreno:             | Argilloso con marne calcaree affioranti.                                 |
| Vinificazione:       | In rosso a temperatura controllata con fermentazione di circa 12 giorni. |
| Resa per ettaro:     | 7.000 kg.  |
| Periodo di raccolta: | Terza decade di ottobre.   |
| Invecchiamento:      | 18 mesi in barriques di rovere francese.                                 |
| Colore:              | Rosso granato.   |

eng

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <i>Grapes:</i>               | 60% Aglianico - 40% Cabernet Sauvignon.                                       |
| <i>Vine training:</i>        | Guyot.  |
| <i>Altitude of vineyard:</i> | 350 m a.s.l.  |
| <i>Soil:</i>                 | Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.                               |
| <i>Vinification:</i>         | Maceration with skins at controlled temperature, ca. 12 days of fermentation. |
| <i>Yield per hectar:</i>     | 7,000 kg.   |
| <i>Period of harvest:</i>    | Last third of october.  |
| <i>Ageing:</i>               | 18 months in barrique, French oak.  |
| <i>Colour:</i>               | Garnet red.   |



Ciascuna differente tipologia di vino prodotta dalla famiglia Rillo è frutto di un paziente e duro lavoro tra i generosi filari di uva e le robuste botti in rovere francese che riposano da tempo nelle accoglienti e silenziose sale della cantina. Ogni attività, dalla conduzione dei vigneti alla vinificazione, fino alle fasi di imbottigliamento, è svolta con scrupolosità nel massimo rispetto per le vigne, il vino e le persone per favorire e condurre all'eccellenza l'identità e le peculiarità che ciascun vitigno sa esprimere.

Ogni vino Fontanavecchia ha una propria chiara personalità, svela odori e fragranze che lo rendono unico e differente. Proprio come gli uomini anche il vino vive, respira, invecchia, per mutare nuovamente, una volta versato nel bicchiere. E da lì, come un abile cantastorie, animato da un nuovo battito, inebria, riscalda e ammalia l'anima. Il vino non è poesia o illusione, il vino è presenza, il vino è essenza di un territorio, il vino è storia, il vino incarna l'esperienza di un popolo. Così, tutti i vini Fontanavecchia esprimono l'essenza purissima e magica del Sannio e della sua gente.

*Each variety of wine produced by the Rillo family is the result of hard and patient work among the generous rows of Sannita vines and the sturdy casks of french oak that have been resting for a long time in the cosy and quiet halls of the cellar. Every step along the way, from the care of the vineyard to the harvest to the bottling phase, is carried out with scrupulous attention and utmost respect for the vines, the wine and the people involved. The ultimate goal is to obtain outstanding results for every single variety, to reflect its identity and character. Each Fontanavecchia wine has its own clear personality, unveiled by scents and fragrances that render it distinct and unique. Wine, just like humans, lives, breathes, matures, and transforms itself again, once poured into the glass. That is the moment when its heart starts to move and, like an able storyteller, inebriates, warms, enchants the soul. Wine is not poetry or illusion; it is presence, the essence of the soil; wine is history, the incarnation of the experience of a people. Therefore all Fontanavecchia wines embody the purest essence and magic of the Samnium region and its inhabitants.*



# Libero T Particella 031

Falanghina del Sannio DOP Taburno  
vendemmia tardiva

Vitigno/Uve:

Falanghina 100%  
selezionate e raccolte in cassette.

Impianto vigneto:

Guyot.

Altitudine vigneto:

da 210 a 320 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

Macerazione a freddo sulle bucce per 6 ore  
e fermentazione in barriques di rovere francese.  
70 ql.

Resa per ettaro:

Prima decade di ottobre.

Periodo di raccolta:

6 mesi in barriques di rovere francese  
e 12 mesi in acciaio.

Maturazione:

In bottiglia per 3 anni.

Affinamento:

Colore:

Giallo oro intenso.

eng

---

*Grapes:*

*Falanghina 100%, selected and collected in crates.*

*Vine training:*

*Guyot.*

*Altitude of vineyard:*

*210 to 320 m s.l.m.*

*Soil:*

*Clayey with calcareous marls outcropping.*

*Vinification:*

*Cold maceration on the skins for 6 hours  
and fermentation in French oak barrels.*

*Yield per hectar:*

*70 ql.*

*Period of harvest:*

*First third of October.*

*Maturation:*

*6 months in French oak barrels  
and 12 months in steel.*

*Ageing:*

*In bottle for 3 years.*

*Colour:*

*Golden yellow.*





# Libero B Particella 148

Falanghina del Sannio DOP Taburno  
vendemmia tardiva

|                      |  |
|----------------------|--|
| Vitigno/Uve:         | Falanghina 100%<br>selezionate e raccolte in cassette.   |
| Impianto vigneto:    | Guyot.   |
| Altitudine vigneto:  | 300 m s.l.m.   |
| Terreno:             | Depositi deltizi delle piane alluvionali e costiere,<br>depositi eolici misti marino-continentale.       |
| Vinificazione:       | Macerazione a freddo sulle bucce per 6 ore<br>e fermentazione in barriques di rovere francese.<br>70 ql. |
| Resa per ettaro:     | Prima decade di ottobre.   |
| Periodo di raccolta: | 6 mesi in barriques di rovere francese<br>e 12 mesi in acciaio.  |
| Maturazione:         | In bottiglia per 3 anni.   |
| Affinamento:         | Giallo oro intenso.  |
| Colore:              |  |

eng

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Grapes:</i>               | <i>Falanghina 100%, selected and collected in crates.</i>  |
| <i>Vine training:</i>        | <i>Guyot.</i>  |
| <i>Altitude of vineyard:</i> | <i>300 m s.l.m.</i>  |
| <i>Soil:</i>                 | <i>Deltaic deposits of floodplains and coastal plains,<br/>mixed marine-continentale aeolian deposits.</i> |
| <i>Vinification:</i>         | <i>Cold maceration on the skins for 6 hours<br/>and fermentation in French oak barrels.<br/>70 ql.</i>     |
| <i>Yield per hectar:</i>     | <i>First third of october.</i>   |
| <i>Period of harvest:</i>    | <i>6 months in French oak barrels<br/>and 12 months in steel.</i>  |
| <i>Maturation:</i>           | <i>In bottle for 3 years.</i>  |
| <i>Ageing:</i>               | <i>Golden yellow.</i>  |
| <i>Colour:</i>               |  |



# Libero F Particella 190

Falanghina del Sannio DOP Taburno  
vendemmia tardiva

|                      |  |
|----------------------|--|
| Vitigno/Uve:         | Falanghina 100%<br>selezionate e raccolte in cassette.   |
| Impianto vigneto:    | Guyot.   |
| Altitudine vigneto:  | 380 m s.l.m.   |
| Terreno:             | A maggioranza marne calcaree.  |
| Vinificazione:       | Macerazione a freddo sulle bucce per 6 ore<br>e fermentazione in barriques di rovere francese.<br>70 ql. |
| Resa per ettaro:     | Prima decade di ottobre.   |
| Periodo di raccolta: | 6 mesi in barriques di rovere francese<br>e 12 mesi in acciaio.  |
| Maturazione:         | In bottiglia per 3 anni.   |
| Affinamento:         | Giallo oro intenso.  |
| Colore:              |  |

eng

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Grapes:</i>               | <i>Falanghina 100%, selected and collected in crates.</i>  |
| <i>Vine training:</i>        | <i>Guyot.</i>  |
| <i>Altitude of vineyard:</i> | <i>380 m s.l.m.</i>  |
| <i>Soil:</i>                 | <i>Mostly limestone marls.</i>   |
| <i>Vinification:</i>         | <i>Cold maceration on the skins for 6 hours<br/>and fermentation in French oak barrels.<br/>70 ql.</i> |
| <i>Yield per hectar:</i>     | <i>First third of October.</i>   |
| <i>Period of harvest:</i>    | <i>6 months in French oak barrel<br/>and 12 months in steel.</i>                                       |
| <i>Maturation:</i>           | <i>In bottle for 3 years.</i>  |
| <i>Ageing:</i>               | <i>Golden yellow.</i>  |
| <i>Colour:</i>               |  |





# Sannio Piediroso

## DOP



Vitigno/Uve:  
Impianto vigneto:  
Altitudine vigneto:  
Terreno:  
Vinificazione:

Resa per ettaro:  
Periodo di raccolta:  
Affinamento:  
Colore:

Piediroso 100% raccolte in cassette.  
Guyot.  
250 m s.l.m.  
Argilloso con marne calcaree affioranti.  
In rosso a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 10 giorni.  
8.000 kg.  
Prima decade di ottobre.  
Acciaio.  
Rosso porpora.

eng

*Grapes:*  
*Vine training:*  
*Altitude of vineyard:*  
*Soil:*  
*Vinification:*

*Yield per hectar:*  
*Period of harvest:*  
*Ageing:*  
*Colour:*

*Piediroso 100%, collected in crates.*  
*Guyot.*  
*250 m a.s.l.*  
*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*  
*Maceration with skins at controlled temperature, ca.*  
*10 days of fermentation.*  
*8,000 kg.*  
*First third of October.*  
*Steel.*  
*Purple red.*



# Sannio Fiano

DOP



Vitigno/Uve:  
Impianto vigneto:  
Altitudine vigneto:  
Terreno:  
Vinificazione:

Resa per ettaro:  
Periodo di raccolta:  
Affinamento:  
Colore:

Fiano 100% raccolte in cassette.  
Guyot.  
400 m s.l.m.  
Argilloso con marne calcaree affioranti.  
In bianco a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni.  
10.000 kg.  
Prima decade di settembre.  
Acciaio.  
Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

Grapes:  
Vine training:  
Altitude of vineyard:  
Soil:  
Vinification:

Yield per hectar:  
Period of harvest:  
Ageing:  
Colour:

Fiano 100%, collected in crates.  
Guyot.  
400 m a.s.l.  
Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.  
Direct pressing at controlled temperature, ca.  
15 days of fermentation.  
10,000 kg.  
First third of september.  
Steel.  
Straw-coloured with pale green reflections.



# Sannio Greco

DOP



Vitigno/Uve:  
Impianto vigneto:  
Altitudine vigneto:  
Terreno:  
Vinificazione:

Resa per ettaro:  
Periodo di raccolta:  
Affinamento:  
Colore:

Greco 100% raccolte in cassetta.  
Guyot.  
400 m s.l.m.  
Argilloso con marne calcaree affioranti.  
In bianco a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni.  
8.000 kg.  
Terza decade di settembre.  
Acciaio.  
Giallo paglierino con riflessi dorati.

eng

*Grapes:*  
*Vine training:*  
*Altitude of vineyard:*  
*Soil:*  
*Vinification:*

*Yield per hectar:*  
*Period of harvest:*  
*Ageing:*  
*Colour:*

*Greco 100%, collected in crates.*  
*Guyot.*  
*400 m a.s.l.*  
*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*  
*Direct pressing at controlled temperature, ca.*  
*15 days of fermentation.*  
*8,000 kg.*  
*Last third of september.*  
*Steel.*  
*Straw-coloured with golden reflections.*



# Sannio Coda di Volpe

## DOP



Vitigno/Uve:  
Impianto vigneto:  
Altitudine vigneto:  
Terreno:  
Vinificazione:

Resa per ettaro:  
Periodo di raccolta:  
Affinamento:  
Colore:

Coda di volpe raccolte in cassette  
Guyot.  
350 m s.l.m.  
Argilloso con marne calcaree affioranti.  
In bianco a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni.  
9.000 kg.  
Prima decade di settembre.  
Acciaio.  
Giallo paglierino con riflessi verdolini

eng

Grapes:  
Vine training:  
Altitude of vineyard:  
Soil:  
Vinification:

Yield per hectar:  
Period of harvest:  
Ageing:  
Colour:

Coda di volpe 100%, collected in crates.  
Guyot.  
350 m a.s.l.  
Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.  
Direct pressing at controlled temperature, ca.  
15 days of fermentation.  
9,000 kg.  
First third of september.  
Steel.  
Straw-coloured with pale green reflections.







# Tabarosso

## Aglianico del Taburno DOCG

Vitigno/Uve:

Impianto vigneto:

Altitudine vigneto:

Terreno:

Vinificazione:

Resa per ettaro:

Periodo di raccolta:

Invecchiamento:

Colore:

Aglianico 100% selezionate  
e raccolte in cassetta.

Guyot.

300 m s.l.m.

Argilloso con marne calcaree affioranti.

In rosso a temperatura controllata  
con fermentazione lunga di circa 10 giorni.

9.000 kg.

Seconda decade di ottobre.

1 anno in botte di rovere francese.

Rosso rubino.

eng

*Grapes:*

*Vine training:*

*Altitude of vineyard:*

*Soil:*

*Vinification:*

*Yield per hectare:*

*Period of harvest:*

*Ageing:*

*Colour:*

*Aglianico 100%, selected and collected in crates.*

*Guyot.*

*300 m a.s.l.*

*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*

*Maceration with skins at controlled temperature, ca.  
10 days of fermentation.*

*9,000 kg.*

*Second third of october.*

*1 year in French oak casks.*

*Ruby red.*



# Tabarosa

## Aglianico del Taburno Rosato DOCG

Vitigno/Uve:

Aglianico 100% selezionate  
e raccolte in cassetta.

Impianto vigneto:

Guyot.

Altitudine vigneto:

300 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

In rosato a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 7 giorni

Resa per ettaro:

9.000 kg.

Periodo di raccolta:

Prima decade di ottobre.

Affinamento:

Acciaio.

Colore:

Rosa tenue.

eng

*Grapes:*

*Aglianico 100%, selected and collected in crates.*

*Vine training:*

*Guyot.*

*Altitude of vineyard:*

*300 m a.s.l.*

*Soil:*

*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*

*Vinification:*

*Short maceration with skins at controlled  
temperature, ca. 7 days of fermentation.*

*Yield per hectare:*

*9,000 kg.*

*Period of harvest:*

*First third of October.*

*Ageing:*

*Steel.*

*Colour:*

*Faint rosy.*



# BjondoRe

## Falanghina del Sannio DOP Taburno

|                      |  |
|----------------------|--|
| Vitigno/Uve:         | Falanghina 100% raccolte in cassetta.                                    |
| Impianto vigneto:    | Guyot.   |
| Altitudine vigneto:  | 350 m s.l.m.   |
| Terreno:             | Argilloso con marne calcaree affioranti.                                 |
| Vinificazione:       | In bianco a temperatura controllata con fermentazione di circa 7 giorni. |
| Resa per ettaro:     | 10.000 kg.   |
| Periodo di raccolta: | Terza decade di settembre.   |
| Affinamento:         | Acciaio.   |
| Colore:              | Giallo paglierino con riflessi verdolini.                                |

eng

---

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <i>Grapes:</i>               | <i>Falanghina 100%, collected in crates.</i>                                  |
| <i>Vine training:</i>        | <i>Guyot.</i>   |
| <i>Altitude of vineyard:</i> | <i>350 m a.s.l.</i>   |
| <i>Soil:</i>                 | <i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>                        |
| <i>Vinification:</i>         | <i>Direct pressing at controlled temperature, ca. 7 days of fermentation.</i> |
| <i>Yield per hectar:</i>     | <i>10,000 kg.</i>   |
| <i>Period of harvest:</i>    | <i>First third of september.</i>  |
| <i>Ageing:</i>               | <i>Steel.</i>   |
| <i>Colour:</i>               | <i>Straw-coloured with pale green reflections.</i>                            |

332  
0,750

**a**  
**TabaRosa**  
Bianco del Taburno  
DOCG  
Montanvecchia

228  
0,750

**a**  
**BiondoRe**  
Langhina del Sannio  
DOP  
Montanvecchia

5438  
0,750

**a**  
**TabaRosso**  
Bianco del Taburno  
DOCG  
Montanvecchia



# Benevento Aglianico

IGP



Vitigno/Uve:

Aglianico 100% selezionate e raccolte in cassetta.

Impianto vigneto:

guyot.

Altitudine vigneto:

300 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

In rosso a temperatura controllata con fermentazione di circa 7 giorni

Resa per ettaro:

13.000 kg.

Periodo di raccolta:

prima decade di ottobre.

Affinamento:

3 mesi di botte grande di rovere francese.

Colore:

Rosso rubino.

eng

*Grapes:*

*Aglianico 100%, selected and collected in crates.*

*Vine training:*

*Guyot.*

*Altitude of vineyard:*

*300 m a.s.l.*

*Soil:*

*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*

*Vinification:*

*Maceration with skins at controlled temperature, ca. 7 days of fermentation.*

*Yield per hectar:*

*13,000 kg.*

*Period of harvest:*

*First third of october.*

*Ageing:*

*3 months in large French oak casks.*

*Colour:*

*Ruby red.*



# Benevento Falanghina

## IGP



Vitigno/Uve:  
Impianto vigneto:  
Altitudine vigneto:  
Terreno:  
Vinificazione:

Resa per ettaro:  
Periodo di raccolta:  
Affinamento:  
Colore:

Falanghina 100% raccolte in cassetta.  
Guyot.  
300 m s.l.m.  
Argilloso con marne calcaree affioranti.  
In bianco a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni.  
14.000 kg.  
Terza decade di settembre.  
Acciaio.  
Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

*Grapes:*  
*Vine training:*  
*Altitude of vineyard:*  
*Soil:*  
*Vinification:*

*Yield per hectar:*  
*Period of harvest:*  
*Ageing:*  
*Colour:*

*Falanghina 100%, collected in crates.*  
*Guyot.*  
*300 m a.s.l.*  
*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*  
*Direct pressing at controlled temperature, ca.*  
*15 days of fermentation.*  
*14,000 kg.*  
*Last third of september.*  
*Steel.*  
*Straw-coloured with pale green reflections.*





# Nudo Eroico

## Vino Spumante Extra dry



|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Vitigno/Uve:                | Falanghina 100%.                         |
| Impianto vigneto:           | Guyot.                                   |
| Altitudine vigneto:         | 250 m s.l.m.                             |
| Terreno:                    | Argilloso con marne calcaree affioranti. |
| Vinificazione:              | In bianco a temperatura controllata.     |
| Resa per ettaro:            | 15.000 kg.                               |
| Periodo di raccolta:        | prima decade di settembre.               |
| Metodo di spumantizzazione: | Metodo Martinotti.                       |
| Colore:                     | Giallo paglierino brillante.             |

eng

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <i>Grapes:</i>                    | <i>Falanghina 100%.</i>                                |
| <i>Vine training:</i>             | <i>Guyot.</i>  |
| <i>Altitude of vineyard:</i>      | <i>250 m a.s.l.</i>                                    |
| <i>Soil:</i>                      | <i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i> |
| <i>Vinification:</i>              | <i>Direct pressing at controlled temperature.</i>      |
| <i>Yield per hectare:</i>         | <i>15,000 kg.</i>                                      |
| <i>Period of harvest:</i>         | <i>First third of september.</i>                       |
| <i>Sparkling wine production:</i> | <i>Charmat method.</i>                                 |
| <i>Colour:</i>                    | <i>Sparkling straw-coloured.</i>                       |





# Principe Lotario

## Spumante di Qualità Metodo Classico Brut



|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Vitigno/Uve:                     | Aglianico 100%.                          |
| Impianto vigneto:                | Guyot.                                   |
| Altitudine vigneto:              | 300 m s.l.m.                             |
| Terreno:                         | Argilloso con marne calcaree affioranti. |
| Vinificazione:                   | In rosato a temperatura controllata.     |
| Resa per ettaro:                 | 13.000 kg.                               |
| Periodo di raccolta:             | Terza decade di settembre.               |
| Metodo di spumantizzazione:      | Metodo classico.                         |
| Tempo di permanenza sui lieviti: | 36 mesi.                                 |
| Colore:                          | Rosa tenue.                              |

eng

---

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <i>Grapes:</i>                    | <i>Aglianico 100%.</i>  |
| <i>Vine training:</i>             | <i>Guyot.</i>   |
| <i>Altitude of vineyard:</i>      | <i>300 m a.s.l.</i>   |
| <i>Soil:</i>                      | <i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>        |
| <i>Vinification:</i>              | <i>Short maceration with skins at controlled temperature.</i> |
| <i>Yield per hectar:</i>          | <i>13,000 kg.</i>   |
| <i>Period of harvest:</i>         | <i>Last third of september.</i>                               |
| <i>Sparkling wine production:</i> | <i>Classical method.</i>                                      |
| <i>Duration of yeast contact:</i> | <i>36 months.</i>   |
| <i>Colour:</i>                    | <i>Faint rosy.</i>  |





AGRITURISMO & OSPITALITÀ  
*AGRITOURISM & HOSPITALITY*

## AGRITURISMO & OSPITALITÀ

La famiglia Rillo ha deciso di ampliare l'offerta aziendale, affiancando alla già ricca produzione vinicola un'esperienza gastronomica autentica. Il menu propone piatti tipici della tradizione beneventana, preparati con ingredienti genuini, e offre la possibilità di organizzare pranzi e cene per occasioni speciali.

L'esperienza si arricchisce con affascinanti percorsi tra vigne, cantina e degustazioni, durante i quali verranno raccontati la storia e il processo produttivo dell'azienda, con approfondimenti sui vitigni autoctoni, la gestione dei vigneti e i metodi di vinificazione.

Per un soggiorno all'insegna del comfort e della tranquillità, l'agriturismo dispone di quattro nuovissime camere situate al piano superiore, dotate di ogni tecnologia moderna e bagno privato, ideali per un'esperienza di relax immersa nella bellezza del territorio.

## AGRITOURISM & HOSPITALITY

*The Rillo family decided to expand the company's offerings, adding an authentic gastronomic experience to the already rich wine production. The menu offers traditional Benevento dishes, prepared with genuine ingredients, and offers the possibility of organising lunches and dinners for special occasions.*

*The experience is enriched with fascinating routes through the vineyards, winery and tasting sessions, during which the history and production process of the winery will be recounted, with insights into indigenous grape varieties, vineyard management and winemaking methods. For a stay in comfort and tranquillity, the agriturismo has four brand new rooms on the upper floor, equipped with all modern technology and private bathroom, ideal for a relaxing experience immersed in the beauty of the area.*











lucevi





LEGENDA:

-  Aglianico del Taburno DOCG
-  Falanghina del Sannio DOC
-  Sannio DOC
-  Benevento IGT



Azienda Agricola Fontanavecchia  
C.da Fontanavecchia Torrecuso (Bn)  
Tel 0824.876275  
[info@fontanavecchia.info](mailto:info@fontanavecchia.info)



[fontanavecchia.info](http://fontanavecchia.info)